

# 生野菜・果物を安全に提供するために

**腸管出血性大腸菌（0157等）**や**サルモネラ属菌**は、動物の腸管内に生存し、糞便とともに環境中へ排泄され、農業用水や堆肥等を介して農産物を汚染することがあります。

腸管出血性大腸菌（0157等）を原因とする食中毒になると、腹痛や下痢だけでなく、後遺症も残る危険性があります（**死亡率も高い!**）。

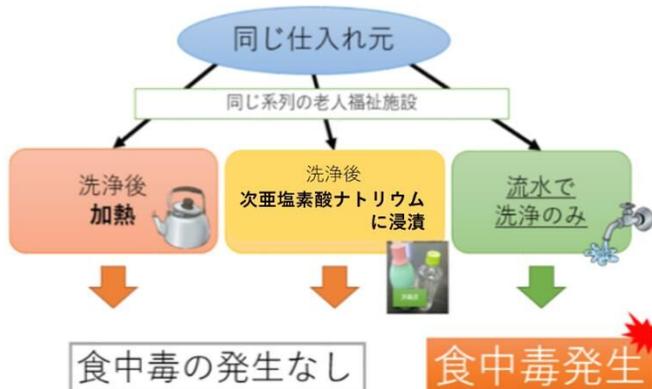


○野菜や果実を加熱せずに提供する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて**次亜塩素酸ナトリウム**等で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いを行いましょう。

○特に**高齢者、乳児・幼児及び抵抗力の弱い者**を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに提供する場合には、殺菌を行いましょう（平成29年6月の大量調理マニュアルの改正で追加されました）。

【過去の食中毒事例（きゅうりのゆかり和え）】

## 調理方法が運命を分けた!



## 消毒方法の一例です

○次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸漬する場合

濃度	浸漬時間
200mg/ℓ	約5分
100mg/ℓ	約10分

※上記の方法以外にも、適切な消毒方法があります（大量調理マニュアル参照）

**要確認!**

既に消毒ができている人もチェックしてみよう!

- ☑ 効果のある消毒剤であることを確認していますか？
- ☑ 消毒剤は適切な濃度で使用していますか？
- ☑ 消毒剤は適切に保管していますか？  
(例：塩素系消毒剤は光で分解するため、遮光が必要です)
- ☑ 器具やシンクの使い分けは適切ですか？
- ☑ 消毒後の食品の保管は適切ですか？



★特に抵抗力の弱い子供、高齢者が食中毒になると、重い症状になりやすく、注意が必要です!