

調理済み食品を

デリバリー(宅配・出前)

するときは

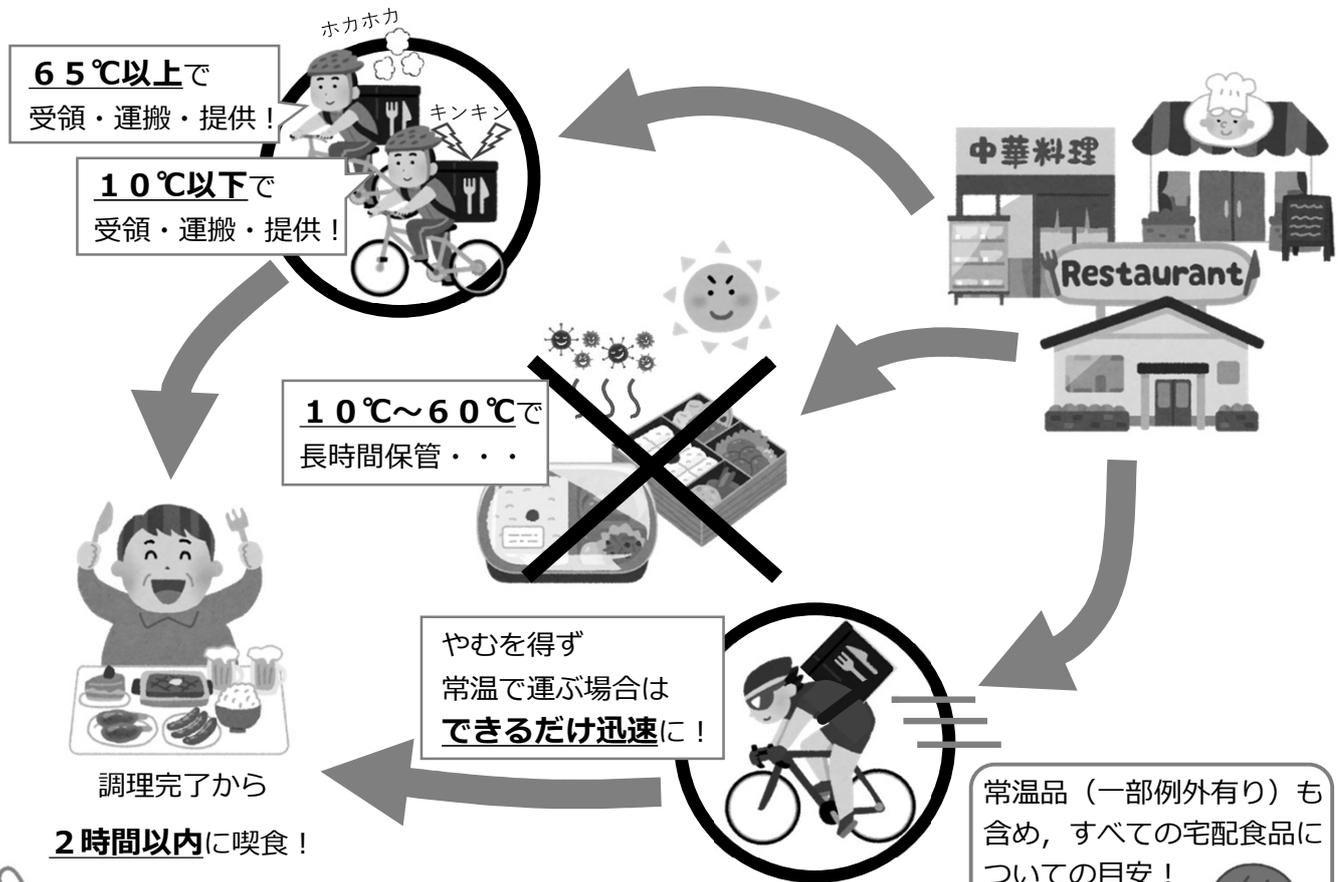
ご用心!



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!