

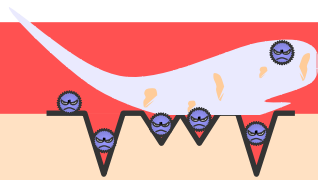
キッチンを衛生的に保つために

基本は…

洗淨 消毒 乾燥 の3ステップ!

1 洗淨 食品くずや脂肪分などの「汚れを落とす」ステップ

- (1)残っている食品くずを取り除く。
- (2)スポンジに洗剤をつけて泡立て、十分にこすり洗いする。
- (3)40 くらいのお湯で、洗剤をよく洗い流す。



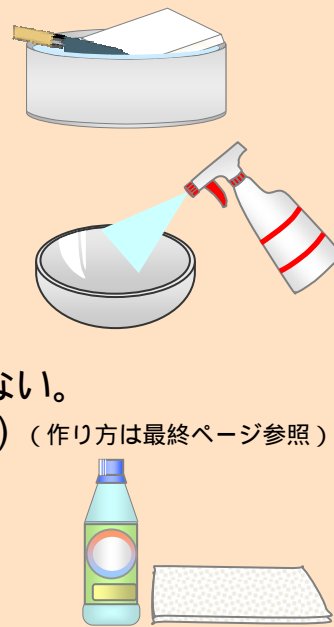
2 消毒 洗淨で残った「細菌やウイルスをやっつける」ステップ

消毒には様々な方法があります。調理器具の材質等に応じて適切な方法を選びましょう。

熱湯で消毒 プラスチックなど、熱に弱い素材には使えない。
熱湯（85 以上）に1分以上つける。

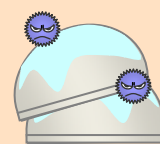
アルコールで消毒 ノロウイルスには効果が低い。
器具等が乾燥した状態で行うと効果的

塩素系漂白剤で消毒 金属製の器具は錆びるので長時間つけない。
 (1)消毒液を作る。(塩素系漂白剤を0.02%の濃度に薄める。)(作り方は最終ページ参照)
 (2)器具等 : 消毒液につけ置きする。
 作業台等 : 消毒液を染み込ませたふきんで拭く。
 (3)水で消毒液を洗い流す。作業台等は水拭きする。



3 乾燥 水分をなくして「細菌を増えにくくする」ステップ

- (1)水気を切り、乾いた布やキッチンペーパーで水分を拭き取る。
- (2)衛生的な場所で完全に乾かす。

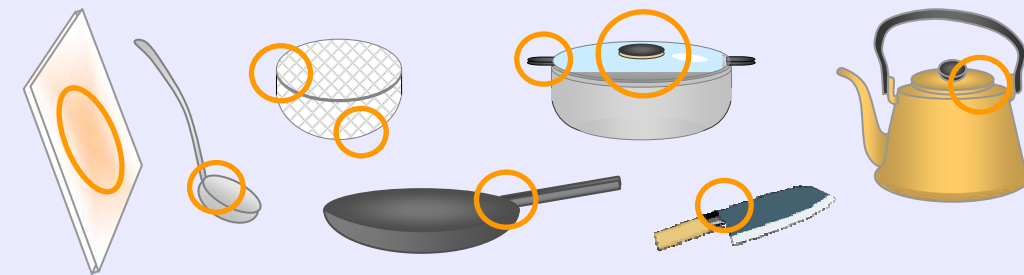


しっかり乾燥させないと細菌が増えてしまうかも…



A 調理器具 使い終わったらすぐに洗淨・消毒・乾燥!

流水をかけながら汚れをこすり洗う。



ワンポイントアドバイス
基本の方法に
プラスすると効果的!

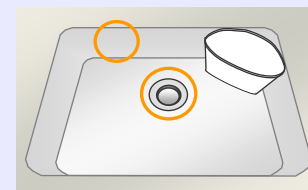


細かいところは歯ブラシで

B シンク周り



うすめた中性洗剤で拭いた後、
塩素系漂白剤等で消毒



クレンザーでこすり洗い

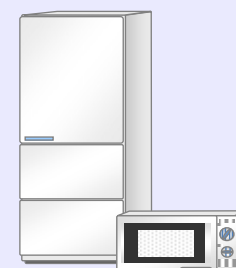


排水口は取り外して

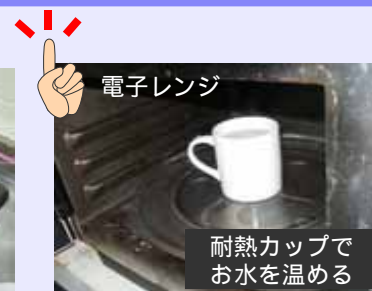
C 冷蔵庫 D 電子レンジ



うすめた中性洗剤で拭き掃除
した後、アルコールで消毒



天板は取り外して



電子レンジ
耐熱カップで
お水を温める
蒸気で汚れをうかせてから
拭き掃除する

E スポンジ・ふきん 使い終わったらすぐに洗淨・消毒・乾燥!



1 「汚れを落とす」
洗剤でもみ洗いする



2 「洗剤を落とす」
水でよくすすぐ



3 「消毒する」
塩素系漂白剤で消毒



4 「漂白剤を落とす」
水でよくすすぐ



5 「乾燥させる」
水気を切って干す

塩素系漂白剤の代わりに熱湯でもOK