



生野菜には 食中毒を引き起こす菌が ついていることがあります
 食べる前によく洗い 食中毒をふせぎましょう

い
ま
し
よ
う

流水を使う

葉がかさなるところや
 ヘタのまわり、凸凹などは
 特に気をつけましょう

ザルやボウルを使う

野菜がシンクにふれないよう
 清潔なザルやボウルを
 使いましょう

こんな方法もあります

消毒液を使う

食品用のものを選び
 説明書をよく読んで
 使いましょう

お湯を使う

きゅうりは熱湯に5秒つけると
 よごれや菌がよく落ちます

*出典 東京都北区保健所
 おすすめの生野菜の洗浄消毒方法



もっとくわしく
 生野菜を安全で
 おいしく食べるために
 (農林水産省)



コバトン&さいたまっち

コバトン食の安心情報 令和6年 7月号

埼玉県保健医療部 食品安全課 総務・安全推進担当
 ☎ 048-830-3422 ✉ a3420-07@pref.saitama.lg.jp