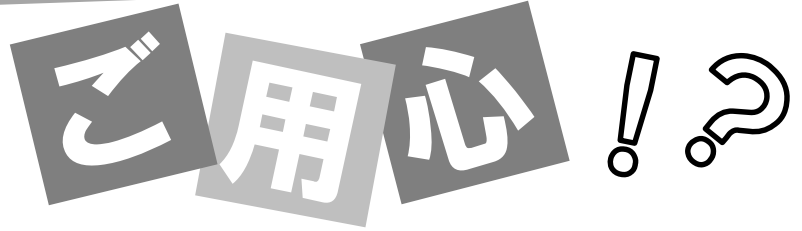


調理済み食品を

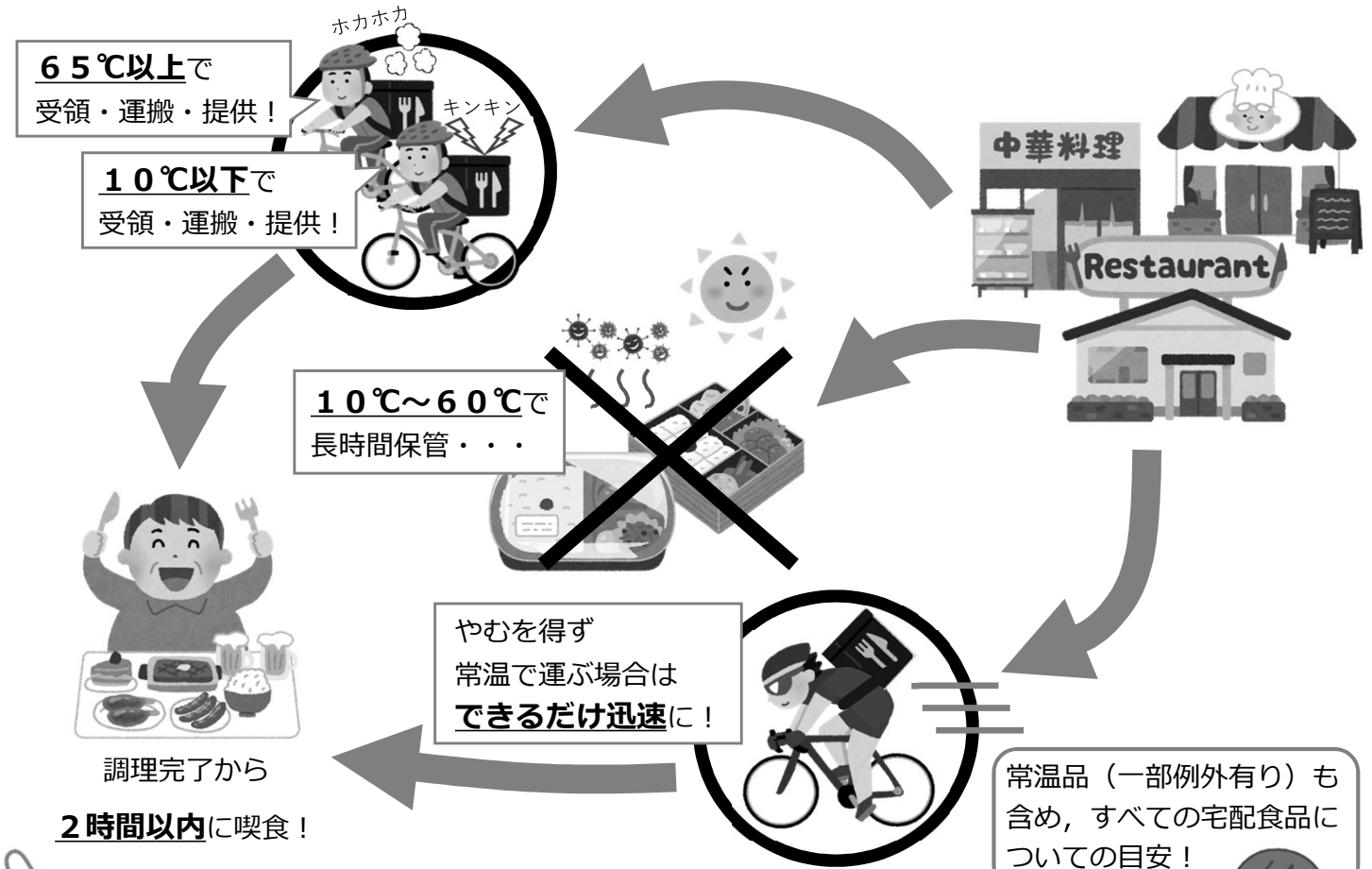
デリバリー(宅配・出前)

するときは



調理済み食品を10℃～60℃の温度帯で一定時間放置すると、
食中毒菌が繁殖することが知られています。

運ぶときの条件に注意して、安全に食品を運びましょう！



調理済み食品を運ぶときは・・・

あたたかい食べ物
(カレーなど)

65℃以上を維持！

つめたい食べ物
(サラダなど)

10℃以下を維持！

調理後食べるまで

2時間以内！

以上の条件を守って、食中毒を防ぎましょう！