

デリバリーサービス(テイクアウトを含む)による 食品を購入する消費者の皆様へ

飲食店等によるデリバリーサービス(テイクアウトを含む)を利用する機会が増えています。デリバリーサービスの場合、店内での喫食と比較し、調理から食べるまでの時間が長くなりますので、以下の食中毒予防ポイントに注意をしていただくようお願いします。

□ 購入後は早めに食べるように心がけましょう

※食品は早めに食べましょう。
テイクアウトでは、寄り道しないでまっすぐ帰りましょう。
車の中など高温な場所に置くのは避けましょう。

※帰宅途中、保冷剤・氷で冷やすと安心です。

※1回の注文では、なるべく食べきれる量を注文しましょう。



□ しっかり手を洗いましょう

※食べる前には必ず手を洗い、細菌等をつけないようにすることが大切です。

※食品を小分けする前にも必ず手を洗いましょう。



□ 冷蔵保管・十分な加熱

※デリバリーで早めに食品が届いた場合は、常温ではなく、すぐに小分けして冷蔵庫で保存しましょう。

※食品を小分けする場合は、清潔な容器に取り分けて冷蔵庫へ。また食べる際は、加熱が可能な食品は十分な加熱をしましょう。



□ 食べ残しは、とって置かない

※一度手をつけた食品を常温で放置することで食中毒のリスクが高まります。

※食べ残したり、時間が経ち過ぎた食品は、とって置かず、思い切って廃棄しましょう。



食中毒予防三原則

食中毒菌を

付けない

増やさない

やっつける



鹿児島県