

# 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

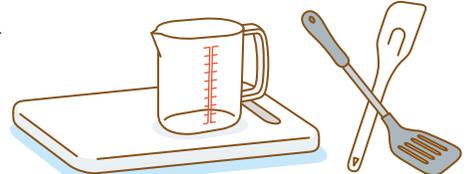


### 調理器具

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

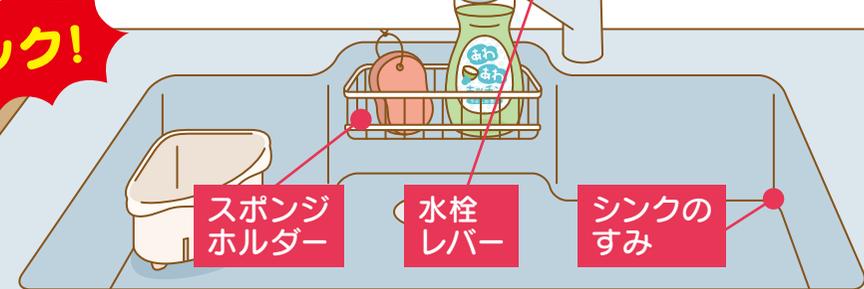
#### 漂白液の作り方

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

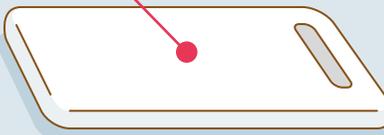


※商品によって塩素濃度が異なります。  
表示などをよくご確認ください。

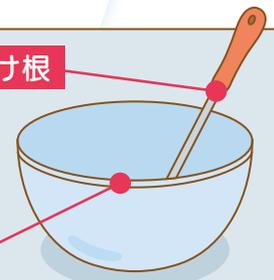
### 要チェック!



まな板の包丁傷



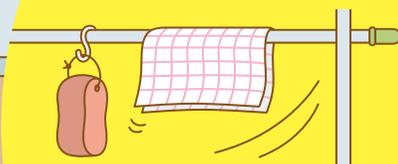
柄の付け根



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。