

# 生で食べる野菜や果物は 洗浄・消毒しましょう！

平成 28 年、生野菜を原因とする腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が複数の施設で発生し、10 人の方が亡くなりました。この事件によって、生野菜の消毒の大切さが改めて認識されましたので、洗浄・消毒の手順を紹介します。

## 洗浄・消毒の手順

①流水洗浄



②食品用の中性洗剤で洗浄



③すすぎ洗い



④消毒薬（次亜塩素酸ナトリウム溶液）の調製と消毒\*



⑤すすぎ洗い



⑥保管



200mg/ℓの濃度で5分  
又は  
100mg/ℓの濃度で10分  
希釈方法は裏面にあります

清潔なフタ付き容器等に  
入れ、調理まで30分以上  
を要する場合には、10℃  
以下で保存します

※ 同等の効果を有する消毒方法は、大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省ホームページ)

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html)

を参照してください。消毒薬は「食品添加物」の表示があるものを使用しましょう。

# 食品を汚染させないために

## ポイント① 手洗い



調理前や、盛付を始める前、  
トイレの後などは手を洗いましょう

## ポイント② 保管



洗浄消毒後むき出しでの  
保管はやめましょう

## ポイント③ 盛付け

盛付けは、手袋を着用  
してトングや箸を使い  
ましょう



素手では扱わない

### 腸管出血性大腸菌とは

腸管出血性大腸菌は、牛などの家畜が保菌しており、畑など広く自然界にも存在しています。細菌に汚染された飲食物（野菜を含む）を食べることで感染します。

〈特徴〉

- ・感染力が強い
- ・乳幼児・高齢者がかかりやすい
- ・潜伏期間が長い

〈症状〉腹痛、下痢、血便等

乳幼児や小児、高齢者が発症すると、溶血性尿毒症症候群（HUS）等を起こし、重症化することがあります。

### ―消毒薬の希釈方法―

原液濃度が6%の次亜塩素酸ナトリウム溶液の希釈方法です。

希釈濃度	方法
200mg/l	原液 10ml ※ + 水3リットル
100mg/l	原液 10ml ※ + 水6リットル

※ 10mlは小さじ2杯分です。

使用前に、必ず消毒薬の原液濃度を確認しましょう。