



品質保証
だより

浅漬けによる食中毒に注意!

浅漬けによる食中毒事例

2012年

白菜の浅漬け



■北海道

感染者数: 169名 (うち8名が死亡)

2016年

きゅうりのゆかり和え



■千葉県/東京都

感染者数: 84名 (うち10名が死亡)

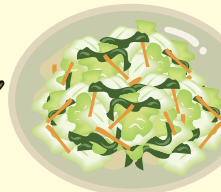
どちらも原料野菜の洗浄・殺菌が
十分でなかったことが原因!!



お漬物って、長持ちする
はずでは?

お漬物は、本来食材の長期保存のため
に作られており、昔からのお漬物は
塩分を多くしたり、乳酸菌の発酵
により、食中毒菌や雑菌を抑えてきました。
しかし、浅漬けは塩分濃度が低く、食中毒菌が
増えてしまうことがあります。

市販の浅漬けの素(もと)で
作る時も気を付けてね



浅漬けを作る時の、食中毒予防のポイント

ポイント

1

調理前や調理中、手をしっかり洗い
ましょう。



ポイント

2

キャベツや白菜の葉は一枚ずつ、
きゅうりは一本一本、洗いましょう。



ポイント

3

浅漬けは冷蔵庫で
漬けましょう。



冷蔵!