

令和2年7月1日

テイクアウト等を利用するときのポイント ～食中毒を防ぐために～

新型コロナウイルス感染症対策としての「新しい生活様式」の普及に伴い、外食の機会が減少し、ご家庭で食事をする機会が増えている方も多いのではないのでしょうか。

このような状況の中で、テイクアウトやデリバリーを利用される機会も増えていることと思います。

これからの季節は、気温と湿度が高くなり、料理が傷みやすい時期を迎えますので、テイクアウト等を利用して食事をするときのポイントに気を付けて、安全な食生活を送りましょう。



1 テイクアウト等を利用するときのポイント

<ポイント>

- 食品を購入したらすぐに帰宅し、長時間持ち歩かないようにしましょう。
- 持ち帰ったら、すぐに食べましょう。すぐに食べない場合は、冷蔵庫で保存する等、長時間常温で放置しないようにしましょう。
- 再加熱するときは中心までしっかり加熱しましょう。
- 食べる前にはしっかり手洗いをしましょう。

食中毒の予防には時間と温度の管理が重要です。テイクアウト等は、店内で食べるときと比べて、調理してから食べるまでの時間が長くなります。さらに、これからの季節は気温と湿度が高くなり、食品による事故が起こるリスクが高くなるので、上記のポイントに注意しつつ、安全な食生活を送りましょう。

2 食中毒予防の3原則

家庭での食中毒を予防するには、食品を購入してから食べるまでの過程で、食品に細菌を「つけない」、食品に付着した細菌を「ふやさない」、食品に付着した細菌を「やっつける」という3つのことが原則となります。

つけない

- ・しっかり手洗い



ふやさない

- ・長時間持ち歩かない



やっつける

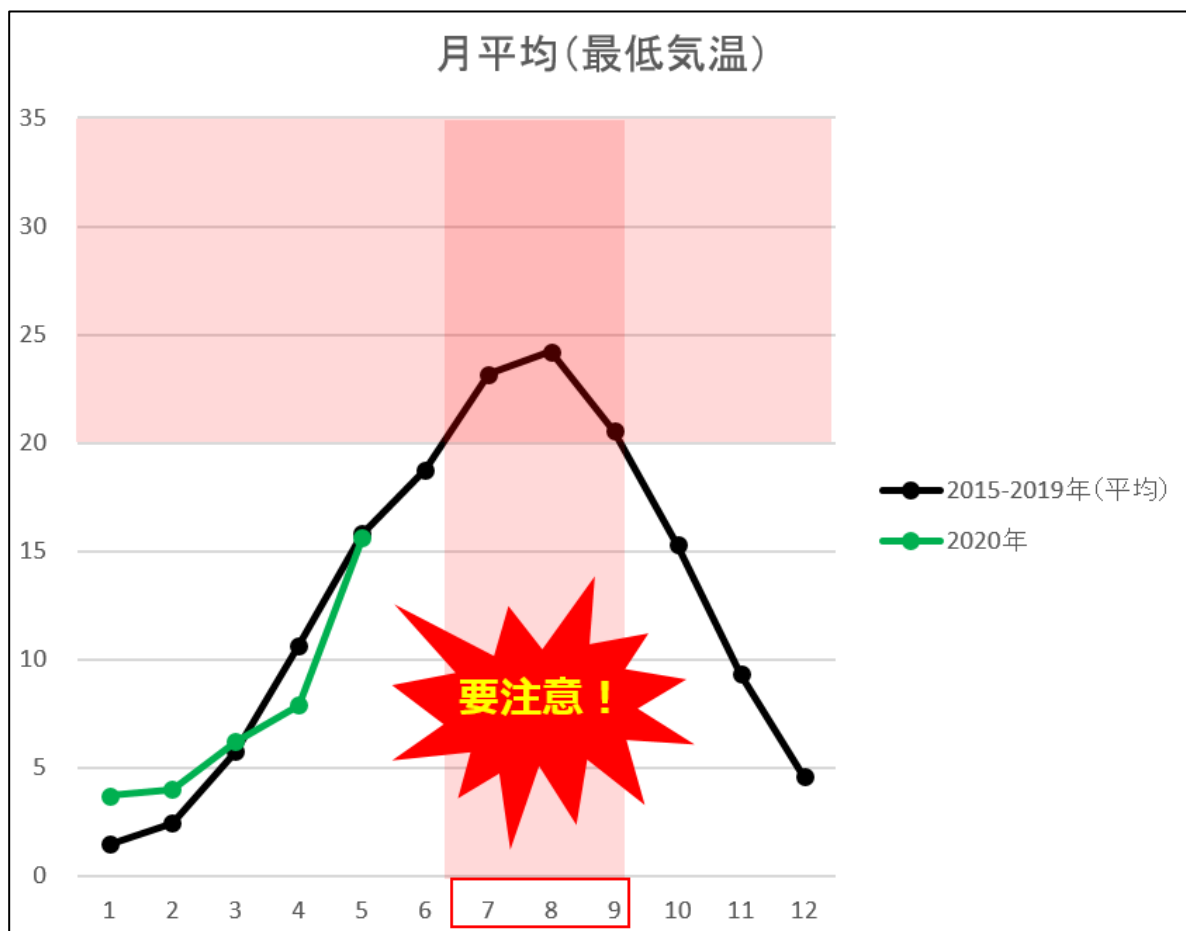
- ・しっかり加熱



<参考1>

食中毒菌は 20~50℃ の温度帯でよく増えます。

7月から9月までは月の平均最低気温が 20℃を超え、一日を通して食中毒菌の増殖に適した温度になるのでより一層の注意が必要です。



(気象庁「観測開始からの毎月の値」(東京 日最低気温の月平均値(℃))を基に作成)

<参考2>

- 食中毒（厚生労働省）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html

- お家で楽しもう！～美味しく新鮮な食材を食べよう～（農林水産省）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/teiku.html>

- テイクアウトや宅配を始める飲食店の皆さんへ（東京都）

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyoka/takeout.html>

- 食品安全に関する総合情報サイト（微生物・ウイルス）（消費者庁）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/microorganism_virus/

<p><本件に関する問合せ先> 消費者庁 消費者安全課 TEL: 03-3507-9280(直通) URL: https://www.caa.go.jp/</p>
--

～食中毒を防ぐために～

テイクアウト等を利用するときの



ポイント

夏は**食中毒**の発生しやすい季節なので注意しましょう！



- ◆ 購入後は **長時間持ち歩かない！**
- ◆ 持ち帰ったら **すぐに食べる！**
- ◆ 再加熱は中心まで **しっかり加熱！**
- ◆ 食べる前には **しっかり手洗い！**

【食中毒予防の3原則】

つけない



ふやさない



やっつける

