



こども食堂

安全・安心ワンポイントアドバイス

彩の国  埼玉県

第7号

埼玉県マスコット
「コバトン」

塩素系漂白剤が適さない木製調理器具などは、使用後は洗剤でしっかり洗い、熱湯をたっぷりかけた後に乾燥させて、食中毒を予防しましょう！



木製調理器具などは洗浄後の

熱湯消毒がオススメ！

熱湯消毒の検証



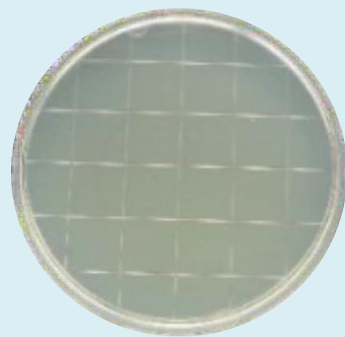
鶏肉を切ったまな板に付いている細菌を培養してみると...



洗剤でまな板を洗っても...



まな板にやかん一杯の熱湯をかけると...



細菌が大繁殖！！

細菌は繁殖しない

培地の写真の出典：内閣府食品安全委員会 季刊誌23号委員の視点
http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi/23gou/23gou_7.pdf

埼玉県マスコット
「さいたまっち」



～埼玉県食品安全局はこども食堂を応援しています！～

【お問い合わせ先】埼玉県 食品安全局 食品安全課

電話：048-830-3422 FAX：048-830-4807 E-mail: a3420-02@pref.saitama.lg.jp