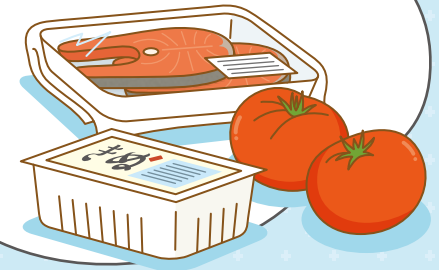


あんあんニュース



常に食品を冷やし続ける働きもの 冷蔵庫を清潔に保とう!



おや?冷蔵庫くんの具合が悪いようです。原因を見てみましょう。

診断結果 1 詰め込み過ぎ

冷気がいきわたらず、食品を適切な温度で保存できなかつたり食品の腐敗に気づかず庫内が汚れている場合も。

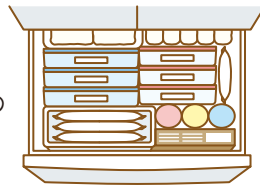
処置

● 収納量を確認

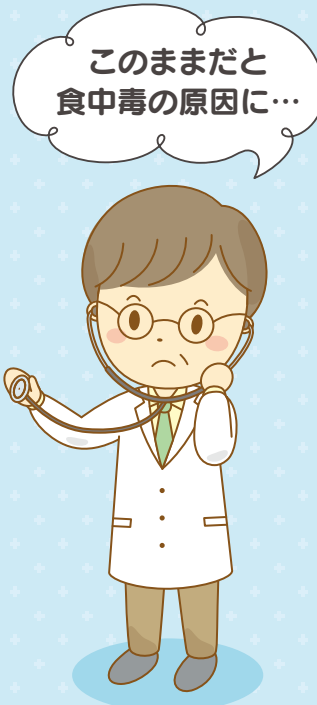
冷蔵庫は冷気の通りを良くするため入れる食品は7割まで。

● こまめに整理

消費期限が過ぎているもの、見た目や臭いがおかしいものは思い切って捨てる。食品の定位置を決めておくと時短・節電に。



逆に冷凍室は凍った食品同士で冷やし合うためほぼ満杯にする



診断結果 2 外側の汚れなど

庫内だけでなく外側の汚れやほこりも細菌の増殖や温度上昇など冷蔵庫の不調につながる可能性が。

処置

● ほこりは3ヶ月に1度を目安に取り除く

特に通気口にたまると熱を放出できなくなります。

● 取っ手は毎日拭く

細菌やウイルスなどは手を介して拡がりやすいため清潔に。



診断結果 3 庫内の汚れ

食べ物のくずや汁などで庫内が汚れてしまうと、細菌やカビが繁殖する原因に。

処置

● 入れる前に確認

食品の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してから入れる。

● 肉や魚は保存袋に

「ドリップ」と呼ばれる組織液がもれないようにする。

● 野菜などの泥は取り除いてから

保存の際は新聞紙に包む、もしくはポリ袋などに入れる。



ケチャップやマヨネーズなどは牛乳パックなどを活用(汚れたら交換)

汚れた場合はすぐに拭きとる

おすすめ!

取っ手や庫内のお掃除方法

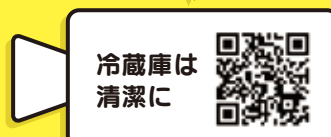
汚れを取り除いた後 **漂白液** (塩素系漂白剤を薄めたもの) を布にしっかり含ませてから絞って拭き、仕上げに清潔な布などで水拭きする。

除菌力が高くおすすめ 漂白液の作り方	=	水 500ml	+	塩素系漂白剤 (塩素濃度5%) 5ml
-----------------------	---	------------	---	---------------------------



詳しくはこちら

今回の内容は動画でも紹介しています



冷蔵庫は清潔に

- 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。
- お使いになられている冷蔵庫の取り扱い説明書で使用可能な洗剤をご確認ください。
- 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、手荒れ防止のためゴム手袋を着用の上、取り扱いには十分ご注意ください。

次回は12月2回でお届け