

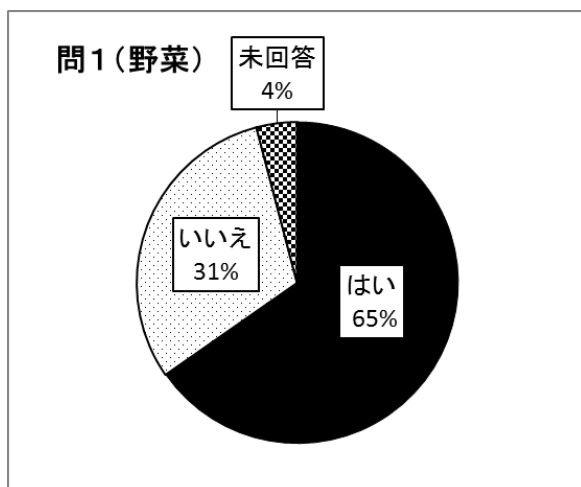
非加熱の野菜・果物の提供に関する実態調査結果について

- 1 配付数 567施設
- 2 回収数 490施設（回収率86%）
- 3 アンケート内容（大量調理施設衛生管理マニュアルから抜粋）

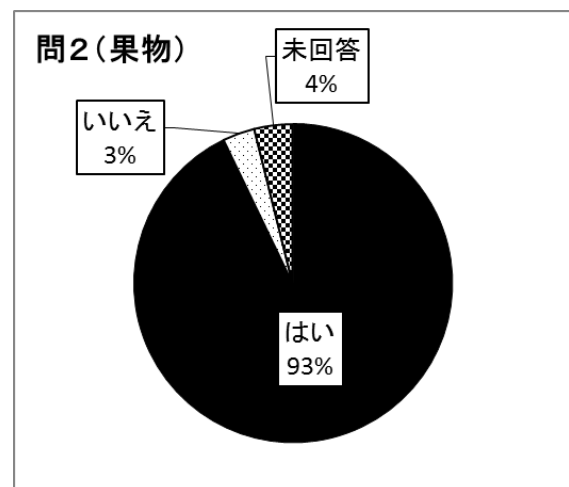
問1	野菜を加熱せずに提供する場合がある。
問2	果物を加熱せずに提供する場合がある。
問3	衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
問4	各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 -20℃以下で2週間以上保存する。（検食用）
問5	専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する。（冷凍野菜は-15℃以下）
問6	流水で3回以上水洗いする。
問7	中性洗剤で洗う。
問8	流水で十分すすぎ洗いする。
問9	次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
問10	水切りする。
問11	専用のまな板、包丁でカットする。
問12	清潔な容器に入れる。
問13	清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理まで30分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。

