

# 持ち帰り・宅配食品による食中毒に気を付けて！



持ち帰りや宅配については、店内での喫食に比較して、調理してから喫食までの時間が延長することや、5月頃から、気温や湿度の上昇により食中毒のリスクがさらに高まります。一般的衛生管理の徹底に加え、下記の事項に留意しましょう！

## 持ち帰りや宅配等に適したメニューの選定

(例) サラダ・鮮魚介類等の生ものは控える

## 中心部まで十分な加熱

(例) 中心温度（75℃以上で1分間以上）を測定する



## 適切な温度管理 食中毒菌の発育至適温度帯※に置く時間を極力短くする

(例) 小分けによる速やかな放冷、持ち帰り時の保冷剤の使用、保冷・保温ボックスによる配達など



## 消費者への注意喚起 お客さんに速やかに喫食するよう情報提供する

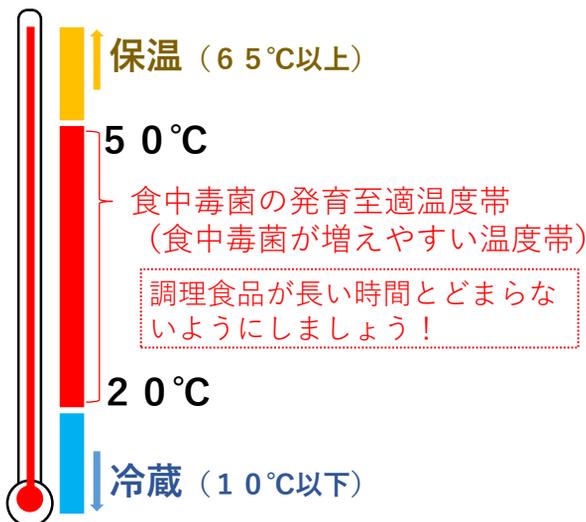
(例) 口頭やシールの貼付等

2時間以内にお召し上がりください。

### ※食中毒菌の発育至適温度帯とは？

時間とともに食中毒菌が増えやすい温度帯（約20℃～50℃）のこと。

調理した食品は、できるだけ速やかに、10℃以下（冷蔵）又は65℃以上（保温）で保存するようにしましょう！



### さらに…

お弁当等を、調理した店舗と異なる場所で販売する場合は、**食品表示**が必要になります。

詳細はこちら⇒  
「もっと高松」  
食品衛生HP

