

3 ステップで防ぐ 生野菜の食中毒

ステップ 1 流水洗浄

野菜には**食中毒菌**が付いていることがあります。流水でよく洗浄しましょう。



ステップ 2 消毒

塩素系消毒剤を使って消毒後、流水で十分にすすぎ洗いをしましょう。

消毒薬の作り方は裏面をご覧ください。



ステップ 3 低温管理

製造・流通・保管の全ての工程で**低温管理**を徹底！
10℃以下で保管しましょう。

