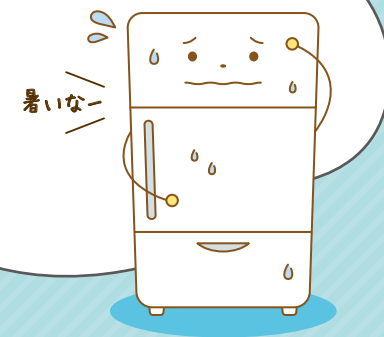


あんあんニュース



食中毒の意外な落とし穴 冷蔵庫を正しく使おう!



とりあえず冷蔵庫に入れておけば大丈夫!と思いませんか?

冷蔵庫を過信して、誤った使い方をすると食中毒の原因となることも…。
ポイントをおさえて、ぜひご家庭の冷蔵庫をチェックしてみてくださいね!



収納のポイント

●冷蔵室には 食品を詰め込み過ぎない

冷気の流れが悪くなり
庫内の温度が上昇する原因に。

【冷蔵室】…7割程度
【冷凍室】…8～9割程度



容器や袋に
食品名や保存日を書き
おくとよりわかりやすいよ!



●食品の定位置を 決めておく

食品が取り出しやすくなり
時短・節電にも。

定期的にお掃除を

食品

こまめに中のものをチェックし、消費期限が
過ぎていないものや、過ぎていないものでも見た目や
臭いがおかしいものは思い切って捨てる。

冷蔵庫

外側は清潔なふきんで拭く。庫内は重曹や薄めた
台所用洗剤または消毒用アルコールを使って拭き
その後よく水拭きする。

細かい
ところは
綿棒で

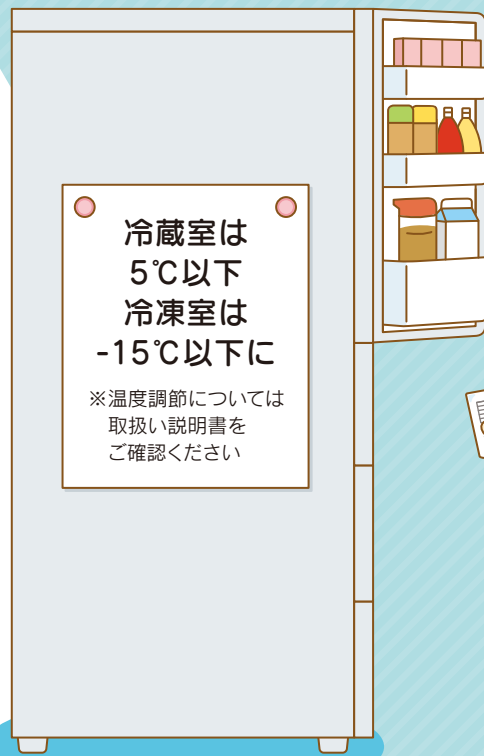


裏のほこりを
とり除く



袋の破れ、商品の破損や
液漏れなどが
確認してから保存する

温度上昇を防ぐため
扉の開閉はすばやく



保存のポイント

●それぞれ適切な場所で保存する

パッケージに表示されている保存方法を守る。



保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください
製造者	□□□□ △△県△△市△△00-00
●開封後は冷蔵庫(10℃以下)で保管し、お早めにお召し上がりください	

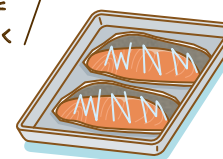


裏面では
各食品に適した
庫内の保存場所を
ご紹介!

●冷凍する場合は 使いやすい量に分け アルミトレイの上に

すばやく冷凍でき、鮮度長持ち!
(アルミホイルでも代用可)

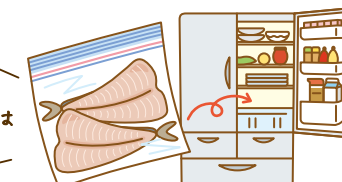
冷凍やけや霜の付着を
防ぐため、ラップや袋に
入れてしっかり空気を抜く



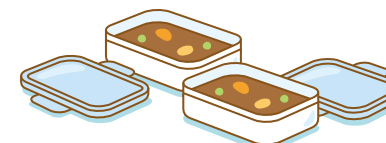
●肉や魚介類などはラップや 袋・密閉容器などに入れる

細菌を含んだ肉汁や魚の水分が
他の食品にかかるのを防ぐ。

冷蔵室に
入れる際は
下の棚へ



量が多いものは小分けにして
すばやく冷まし細菌の増殖を防ぐ



●温かい料理を 保存する場合は 粗熱をとってから

温かいまま入れると庫内の
温度が上昇する原因に。