

テイクアウト、デリバリー販売を行う飲食店の方へ

食中毒予防のため



一つ目のTは時間(Time)

- 調理からお客様が喫食するまでの時間をなるべく短くしましょう
※お客様には速やかに喫食するよう必ず伝えましょう
- 長時間の作り置きは避けましょう

二つ目のTは温度(Temperature)

- 陳列、配達中は適切に温度管理しましょう
冷たいものは10℃以下 温かいものは65℃以上
冷たいもの、温かいものは一緒にしない！

20℃～50℃は食中毒菌が最も発育しやすい危険温度帯です！！

私たちは食品業界の皆様のHACCP導入のお手伝いをしています

明日の安全・安心のために



公益財団法人

北九州生活科学センター(KLSC)

KLSC

厚生労働省登録検査機関 福岡市食品衛生責任者養成講習指定機関

北九州本所 093-881-8282 福岡事業所 092-642-1001 Eメール: info@klsc.or.jp



(コピーし切り取って貼るなどしていただいても構いませんし、ご参考にしてください)

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。

なるべくお早めに
お召し上がりください。