

食中毒予防三原則 できていますか？

夏季は湿度や温度が高く、食中毒菌が増えやすいので、
食中毒の発生件数が増加する傾向にあります。
食中毒予防の三原則を守って、食中毒を予防しましょう！

食中毒予防の三原則

食中毒菌を

つけない

手洗い



調理器具の使い分け



ふやさない

適切な温度管理

冷凍 -15℃以下
冷蔵 10℃以下



やっつける

加熱



中心部まで十分加熱
(75℃1分以上)

消毒

次亜塩素酸
ナトリウム
溶液など

調理器具の消毒



持ち帰りや
宅配した食品は、
早めに
食べましょう！

食品衛生月間▶8/1～8/31

食中毒予防週間▶8/1～8/7の1週間

健康医療局生活衛生部生活衛生課

食中毒予防三原則 できていますか？

夏季は湿度や温度が高く、食中毒菌が増えやすいので、
食中毒の発生件数が増加する傾向にあります。
食中毒予防の三原則を守って、食中毒を予防しましょう！

食中毒予防の三原則

食中毒菌を

つけない

手洗い



調理器具の使い分け



ふやさない

適切な温度管理

冷凍 -15℃以下
冷蔵 10℃以下



やっつける

加熱



中心部まで十分加熱
(75℃1分以上)

消毒

次亜塩素酸
ナトリウム
溶液など

調理器具の消毒



持ち帰りや
宅配した食品は、
早めに
食べましょう！

食品衛生月間▶8/1～8/31

食中毒予防週間▶8/7～8/13の1週間

健康医療局生活衛生部生活衛生課