

生野菜で 食中毒!?

加工・飲食店事業者の皆様へ



野菜や果物には
土や堆肥由来の
食中毒菌が
付いていること
があります

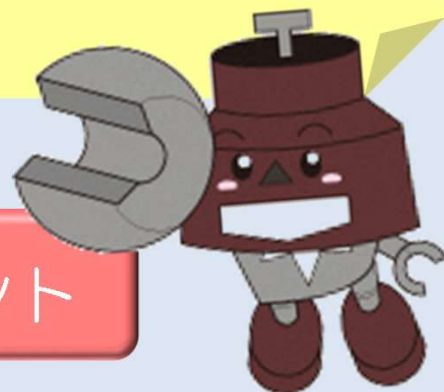


野菜類による腸管出血性大腸菌の食中毒事例

2014.7	冷やしキュウリ	静岡県花火大会
2016.8	キュウリ和え物	千葉県・東京都 高齢者施設
2017.8	ポテトサラダ等	群馬県・埼玉県 そうざい店
2018.8	サンチュ※	埼玉県・東京都・茨城県・福島県 高齢者施設

※原因食品として断定されておりません

食中毒を防ぐ3つのポイント



川口市マスコット「きゅぼらん」

1

流水洗浄

野菜には**食中毒菌**が
付いていることが
あります。流水でよく
洗浄しましょう。



土に近い部分は
念入りに！

2

消毒

塩素系消毒剤を使って
消毒後、流水で十分に
すすぎ洗いをしましょう。



消毒薬の
作り方は裏面を
ご覧ください

3

低温管理

製造・流通・保管の全ての
工程で**低温管理**を徹底！
10℃以下で保管しましょう。



川口市保健所

どうやって
塩素消毒
すればいいの？

● **100ppm**で**10分間**
(0.01%)
または
● **200ppm**で**5分間**
(0.02%)

漬け置きで消毒しましょう。

塩素系消毒剤（5%次亜塩素酸ナトリウム溶液）を使った作り方

- 約100ppmの溶液 ペットボトルのキャップ **1杯弱**（約5ml）+ **2Lの水**
- 約200ppmの溶液 ペットボトルのキャップ **1杯弱**（約5ml）+ **1Lの水**

<注意点>

- ☑ **食品添加物**の表示がある塩素系消毒剤を購入して使用してください。
- ☑ 製品ごとに濃度が異なります。**表示を確認し、濃度を調整**してください。
- ☑ 時間が経つにつれ、消毒効果がなくなります。**作り置きはしない**でください。
- ☑ 「使用上の注意」をよく読み、作業時はゴム手袋やマスク等を着用しましょう。
- ☑ 殺菌後は、流水で十分すすぎ洗いをしましょう。

ペットボトルの
キャップ1杯は
約7.5mL



他にどんな事を
気を付ければ
いいの？

「二次汚染」に注意!!



肉や魚を切った
包丁・まな板で
野菜を切らない

調理前・盛付け前等は
よく手洗いをする



消費者の皆様へ

野菜の生産現場から食卓にいたる過程で、病原微生物の汚染が起こる可能性があります。家庭でも、野菜を生で安全に食べるために次の3点に気を付けましょう。

- **新鮮なものを購入し、なるべく早く食べる冷蔵庫で保管する**
- **よく洗う**
- **冷蔵庫で保管する**



川口市保健所 食品衛生課 食品衛生係

TEL: 048-423-7889

FAX: 048-423-8852