

二次汚染に 注意しましょう！

二次汚染とは

食中毒菌やウイルスで汚染されている手や包丁、まな板等の調理器具によって、もともと汚染されていなかった食品が汚染されてしまうことを二次汚染と言います。

二次汚染の一例



二次汚染を防止するには

○手洗いの徹底

手は主に食品を介して汚染されます。
調理前や食事前はしっかりと手を洗いましょう。

○まな板や包丁の管理

まな板や包丁は食材ごとに使い分けることが望ましいですが、
難しい場合は、食材ごとに洗浄・消毒をしっかりと行いましょう。

○冷蔵庫での保管中も注意

肉の汁が野菜などを汚染することを防止するため、肉類はビニール
袋で分け、なるべく下の方にしまいましょう。



埼玉県マスコット
コバトン

コバトン食の安心情報

令和3年度10月号
10月13日発行

