

野菜を

おいしく安全に

食べましょう！



埼玉県マスコット
コバトン



埼玉県マスコット
さいたまっち

十分に 洗いましょう

野菜には土由来の食中毒菌がついていることがあります。洗うときは十分な流水で、特に加熱しないで食べる野菜は丁寧に洗いましょう！

低温で 保存しましょう

切ったり和えたりといった調理工程で食中毒菌が野菜についてしまうことがあります。菌を増やさないために、基本はすぐに食べ、保存する場合は冷蔵庫に入れましょう。

調理器具からの 汚染に気をつけて

生肉や魚介類を調理した際に包丁・まな板等についた菌が他の食材につく「二次汚染」も食中毒の原因です。調理器具の洗浄・消毒の徹底や使い分けをしましょう。

コバトン食の安心情報

令和4年度6月号
(発行：6月28日)



【お問い合わせ先】埼玉県保健医療部食品安全課 総務・安全推進担当
電話：048-830-3422 FAX：048-830-4807 E-mail:a3420-07@pref.saitama.lg.jp