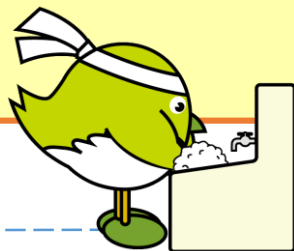


テイクアウト料理を購入した時の

食中毒予防のポイント

テイクアウト料理は店内で食べるよりも食中毒のリスクが高まります。食中毒の3原則である、①「つけない」、②「ふやさない」、③「やっつける」に従って、食中毒を予防しましょう。



1 つけない：食事前に手を洗う

手に付着した食中毒菌を口に入れてしまわないよう、食べる前に、丁寧に手を洗いましょう。

2 ふやさない：まっすぐ帰宅、すぐ食べる

料理を受け取った後は寄り道をせず、なるべく早く食べるようにしましょう。すぐ食べない場合には、冷蔵庫等で保存するようにしましょう。

3 やっつける：持ち帰り後、加熱する

ほとんどの細菌やウイルスは加熱で死滅します。加熱が可能な場合には、なるべく全体が温まるよう、食べる前に電子レンジ等で加熱しましょう。

