



テイクアウト、デリバリーで おいしい食事を楽しむために ～食中毒に気をつけましょう～



POINT すぐに持ち帰ろう！

テイクアウトやデリバリーの料理は、調理後すぐに食べることを前提に作られています。
持ち帰る際は、高温や直射日光に注意して、寄り道しないでまっすぐ帰りましょう。



POINT 早めに食べよう！

購入後は、なるべく早めに食べましょう。
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、気温の高い場所で保管すると、菌の増殖スピードは速くなります。
やむを得ず後で食べる場合は、冷蔵庫で保管しましょう。



POINT 食べる前には手を洗おう！

色々なところを触った手には、細菌やウイルスがついています。
石けんを使い、しっかり泡立てて手を洗いましょう。
細菌やウイルスを洗い落とした手で、食事をとることが大切です。

YouTube 横浜市公式チャンネル @City Of Yokohama
「効果的な手洗い方法」手洗い動画はこちら



覚えておこう！ 食中毒予防の3原則

菌を増やさない



- ・すぐに食べる
- ・低温保管

菌をつけない

- ・清潔に！



菌をやっつける



- ・しっかり加熱！

横浜市保健所