※各設問は野菜及び果物について質問しており、同時にマニュアルへの記載についても確認している。

問1



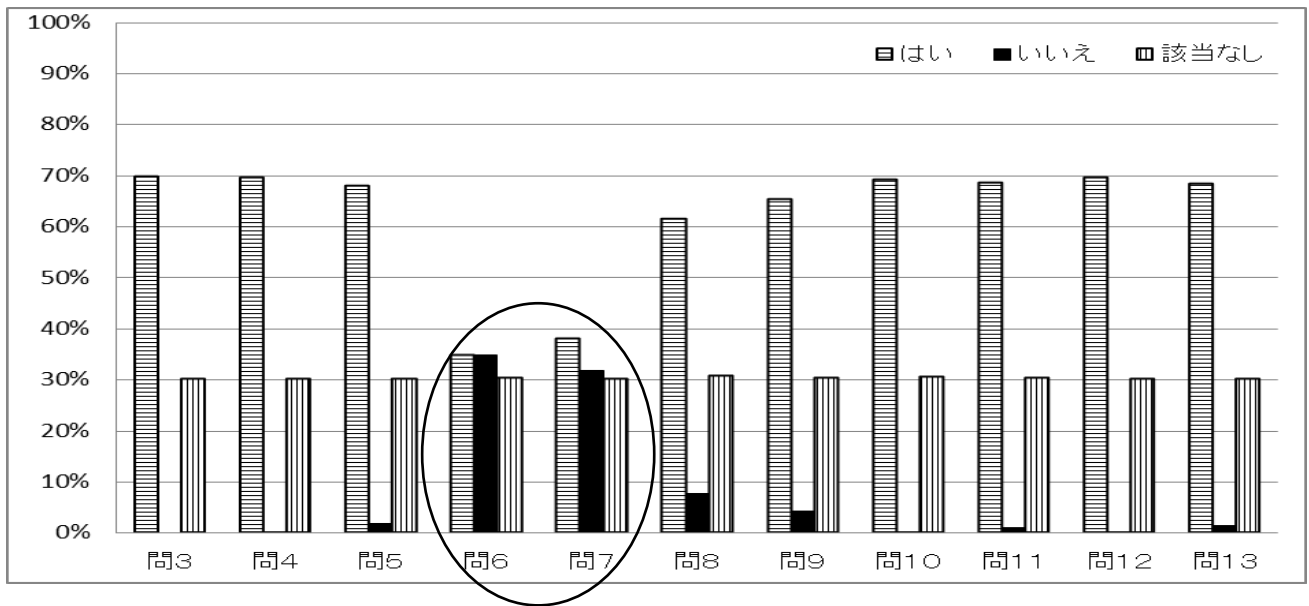
問2



- ・野菜等を未加熱で提供している施設が65%程度認められた。

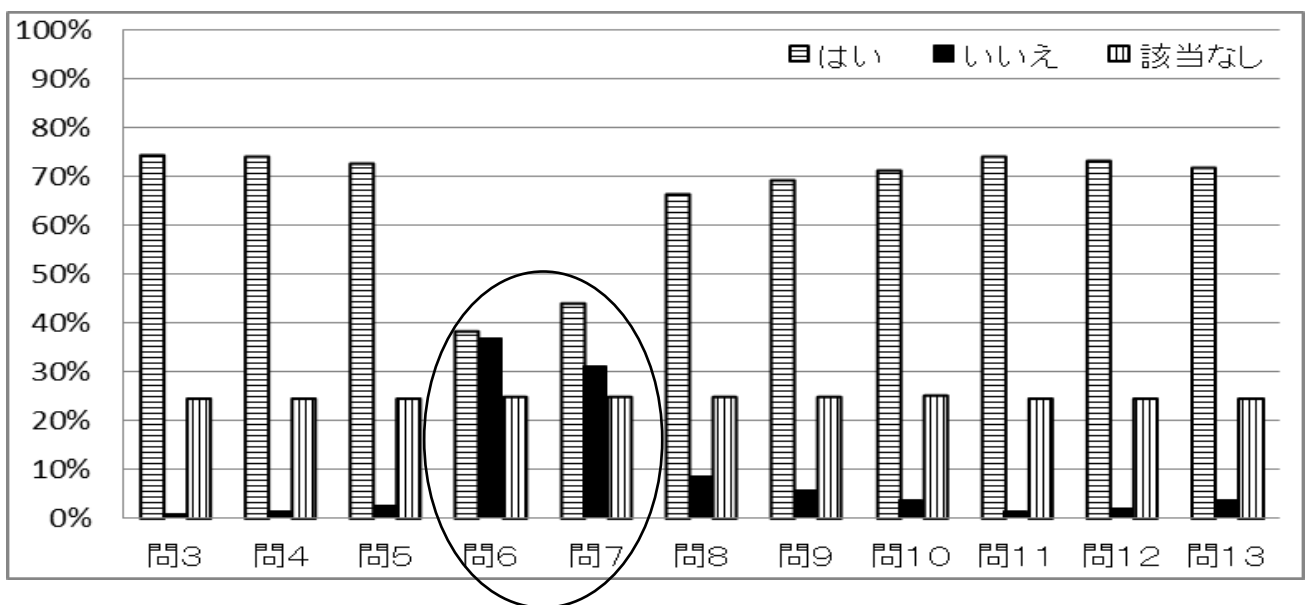
## 【実施状況（野菜）】

### 問3～問13



## 【マニュアルへの記載状況（野菜）】

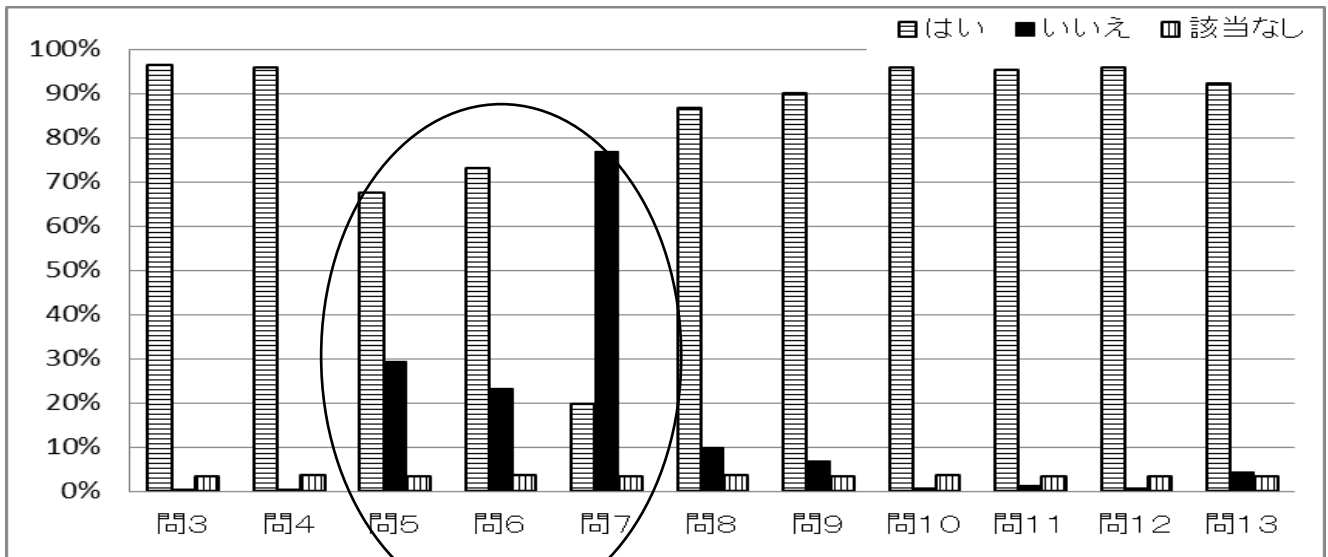
### 問3～問13



- ・大量調理施設衛生管理マニュアルで規定する「問6 流水で3回以上水洗いする」や「問7 中性洗剤で洗う」は、マニュアルへの規定も含めて各施設に浸透していないことが認められた。

