

野菜 果物

には消毒を!

サラダやデザートなどで提供する野菜や果物は、普段どのように処理していますか？

野菜や果物には食中毒原因菌やウイルスが付着している可能性があります、消毒をせずそのまま食べると感染してしまう恐れがあります。適切に消毒して食中毒を未然に防ぎましょう。

野菜・果物の処理方法 (大量調理施設衛生管理マニュアルより)

まずは材料をよく選別

傷んだところには微生物が多く含まれることがあります

流水で3回以上水洗い

中性洗剤で洗浄

流水で十分にすすぎ洗い

次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌

流水で十分にすすぎ洗い

水切り

専用のまな板・包丁でカット



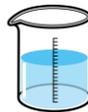
次亜塩素酸ナトリウムを使用した場合・・・

200mg/L (0.02%) 5分間

100mg/L (0.01%) 10分間

どちらかの方法で消毒

例えば、0.02%の消毒液を作るには・・・



完成!

6%の消毒液10mlを

3Lの水に加えれば

※加えた後はしっかり混ぜましょう

次亜塩素酸ナトリウムって？

強い殺菌力を持つ薬剤で、様々な商品名で販売されています。

次亜塩素酸ナトリウム溶液には「食品添加物」に指定されている物とされていない物がありますので、**食品添加物に指定されている物を使用**するようにしましょう。

さらに
次のステップへ

試験紙を活用しよう

消毒液の思わぬ劣化や計算の間違いが原因で、せっかく消毒を行っているのに野菜や果物を殺菌できていない施設が見られます。

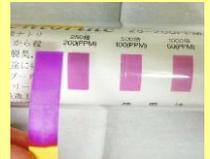
消毒液は**作り置きせず使うたびに調整し、使用前には試験紙で濃度をチェック**しましょう。

こんなに
簡単

テスター(試験紙)の使い方



調整した消毒液に
テスターをつけます。



色で濃度を
判定します。

