



品質保証  
だより

# テイクアウトしたお弁当による食中毒に注意!!



飲食店からのテイクアウト(持ち帰り)弁当の利用が増えています。テイクアウト弁当は、速やかに食べることを前提に作られています。これからの季節は気温や湿度が上昇し、食中毒が発生しやすくなりますので、持ち帰りの時は、温度が高くならないように注意し、早めに食べるようにして、食中毒の発生を防ぎましょう。

## すぐに持ち帰る



他に用事がある時は、最後に買う。

車の中に、置きっぱなしにしない。

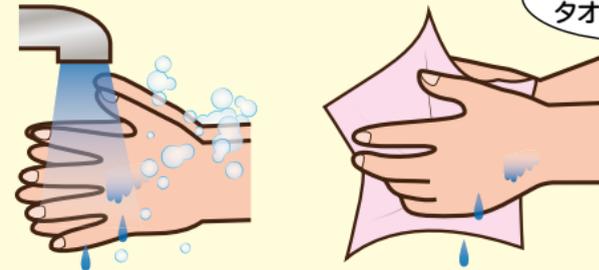
## 持ち運びには保冷剤を使う

保冷剤や、凍らせたペットボトル飲料で冷やす。



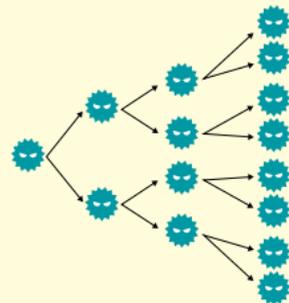
保冷剤は、お弁当の上に置く方が効果的。

## 食べる前に、手を洗う



清潔な乾いたタオルで拭く。

食中毒菌は細胞分裂を繰り返し、1→2→4→8→16と、急激に増えます。



腸炎ビブリオは分裂が早く、35~37℃では約10分で1回分裂します。1個が2時間後には、4000個以上に!