

テイクアウトした食品を 安全に楽しむために



梅雨から夏は気温や湿度が高くなり、食中毒のリスクが高まる季節です。
テイクアウトした食品を安全に楽しむためのポイントをご紹介します。

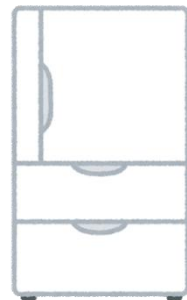
購入後

持ち歩く時間を短く！
帰ったら**早めに食べる**！



帰宅後

すぐに食べないときは**冷蔵庫**で保存！
温め直す際は中心部までしっかり**加熱**！
食中毒菌が増殖しやすい温度(約20～50℃)に
置く時間を極力短くする！



食べるとき

食べる前には必ずしっかり**手を洗う**！



食中毒予防の3原則



食中毒菌を

①つけない②ふやさない③やっつける

上記のポイントに
気をつけて
テイクアウトした食品を
楽しみましょう♪



大津市食育推進キャラクター
"おぜんちゃん"

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係

TEL:077-511-9203

☆X(旧Twitter):「大津市保健所衛生課」で検索！