



食べ残した料理の持ち帰りによる 食中毒を防ごう！

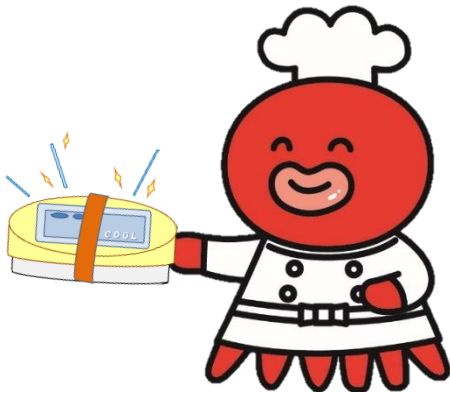


！ 飲食店の方へ

持ち帰りの希望者には、食中毒のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。



清潔な箸等を使用し、清潔な容器に詰めましょう。水気の多い食品は水分をしっかりと切りましょう。



気温が高い際は持ち帰りを休止するか、食品の温度が上がらないように、保冷剤を提供するなどの工夫をしましょう。



十分に加熱したメニューを提供し、加熱が不十分なメニューは避けましょう。



このほか、料理の取扱いについて、注意書きを添えるなど、食中毒を予防するための工夫をしましょう。

！ 消費者の方へ

食べ残した料理の持ち帰りは、飲食店等で調理後すぐの料理と比べ、食中毒のリスクが高まります。食べ残し料理を持ち帰る場合は、食中毒のリスクを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行うようにしましょう。

食べきれない分だけ
注文する
すみだ！



刺身などの生ものや加熱不十分なものは避けましょう。持ち帰り後はしっかりと再加熱してから、食べましょう。

よく
再加熱
するすみだ！



正しい手洗いの方法は
動画をチェックするすみだ！



料理を詰める場合は、手を洗いましょう。また、清潔な箸等で、清潔な容器に詰めましょう。水気の多い食品は水分をしっかりと切りましょう。



少しでも怪しいと思ったら、食べるのはやめましょう。



時間が経過すると食中毒のリスクが高まります。帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りを避け、店内で食べましょう。

引用：平成29年5月16日に消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省の連名による『飲食店における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項』

墨田区保健所 生活衛生課 食品衛生係

☎03-5608-6943