

食べきれなかった料理

安全な持ち帰りのための3原則



1

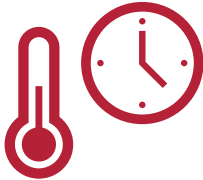
つけない



- 料理を容器に詰めるときは、手をよく洗う
- 清潔な容器や箸などを使う

2

ふやさない



- 水分をよく切り、冷めやすいよう浅い容器に小分けにする
- 料理をあたたかいところに置かない
- 帰宅するまでに時間がかかる場合は持ち帰りをしない
- 帰宅したらできるだけ早く食べる

3

やっつける



- 刺身などの生ものはさけて、十分に加熱された食品を選ぶ
- 食べるときは、中心部までよく再加熱する



持ち帰りは自己責任の範囲で

- お店の方の話をよく聞き、**食中毒**のリスクなどを十分に理解したうえで
ご自身でしっかり管理しましょう
- 少しでもあやしいと思ったら、口に入れるのはやめましょう

コバトン食の安心情報

令和5年11月号

埼玉県保健医療部 食品安全課 総務・安全推進担当
☎048-830-3422 ✉a3420-07@pref.saitama.lg.jp

彩の国  埼玉県

食べきれなかった料理を
持ち帰る際の留意事項
(厚生労働省ホームページ)



埼玉県マスコット「コバトン&さいたまっち」