

飲食店の出前やテイクアウトを 利用する方へ

食品の出前やテイクアウトは、調理されてから食べるまでに時間がかかるため、店内での飲食よりも食中毒のリスクが高まります。
以下のことに注意して食中毒予防を心掛けましょう。

消費者が注意すること

① 1回で食べきれる量を注文する

- 食べ残しが出ないように食べきれる量だけ注文する。



② 常温で長時間持ち歩かない

- 購入後は寄り道しないでまっすぐ帰る。
- 保冷バッグや車のエアコンを効果的に使用する。



③ 購入した食品はすぐに食べる

- 家に宅配されたとき、食品を持ち帰ったときにはすぐに食べる。
- 食べる前には十分に手を洗う。

④ すぐに食べられない場合は冷蔵庫へ

- すぐに食べられない場合は常温で放置せず冷蔵庫で保管する。
- 食べるときは電子レンジ等で中心部まで十分に再加熱する。
- 時間が経ちすぎたり、少しでも味やにおいに変化を感じたら食べないようにする。



食中毒予防の3原則

食中毒菌を「つけない・ふやさない・やっつける」



● 家庭での食中毒予防（厚生労働省ホームページ）

[ホーム](#) > [政策について](#) > [分野別の政策一覧](#) > [健康・医療](#) > [食品](#) > [食中毒](#)



浜松市保健所

生活衛生課 TEL:053-453-6114 浜北支所 TEL:053-585-1398