

野菜にも菌が



隠れています



生野菜を安全に食べるために

よく洗う!!

野菜には食中毒菌がついていることも。ヘタの周りや葉の間は流水で念入りに!!



冷蔵庫に入れる

葉物野菜やカット野菜は早めに冷蔵庫へ。特に切った野菜は傷みが早いです



汚染に注意

持ち帰り中に肉や魚と接触しないようビニール袋で分けて。冷蔵庫の保管場所にも気を付けて!!



もっと
しりたい!

生野菜を安全に楽しく食べる方法はこちらから!

コバトン食の安心情報



埼玉県食の安全・安心ワンポイントアドバイス

コバトン 食の安心情報 8 月号

2026

月号



コバトン
さいたまっち

問合せ先

埼玉県保健医療部

食品安全課 総務・安全推進担当

☎ 048-830-3422

✉ a3420-07@pref.saitama.lg.jp