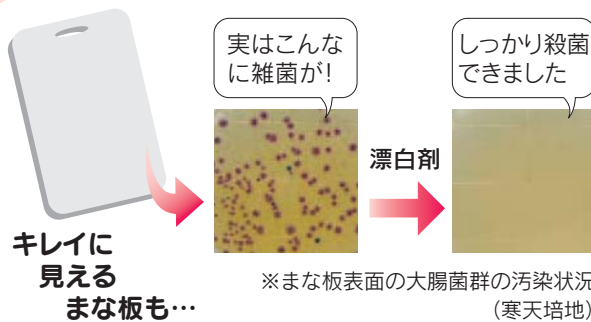


台所や調理器具は大丈夫ですか？

見た目は汚れていなくても、本当に「衛生的」とは限りません。調理用具は、扱い方次第では細菌でいっぱいになってしまうことも…

食中毒の予防には、台所や調理器具の衛生管理も重要なポイントです。

こんなところに注意しましょう。



スポンジは、使用後にぬれたまま放置せず、よくもみ洗いし、水気を切って乾燥させましょう。時々、煮沸や漂白剤で殺菌を。

一度使ったふきんは、キレイにみえても細菌の温床！「付菌」にしないように、使用後は石けんで洗い、煮沸や漂白剤で殺菌しましょう。

タオルは、乾いて清潔なものを！汚れたものを使うと洗う前より手に菌がつくことも。

保管状況が悪いとわずかなすき間から虫が侵入することも。食品は密閉容器に入れて保管しましょう。

まな板は、肉・魚・野菜用を使い分けるか、生で食べるものから切るなど工夫しましょう。調理終了後や肉や魚を切った後は、洗剤で洗い、熱湯や漂白剤で殺菌しましょう。

包丁は、柄や刃の付け根も忘れずに、洗剤でしっかり洗って熱湯消毒を。

冷蔵庫の詰めすぎは、冷却効率が悪くなるので7割を目安に。冷蔵庫の中や取っ手は、定期的な清掃し、消毒用エタノールで殺菌しましょう。

マメゾウムシ ~「豆」にご注意~

無視できない！ 食品につくムシたち！

2

その名のとおり、小豆や大豆、インゲン豆などの豆に発生します。室内にマメゾウムシがいるのを見つけ、被害に気づいたときには、豆の入った袋や容器が虫だらけになっていることがあります。食品は密閉容器に保管しましょう。虫を発見した場合は、保管してある食品を点検し、発生源となった食品ごと処分しましょう。

