

野菜はよく
洗淨・殺菌
しましょう!!



野菜は安全と思っていませんか?

野菜(サラダ用カット野菜も含みます。)には、有害微生物に汚染された泥や虫が付着しているかもしれません。

野菜はよく**洗淨・殺菌**しましょう。

近年、サラダやつけ物等、野菜の洗淨・殺菌不足が原因と考えられる腸管出血性大腸菌O157等による食中毒が発生しています。

特に、高齢者や子供等の若齡者及び抵抗力が弱い人にサラダ等の未加熱野菜を提供する場合には、通常の流水洗淨に加えて、必要に応じ、中性洗剤による洗淨や次亜塩素酸ナトリウムによる**殺菌**も行いましょう。

野菜の洗浄方法

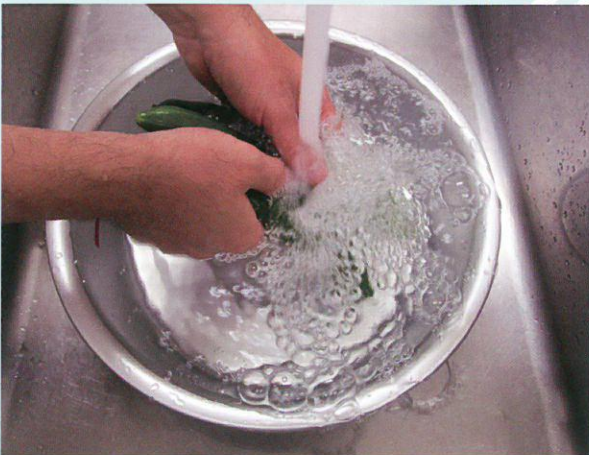
1 流水で3回以上水洗いする。



2 中性洗剤(用途に「野菜」の記載があるもの)で洗う。

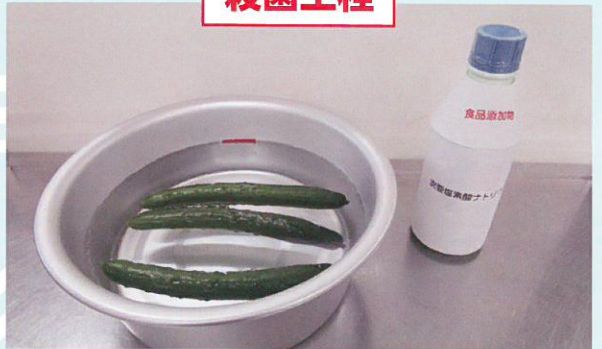


3 流水で十分すすぎ洗いする。



4 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム(食品添加物)溶液(100mg/Lで10分間)等で殺菌する。(作り方は最後のページにあります。)

殺菌工程



5 流水で十分すすぎ洗いする。



6 水切りする。



野菜の洗浄の注意点

野菜について

- 市販されているサラダ用カット野菜には**洗浄が必要**なものもあります。
洗浄が必要かどうかは、**必ず表示を確認してください。**
- 野菜を洗浄後、すぐに使用しない場合は、清潔なふた付き容器に入れて、冷蔵庫内（10℃以下）で保管しましょう。
- 葉物の野菜の根元には、泥が付いていたり、葉の中に虫等が付着している場合があります。
1枚1枚洗浄しましょう。



中性洗剤・次亜塩素酸ナトリウムについて

- 中性洗剤は、使用前に表示を確認し、**用途に「野菜」の表示**があるものを使用しましょう。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは、**「食品添加物」の表示**があるものを使用しましょう。
- ※次亜塩素酸ナトリウム溶液（100mg/L）の作り方は、次のページに掲載しています。
- 中性洗剤・次亜塩素酸ナトリウムを使用した場合は、特によくすすぎましょう。



次亜塩素酸ナトリウム溶液 (100mg/L)の調製方法

洗い桶やボウル等に2Lの水を入れ、3.3mLの次亜塩素酸ナトリウム原液
(「食品添加物」の表示があるもの)を加えます。

※水と次亜塩素酸ナトリウム原液の量は、計量カップ等で**正確に計量**してください。

※原液(次亜塩素酸ナトリウム6%)を使用した調製方法です。

(濃度(%)を確認し、6%以外の場合は、容器等に記載されている使用方法に
従って、調製してください。)



注 意 点

- 調製した次亜塩素酸ナトリウム溶液は、翌日になると効果が減少します。野菜を殺菌する場合は、確実な効果を得るため、**その都度**、調製してください。
- 汚れの付いた野菜等を次亜塩素酸ナトリウム溶液の中に入れると、殺菌効果が著しく弱くなります。正しい洗浄方法で洗浄してから、**その都度**、調製し、殺菌しましょう。
- 次亜塩素酸ナトリウムの容器等に記載されている使用上の注意に従って、調製・使用してください。

川越市保健所 食品・環境衛生課 食品衛生担当

TEL 049-227-5103

FAX 049-224-2261