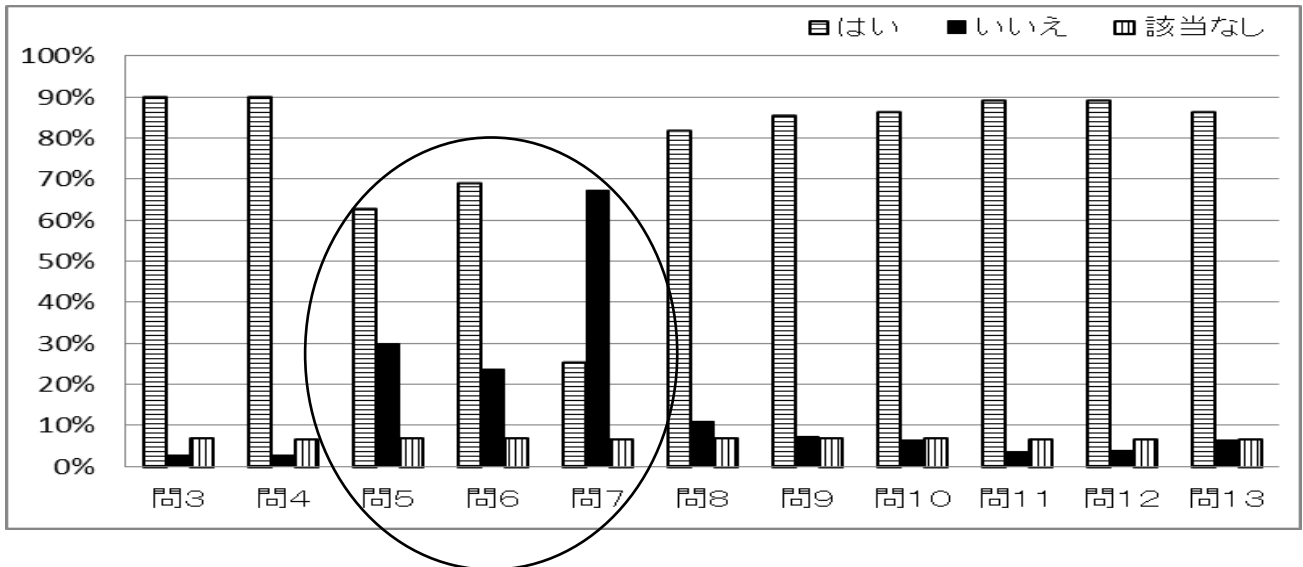
## 【実施状況（果物）】

### 問3～問13



### マニュアルへの記載状況（果物）

### 問3～問13



・野菜と同様、大量調理施設衛生管理マニュアルで規定する「問6 流水で3回以上水洗いする」や「問7 中性洗剤で洗う」に加え、「問5 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する。（冷凍野菜は-15℃以下）」について、マニュアルへの規定も含めて各施設に浸透していないことが認められた。