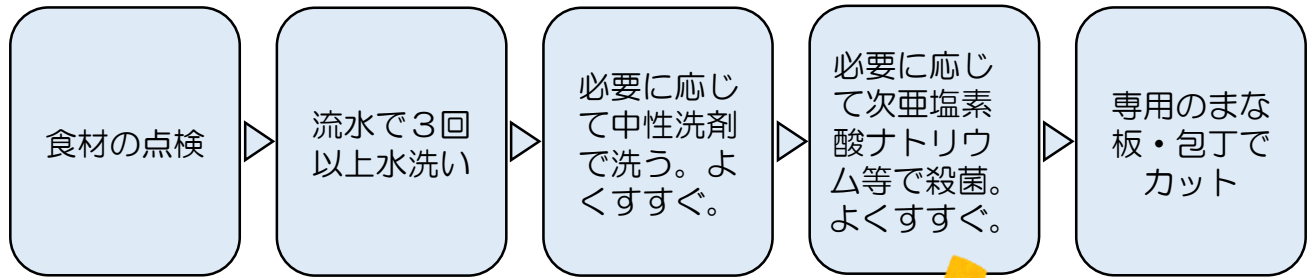


生で食べる野菜・果物は衛生的に扱いましょう

生野菜・果物を正しく処理できていますか??これらの食品は加熱工程がないからこそ、適切な取扱いが必要になります。特に高齢者や幼児といった、抵抗力が弱い者に提供する場合は、より一層の注意が必要です。もう一度見直してみましょう。

◎生野菜・果物の処理方法



次亜塩素酸ナトリウムを使った場合の殺菌方法

0.02%(200ppm)で5分間
0.01%(100ppm)で10分間

		目標の濃度	
		0.02%	0.01%
原液の濃度	12%	600倍	1200倍
		水3Lに5mL	水3Lに2.5mL
	6%	300倍	600倍
		水3Lに10mL	水3Lに5mL
5%	250倍	500倍	
	水3Lに12mL	水3Lに6mL	
1%	50倍	100倍	
	水3Lに60mL	水3Lに30mL	

次亜塩素酸ナトリウムは強い殺菌力を持ち、塩素系漂白として知られています。食品の殺菌に用いる場合は、「食品添加物」と記載があるものを選び、適切に希釈する必要があります。

*希釈された次亜塩素酸ナトリウム溶液は劣化しやすいため、その都度希釈し直しましょう。

*原液はしっかりキャップを閉め、日光が当たらない冷暗所に保管しましょう。

*ペットボトルで希釈する場合は、飲み物との取り間違えに注意しましょう。

生野菜で起こった食中毒事例

2016年、東京都及び千葉県の高齢者福祉施設で「きゅうりのゆかり和え」を原因とする腸管出血性大腸菌による集団食中毒が起きました。この食中毒は最終的に84名の患者が発生し、うち6名は死亡しました。

同一メニューを提供した施設の中でも、殺菌工程を行った施設では食中毒が起きておらず、殺菌の重要性がわかります。

特に殺菌工程が必要な野菜

生食する野菜の中でも以下の野菜は特に注意が必要です。



きゅうり

表面がイボイボしているため、食中毒の原因となる微生物が残りやすい。



レタス

ヒラヒラしているため、重なっている部分の洗浄が不十分になりやすい。