

安全・安心なテイクアウトのために



リスクが低い

リスクが高い

野菜（消毒殺菌または加熱）
フルーツ（消毒殺菌または皮をむく、
酸味料を使う）

充分に加熱した魚や肉
* 中心温度 75°Cで1 分間以上*
* 二枚貝は 85~90°Cで 90 秒以上*
* 厚切りやハンバーグのレアは危険*

ご飯は容器に詰めて放冷する
* 温かいうちに蓋はしないで*

調味料でしっかりと味つけた料理
* 塩分や糖分の浸透圧を利用
* 塩、砂糖、醤油、味噌、酢、油
* スパイスは殺菌力にムラがあります

* カレーやシチューは
調理後に小分け急冷し、
再加熱（75°C）して食べてもらう
電子レンジはムラになりやすいので
再加熱は鍋でグツグツさせる

市販のカット野菜（殺菌済み）
市販のドレッシング（乳化剤入り）

生野菜・フレッシュハーブ
生の皮付きフルーツ
生卵・半熟卵
レアな肉、ハンバーグ、つくね
刺身、カルパッチョ、マリネ
生の貝 * 加熱する場合も注意*
おから
炊き込みご飯
常温で置いたカレーやシチュー

温かいご飯
* 冷たいものとの組合せで
菌を増殖させる*
* 温かいまま蓋をして結露で菌が増える*

記載以外の菌数が多いもの全部

**温かいものと冷たいものを
混ぜ合わせた料理**
例) ゆでジャガイモとタコのサラダ
飲食店では温かい状態で冷たいタコを
あえて、味をなじませますが、
冷めてから時間が経過するそうざいでは
菌が著しく増殖します
→ ゆでて冷ましたジャガイモとタコを
あえます

調味料の量が少ない料理
自家製ドレッシング（離水）

屋外や日なたに置いた状態



- 抗菌シート
- 保冷剤
- 保冷ケース
- マスクと手袋
- ヘアキャップ



STOP食中毒
キャンペーン

