



こども食堂

安全・安心ワンポイントアドバイス

第8号

埼玉県マスコット
「コバトン」

全国で生野菜に付いている菌による食中毒が発生しています。
抵抗力の弱い子供達が安全に生野菜を食べるための方法を御紹介します。



3ステップで防ぐ 生野菜の食中毒

ステップ 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。



ステップ 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。

消毒については下記をご覧ください。



ステップ 3 低温管理

低温管理を徹底！
10℃以下で保管しましょう。



消毒薬の作り方（市販の5%次亜塩素酸ナトリウム溶液を使う場合）

- ◇100ppmの溶液の作り方 ペットボトルのキャップ **1杯弱**（約5ml）に **2Lの水**を加える。
- ◇200ppmの溶液の作り方 ペットボトルのキャップ **1杯弱**（約5ml）に **1Lの水**を加える。

<使い方>

100ppmで10分間又は**200ppmで5分間**塩素消毒しましょう。

<注意点>

- **食品添加物**の塩素（次亜塩素酸ナトリウム）を使用しましょう。
- 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**ください。

～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



埼玉県マスコット
「さいたまっち」