

食中毒予防の三原則

6 手を洗おう



③ やっつける

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→



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、生肉等はしっか
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、スポ
ンジ等は都度洗浄
し、熱湯や塩素系消
毒剤で消毒する

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