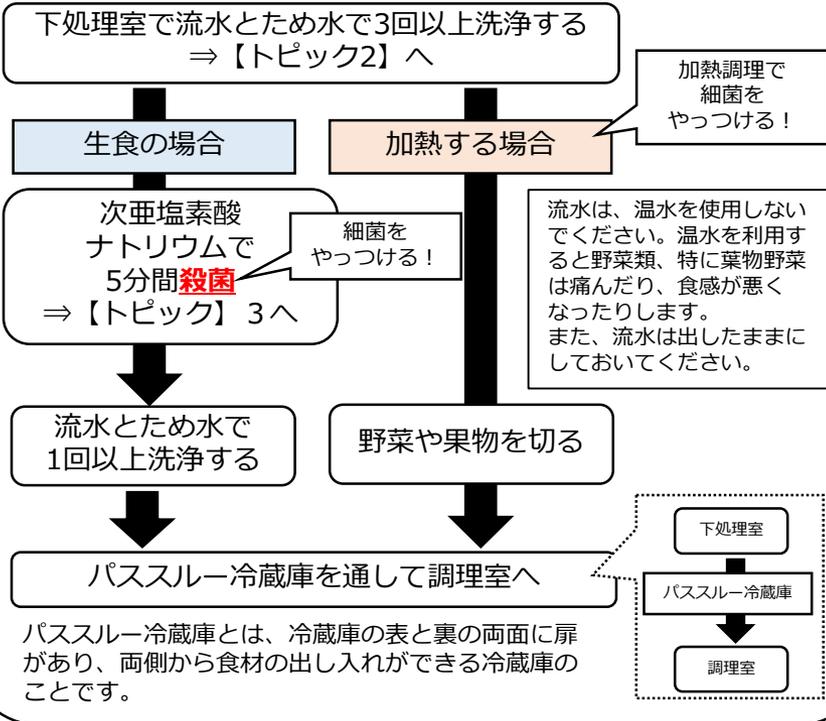


# 給食施設における野菜と果物の洗浄方法について

給食施設では、安心・安全な給食を提供するために様々な衛生管理が行われています。今回は、給食施設で行っている野菜と果物の洗浄方法について紹介します。

## 【トピック1】洗浄の流れ

使用する野菜や果物は、洗浄後に加熱調理をするかしないかで作業内容が変わります。



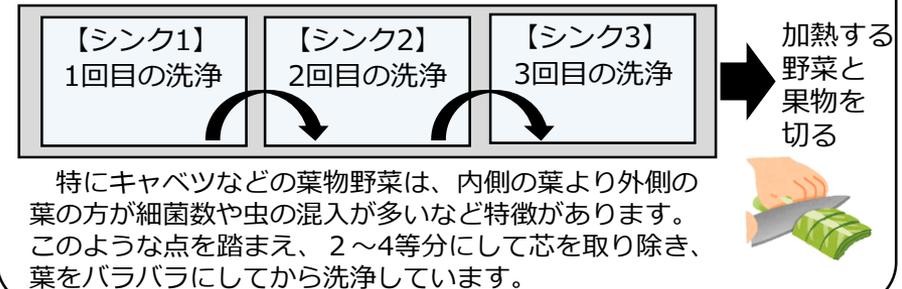
### 【参考文献】

わかりやすい品質管理マニュアル, 日本給食サービス協会  
調理場における衛生管理&調理技術マニュアル, 文部科学省

## 【トピック2】加熱する野菜と果物の洗浄方法

流水とため水で3回以上洗浄するとは？

野菜や果物の表面には、汚れや細菌、害虫などが付着している可能性があります。これらを取り除くために流水とため水を用いて3回以上洗浄します。場合によっては、中性洗剤を使用して野菜と果物を洗浄することもあります。



## 【トピック3】生食の野菜と果物の洗浄方法

次亜塩素酸ナトリウムとは？

生食で食べる野菜と果物は、次亜塩素酸ナトリウムなどを用いて食中毒菌をやっつけています。

次亜塩素酸ナトリウムの特徴は下記の通りです。

メリット	デメリット
<ul style="list-style-type: none"> <li>・比較的低コスト</li> <li>・大腸菌、サルモネラ菌などに有効</li> <li>・少量で使用可能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・塩素臭を持つ</li> <li>・アルカリ製剤なので取り扱いに注意</li> <li>・希釈後時間が経つと効果が薄れる</li> </ul>

その他にも、オゾン水や電解次亜水などを用いて殺菌を行うことができるため、それぞれの給食施設に合った方法で殺菌が行われています。

