



テイクアウト・宅配(出前)を始める皆様へ

テイクアウトは調理から喫食までの時間が長くなるため、**食中毒のリスクが高まります！**

特に、気温も高くなるこれからの季節は注意が必要です。

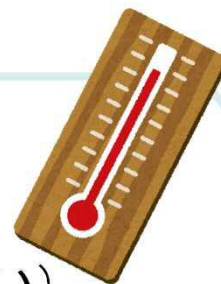
取り扱うメニューに注意！

- ・傷みやすい「生もの」などは避ける



温度管理に注意！

- ・保管・搬送は適切な温度で！
(屋外など直射日光が当たる場所に陳列しない)
- ・加熱調理した食品は、速やかに冷却して容器に詰める



取り扱い量に注意！

- ・無理のない範囲で製造する
- ・食品の作り置きはしない

能力を超えた製造や作り置きは食中毒のリスクを高めます

食中毒3原則も厳守！

- ★ つけない
- ★ 増やさない
- ★ やっつける



早めに喫食するようアナウンスもお願いします！

お問い合わせは保健所まで



発行:さいたま市保健所 食品衛生課

Tel:048-840-2226

Fax:048-840-2232

令和2年5月作成