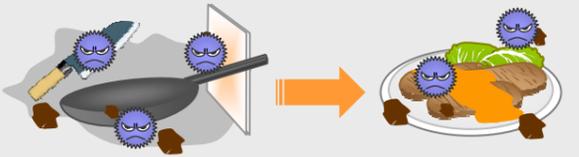


家庭のキッチンの注意点！

A 調理器具の汚れ

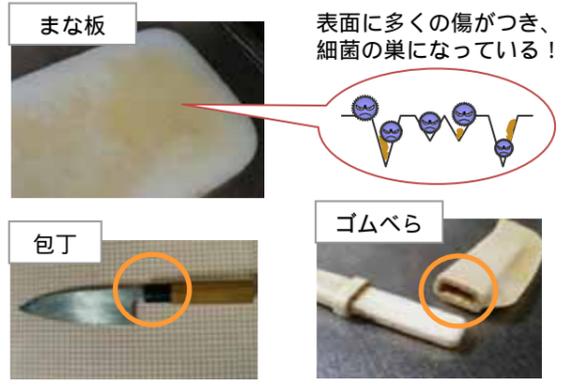
細かいところまで洗えていますか？

きれいに見えても、汚れが隠れていることがあります。



汚れを栄養にして細菌が増え、取扱う食品を汚染してしまうことも…

こんなところが不衛生！



表面に多くの傷がつき、細菌の巣になっている！

ゴムべら

柄と本体の間は細菌が好む場所！

B シンク周りの汚れ

「いつも水が流れているから掃除しないで大丈夫」と思っていますか？

食品くず・細菌などが残っていると、水と一緒に流れて、食品を汚染してしまいます。汚臭の原因にも！



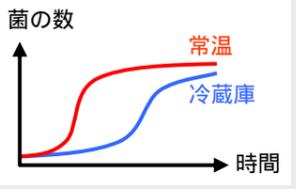
こんなところが不衛生！



C 冷蔵庫の汚れ

「低温だから大丈夫」と思っていますか？

細菌は冷蔵庫の中でも増えます。きちんと清掃をしないと、冷蔵庫内の細菌や食品くずが食品を汚染してしまうことも…



こんなところが不衛生！



手アカや食品くずをエサに、細菌が増えます

D 電子レンジの汚れ

電子レンジは汚れの宝庫

手入れをしないと、食品くずやはねた汁がこびりついてしまいます。

こんなところが不衛生！



手は洗った？

洗っていない手には細菌がたくさん！

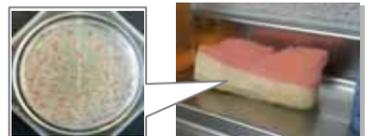
E スポンジ・ふきんの汚れ

汚れた状態で使っていませんか？

スポンジ・ふきんは汚れや細菌が残りやすく、細菌が増えやすい環境です。食器を洗うつもりが、かえって細菌を塗り付けてしまっているかも…

こんなところが不衛生！

使用后、手入れをなかったスポンジ・ふきんは細菌の温床に！

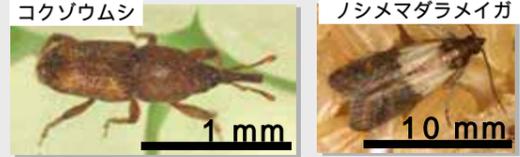


大腸菌群を検出

F 常温保存品の取扱い

常温品は保管に気をつけなくても大丈夫と思いませんか？

穀類(米・豆)などを長期保存すると、虫の発生リスクを高めます。密閉容器に入れ、早めに使い切りましょう。



G 生ゴミの処理

生ゴミを放置していませんか？

不適切に保管していると、ハエなどの虫や悪臭の発生原因になります。ゴミ袋は口を閉じ、燃やせるゴミの日に忘れずに捨てましょう。



キイロショウジョウバエ

