

テイクアウト・デリバリーを安全に楽しむために！

自宅でお店の味を気軽に楽しめるテイクアウトやデリバリーは人気があります。しかし、購入後の取扱い方によっては、食中毒につながる可能性があります。テイクアウトやデリバリーを安全に利用するために注意する点をまとめました。

利用時のポイント

テイクアウト

【購入時】

- 食べきれぬ量だけ購入しましょう。
- 表示が添付されている弁当等は、消費期限や保存方法を確認しましょう。

【持ち帰る時】

- 自宅に持ち帰る場合は速やかに持ち帰りましょう。
- 寿司等の生ものを持ち帰るときは、保冷剤などを適宜利用しましょう。



デリバリー

【購入時】

- 食べきれぬ量だけ注文しましょう。
- 弁当等が家の外に放置されないよう、家にいるときに届くように手配しましょう。
- 異常を感じたら、食べずに購入先に連絡しましょう。



購入後は

- ①速やかに食べましょう
- ②常温で放置するのはやめましょう



常温で放置すると危険な食中毒菌

黄色ブドウ球菌

黄色ブドウ球菌は人の鼻の中、皮膚等に存在し、特に手指に切り傷や化膿巣がある人が触ることで食品を汚染します。汚染された食品を常温で放置すると菌が増殖し、エンテロトキシンという毒素をつくります。**この毒素は熱に強く、100℃で20分加熱しても分解しません。**黄色ブドウ球菌食中毒では食べてから1～5時間程度（平均3時間）で、吐き気、おう吐、腹痛などの症状が出るということが知られています。

ウエルシュ菌

ウエルシュ菌は熱に強い芽胞を作り、加熱調理をしても生き残ります。加熱後の食品を常温で放置*することによって、残存した菌が急速に増殖を始めます。ウエルシュ菌食中毒では食べてから6～18時間程度（平均10時間）で、腹痛、下痢などの症状が出るということが知られています。

***ウエルシュ菌は広範囲な温度域（12～50℃）で増殖します。**

【この記事に関する問合せ先】生活環境安全課 食品衛生担当

2023年7月発行 登録番号(5)1

編集・発行 東京都多摩立川保健所 企画調整課 企画調整担当
東京都立川市柴崎町2-21-19 ☎042-524-5171(代表)
印刷 システム印刷株式会社
東京都日野市高幡1012-13

東京都



リサイクル適性(A)

この印刷物は、印刷物の端にリサイクルマークです。
また、石版系印刷を含まないインキを使用しています。