



飲食店の出前(デリバリー) テイクアウトで購入する方へ

新型コロナウイルス感染症の影響で、出前(デリバリー)やテイクアウトを利用する機会が増えています。

飲食店で食べる場合と違い、調理から食べるまでの時間が長くなります。

食べるまでに時間がかかると、細菌が繁殖してしまい、食中毒になるリスクが高くなります。

購入時の注意点

**頼んだ食品は
すぐ食べましょう**

出前(デリバリー)やテイクアウトで頼んだ食品はすぐに食べましょう。

**一回で
食べ切れる量を
注文**

一回で食べ切れる量だけ注文しましょう。

**食べ残しは
取っておかない**

食べ残しは取っておかないようにしましょう。

**取り置きは
容器に入れ蓋をして
冷蔵庫へ**

どうしても取っておく場合は、箸をつける前に容器に取り分け、蓋をして冷蔵庫へ。食べるときは必ず十分に再加熱しましょう。

ゴミは分別する

「混ぜればゴミ・分ければ資源」各種容器などと食べ残しの分別をお願いします。

←食中毒(予防・対応)に関する情報はこちら(厚生労働省HP)

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/>

[bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/)

 **小浜市**

Obama City

