

テイクアウトの食中毒を防ぐ

テイクアウトとかデリバリーを始めた飲食店が増えたけど食中毒が心配だよ

お店で提供しているメニューをそのまま容器につめて出すだけでは食中毒のリスクが高い場合があります



生の野菜
ハーブ



生の肉や魚



うす味

炊き込みご飯



生の皮付きの
フルーツ



半熟卵



あたたかい
ご飯にふたをする

例えばこんなものは高リスクです

もちろん調味の際はマスクと手袋、ヘアキャップをして加熱したら急冷！

お客さんも買ったらすぐ食べるのが原則です

これってもしかしてお弁当作りにもあてはまる？

その通りです

