

あんあんニュース



冷蔵庫をスッキリ・キレイに ～上手に収納して食中毒予防～



食品の保存に欠かせない冷蔵庫ですが、汚れていたり片づいていない状態ではかえって食中毒の原因になることも…。整理整頓して清潔に保ちましょう。

※冷蔵庫の機種によって機能・温度などは異なります。お使いになられている冷蔵庫の取扱い説明書にてご確認ください。

冷蔵室への 収納は7割まで

食品を詰め込み過ぎると冷気の流れが悪くなり庫内の温度が上昇する原因に。



冷気の吹き出し口をふさがないように注意

冷蔵室は5℃以下に

汚れなどが ないか確認

保存する前に容器などの底が汚れていないか汁や液がたれていないか確認を。



汚れた場合はすぐに拭きとる

スペースを 作っておく

冷気の循環が良くなり残った料理の保存など急に冷蔵するものができた場合にも対応できる。



熱いものは冷ましてから入れる

炭酸飲料・卵は冷蔵室へ

扉の開閉による振動や温度変化の影響を受けやすいためドアポケットには入れない。

食品はパッケージに記載の保存方法を
確認し適した場所・温度で保存を!



保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
製造者	〇〇〇〇 △△県△△市△△00-00

アイテムを 活用!

調味料や野菜などにはケースや紙パックなどを利用することで庫内を見やすく・清潔に。



こまめに
お掃除や交換を

定位置を
決めておくと時短・
節電になります

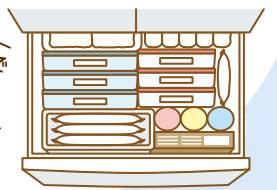


冷凍室は-15℃以下に

食品名や保存日を書き
おくとよりわかりやすいよ!



縦に収納することで
何が入っているか
わかりやすい



さらにプラス① 過信は 禁物!

細菌の多くは10℃以下では増殖するスピードがゆるやかになり、-15℃以下で停止しますが死滅するわけではありません。食品はできるだけ早く食べ切りましょう。

さらにプラス② 開閉は すばやく

せっかく冷蔵庫で保存していても長時間扉を開けたままにしておくと庫内の温度が上昇し細菌が増殖する原因になります。食品の取り出しはまとめてすばやく行いましょう。

さらにプラス③ 定期的な お掃除を

庫内の汚れや傷んだ食品がないかの確認はもちろん、取っ手や通気口のほこりなど外側の掃除も忘れずに! 詳しいお掃除方法はこちらから▶

