

みんな実践！

# 食中毒予防の3原則



**原則1**  
**清潔**  
器具も手も洗って菌を  
**つけない**



**原則2**

**迅速・冷却**

菌を  
**ふやさない**



**原則3**

**加熱**

菌を  
**やっつける**