

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。

購入又は配達されたら、

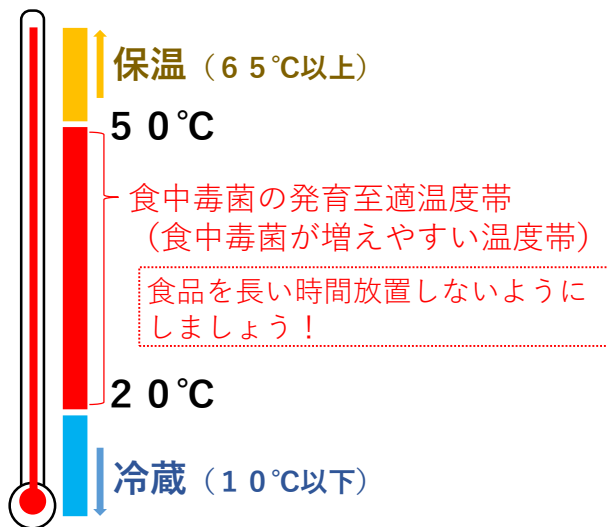
- ・なるべく早めに食べる（調理終了後2時間以内が望ましい）
- ・すぐに食べない場合は、温度管理※に気を付けて保管する

など食中毒予防に努め、安全にかつ美味しく、食事を楽しみましょう！

知っておこう

※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。特に夏場は、屋外はもちろんエアコンをかけた屋内であっても食中毒菌が増えやすい環境であるため、注意が必要です。



参考：「大量調理施設衛生管理マニュアル」

食中毒予防3原則

つけない！

ふやさない！

やっつける！



家庭でできる食中毒予防
「もっと高松」食品衛生HP↓

