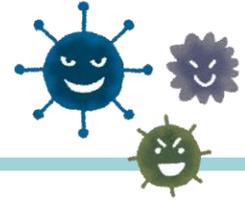


研究センターだより

「テイクアウトや宅配サービスによる食中毒にご注意」

新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、料理や食品のテイクアウト、宅配サービスを利用する方もいらっしゃると思います。一方で高温多湿の季節を迎え、調理後にすぐに食べないテイクアウト食品などは細菌が増殖する恐れもあります。テイクアウトや宅配サービスを利用するときは以下の点に注意し、食中毒予防を心掛けましょう。



購入・注文をするとき

- すぐに食べきれる量を購入しましょう。
- 消費期限や保存方法をきちんと確認しましょう。表示がない場合は、期限の目安や持ち帰り・持ち帰り後の保存方法の注意点をお店の人に確認しましょう。

テイクアウトをするとき

- テイクアウト品の購入は、他の用件を済ませたあとにしましょう。
- 購入後はすぐに帰宅して、食品を長時間持ち歩かないようにしましょう。特に未加熱や加熱が不十分な食品には注意が必要です。
- 購入後帰宅までに時間がかかる場合は、保冷剤や保冷バッグを使用しましょう。



宅配を受け取る時

- 宅配食品が家の外に放置されないよう、なるべく家にいるときに食品が届くように手配しましょう。
- また、配達の方と会わずに食品を受け取る時は、お届け完了の連絡をもらうようにしておき、到着後直ちに取り入れましょう。
- 容器や包装が破損していたときや、冷蔵品が十分冷えていないなど、食品に異常を感じたら、食わずに購入先に連絡しましょう。



食べる時

- 食品は室温で放置せず、なるべく早めに食べるようにしましょう。
- すぐに食べない場合は冷蔵庫や涼しい場所に置くなど、適切な温度で保管しましょう。
- 食べる前にはしっかり手洗いをしましょう。
- 電子レンジは、テイクアウトのお弁当などを温め直す際などに便利ですが、食品の大きさや形状などにより温度が不均一になり、加熱ムラを起こしてしまう可能性があります。小分けにして加熱する、混ぜながら加熱するなどして食品全体が十分に加熱されていることを確認してからお召し上がりください。

