



品質保証
だより

「浅漬け」はお漬物であって、お漬物ではない?! 「浅漬け」による食中毒を、予防しましょう。

浅漬けによる食中毒事例

2012年

腸管出血性
大腸菌O-157
感染者数169名
(8名死亡)

高齢者施設や飲食店で
提供された白菜の浅漬け

いつもより大量に製造するため、
原料野菜の洗浄水の殺菌濃度が
薄まっていたことが
原因。



2014年

腸管出血性
大腸菌O-157
感染者数510名

花火大会で販売された
冷やしきゅうり

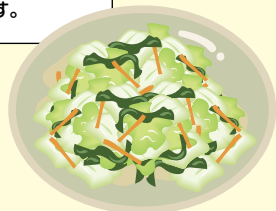
原料野菜、作業
者の手などの
洗浄不十分が
原因。



お漬物って、長持ちする
はずではないでしょうか？

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。

浅漬けは調理時に火を通す
ことがなく、丁寧な洗浄や冷
蔵保管が大切です。



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!