

食堂

ご利用の皆様へ



NO! 食中毒

テイクアウト商品は
食品衛生上、提供から

2時間以内に
お召し上がりください



食中毒菌を **つけない!! = 洗う**

- 石けんを使ってしっかりと手を洗いましょう!
調理の前、食べる前、トイレの後、鼻をかんだ後など!!



食中毒菌を **増やさない!! = 低温保存**

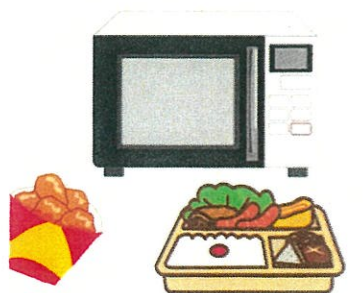
- なるべく早く食べましょう!!
- 購入するときに賞味期限の確認をする。
- テイクアウト食品の長時間の室内放置は厳禁!!
- 保冷剤と保冷バツクの使用や冷蔵庫で保管を。
- 時間が経ちすぎた物は食べずに捨てましょう。



凍ったペットボトルを保冷剤の代わりにしてもOK!

食中毒菌を **やっつける!! = 加熱処理**

- しっかりと加熱してある食品を選びましょう。
- テイクアウトした食品はレンジで再加熱して食べましょう。



においや味がおかしいと思ったら、
食べるのをやめましょう。