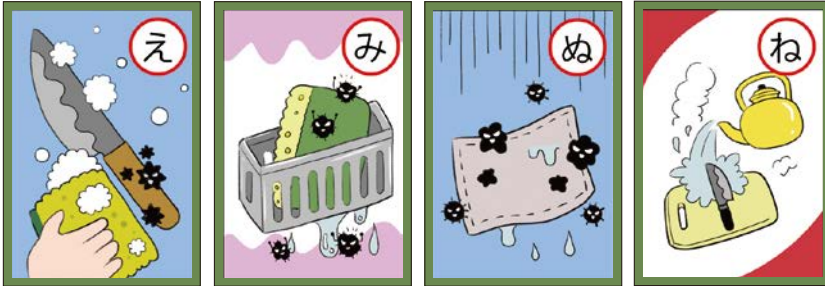


今日から始める“コツコツ予防”

見落としがちな食中毒対策をおさらいしよう ～後片付け編～



家族の健康を守るために、気をつけておきたい“食中毒”対策。

前回の「ご飯を作る時」編に引き続き、後片付けのポイントを学びます。



さて子さん

でも、後片付けて洗って乾かすだけじゃないの？

食器や鍋だけではなく、衛生を保つためのふきんやスポンジの片付けにもちょっとしたコツがあるんですよ



コープ九州
衛生おじさん

食中毒を防ぐ後片付けのコツ



調理後の台所を思い浮かべてみましょう！
こんな道具、あなたならどう片付けますか？



見た目だけじゃわかりにくい キッチンの衛生管理の“意外な落とし穴”

包丁



柄の部分が木製の包丁の場合、刃と柄のつなぎ目に汚れが溜まりがち。刃だけでなく、柄やつなぎ目もしっかり洗いましょう。サビ防止のため、洗ったあとは十分に乾燥させることも大切。包丁立てもたまたまに洗いましょうね。

ふきん



ふきんはこまめに取り替え、台拭きと食器用ふきんは必ず分けましょう。洗った後は、煮沸や塩素系漂白剤などで消毒を。干す時は、カビないように風通しのいい場所を選びましょう。

冷蔵庫の取っ手、蛇口



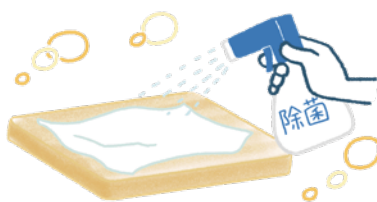
調理中の汚れた手で触ることの多い蛇口や、開閉のたびに頻繁に触る冷蔵庫の取っ手は、汚れやすいわりには見落とされがちな場所。アルコールなどでこまめに消毒しましょう。

スポンジ



食材のカスが付きやすく水分をたっぷり吸ったスポンジは、雑菌にとって絶好の繁殖場所。食器洗いの後は、スポンジもきれいに洗いましょう。保管するときは直置きにせず、水捌けの良いホルダーなどに立てて保管。定期的(目安は2~3週間に1度)に、新しいスポンジと交換することも大切です。痛んだり劣化した時もすぐに交換しましょう。

まな板



まな板には包丁の傷がたくさん付いているので、洗っただけでは汚れを落とすきれえません。まな板用のブラシを使ってしっかり洗った後は、塩素系漂白剤などで消毒をしましょう。まな板の裏側は忘れがちなので要注意。

調理台



生ものを扱うこと多い調理台は、見た目はキレイでも菌が付着していることがあります。台拭きの後にアルコールなどで消毒をすると効果的です。

消毒のコツ



多くの食中毒菌には、熱に弱いという特徴があります。100℃のお湯で約5分以上煮沸消毒することも有効な手段の一つです。道具や場所の性質に合わせて、漂白剤による漂白殺菌、煮沸、アルコール殺菌などを使い分けましょう。

SATETO

WEBサイトで公開中!

SATETO

