

食中毒予防の三原則

6 手を洗おう



① つけない

出典：農林水産省webマガジンaff
2025年6月号
全文はこちらから→



正しく手を洗う



調理前や食材を扱う前後、また、食事の前には手を洗う

魚や野菜は
しっかり洗う



流水で洗い、表面の汚れをしっかりと落とす

ポリ袋を使って
ドリップ漏れ防止



ドリップは他の食材に細菌等を付着させる原因となるため、液漏れを防ぐ

箸や調理器具は
使い分ける



生肉や魚介類を扱う調理器具は他の食材に使わない

② ふやさない

食材に合わせて
正しく保存



生鮮食品は冷蔵又は冷凍し、加工食品は表示された保存方法を守る

解凍は
速やかに！



冷凍された食材を解凍する際は、電子レンジや流水で速やかに行う

冷蔵・冷凍は
小分けにする



食材を冷蔵・冷凍する際は保存袋等に小分けにし、短時間で温度を下げる

残った料理を
常温保存しない



調理済みの料理は冷蔵庫に保存し、早めに食べきる