

# 持ち帰りや宅配を利用して食事をする消費者の皆さまへ

持ち帰りや宅配に適したメニューを選びましょう。



お店から自宅まで時間がかかりそうな場合は、傷みやすい食品や、生ものの持ち帰りはできるだけ避けましょう。

安全に食べるための情報をお店に確認しましょう。

コンビニ等のお弁当と違い、基本的に表示がありません。消費期限、保存方法、アレルギー対応などはお店に確認しましょう。



持ち帰る際は、高温や直射日光に注意しましょう。

保冷ボックスや保冷剤等を利用し、高温や直射日光にさらされることのないよう注意しましょう。

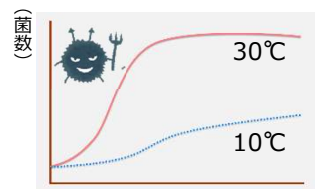


こんな場所での  
放置に注意

- × 気温の高い日、車の中
- × 公園のベンチ
- × 日当たりの良い窓際

購入後は速やかに食べましょう

食中毒を引き起こす菌は、時間とともに増えていきます。また、気温が高いと増殖のスピードも速くなります。調理後2時間以内を目安に食べ、やむを得ず後で食べる場合は、冷蔵庫などで保管しましょう。



## 食品が残ってしまった時は

むやみに人にあげるのはやめましょう

善意でおすそ分けした食品で、食中毒が発生しては大変です。

- ★適切な保存ができなかった食品は人にあげない!
- ★食材の確認ができない場合食物アレルギーがある人にあげない!
- ★時には「捨てる勇気」も必要!



再加熱を過信しないようにしましょう

再加熱しても食中毒の原因が取り除かれるとは限りません。

- ★おにぎりなど、手で触れる食品に付着しやすい「黄色ブドウ球菌」が食品中で産生した毒素は、熱に強く、再加熱しても安全とは言えません。
- ★赤身の生魚を適切に保管していない場合、「ヒスタミン」という熱に強い毒素が産生されることもあります。

