

# 食中毒予防の三原則



## ③やつつける

食材に応じて  
しっかり加熱



細菌やウイルスの  
多くは熱に弱いた  
め、生肉等はしつか  
り火を通す

電子レンジは  
加熱不足に注意



電子レンジでは熱  
の伝わりにくい食  
品があるため、加  
熱状態をよく確認

再加熱する際は  
よく火を通す



保存してあった料  
理を再加熱する際  
は全体にしっかりと  
火を通す

熱湯などで  
こまめに消毒



包丁やまな板、スプ  
ンジ等は都度洗浄  
し、熱湯や塩素系消  
毒剤で消毒する

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→



農林水産省webマガジンaff(あふ)では、  
特集に食中毒予防を取り上げています。

### Contents

- ・正しい手の洗い方
- ・安全に食を楽しむ！肉・魚・野菜の調理法
- ・見直してみよう お弁当作りでの食中毒予防  
など



全文はこちらから→



農林水産省webマガジンaff  
2025年6月号