

あんあんニュース



防ごう!
食中毒

いつもキレイに 台所をお掃除しよう!



高温多湿になり食中毒が増える季節。2020年の家庭での食中毒発生件数は、飲食店について2番目に多い166件となっています。*

台所は食べ物を扱うため、家の中でも特に清潔にしておきたい場所。洗い残しに気をつけて食中毒予防につなげましょう。

(*)厚生労働省 食中毒統計資料より

湿気やカビも要注意!
窓を開けるなどして
しっかり換気しよう!

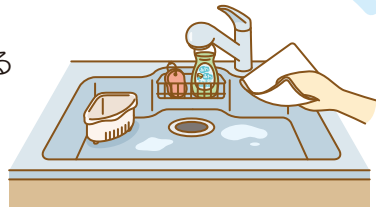


特に 食中毒リスクが高いところ

水回り

湿気(水分)や食べ物による
汚れ(栄養分)は細菌などが
増殖する原因に。

- ゴミはこまめに捨てる
- シンクを洗った後は
しっかり水気を
拭きとる



- スポンジは汚れや洗剤の成分を
よく洗い流し、熱湯消毒後
固く絞って水気を切る

2~3週間を目安に、形が崩れてきたり
泡立ちが悪くなってきたら交換を。

- ふきんは鍋に水と重曹を入れ
火にかけて煮洗い
または塩素系漂白剤を入れた
水の中で浸けおき洗いのする

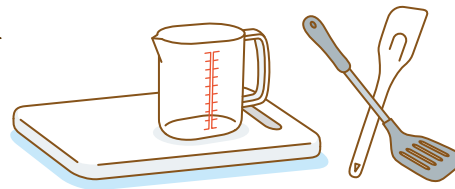


調理器具

細菌などが残ったままの状態
使用すると食材に細菌などが
付着してしまう(二次汚染)可能性も。

- 調理中は食材ごとに一度よく洗ってから
次の食材を扱うようにする
- 使用後はすぐに台所用の中性洗剤で洗う

プラスチック製のものは
傷がつきやすいため
洗う際に
強くこすりすぎない



冷蔵庫や食器棚の取っ手など

細菌などは手を介して拡がりやすいため
手が触れる箇所も清潔に。

- 汚れを取り除いた後、**漂白液**(塩素系漂白剤を薄めたもの)を
布にしっかり含ませてから絞って拭き
仕上げに清潔な布などで水拭きする

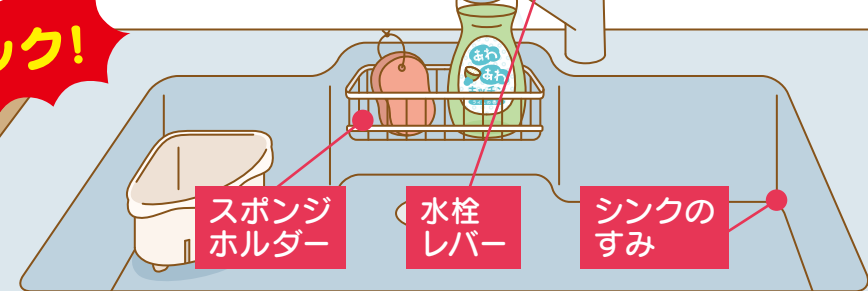
漂白液の作り方

水 500ml	+	塩素系漂白剤 (塩素濃度5%) 5ml
------------	---	---------------------------

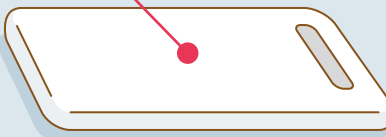


※商品によって塩素濃度が異なります。
表示などをよくご確認ください。

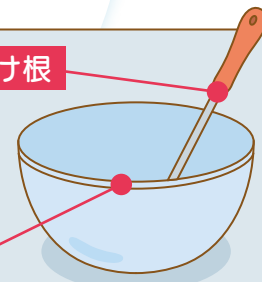
要チェック!



まな板の包丁傷



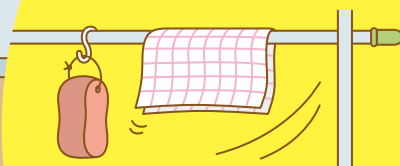
柄の付け根



ザル・ポウルのふちや底

乾燥も忘れずに!

せっかくキレイにしても濡れたままにしておくと
残っていた細菌が水分によって再び増殖する
可能性があります。キレイにした後はしっかり乾かしましょう!



調理器具には
食器乾燥機も
効果的!

注意! 洗浄・消毒時に、変色・変形してしまう素材もありますのでご注意ください。 漂白剤を使用の際は、容器に記載の「使用上の注意」をよく読み、取扱いは十分ご注意ください。 熱湯を扱う際は火傷にご注意ください。 汚れが残ったまま漂白剤を使用すると効果が弱まります。できるだけ汚れを落としてからご使用ください。