

調理済み食品の宅配時の注意点

調理済み食品を20℃から50℃の温度帯に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。

そこで、お店でこれら食品を受領し、配達が完了するまで、次の点に注意願います。

【注意事項】

あたたかいものは65℃以上を維持

冷たいものは10℃以下を維持

調理完成から喫食まで 2時間以内

(裏面イメージもご覧ください)

イメージ

