

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置き洗いする



要チェック！

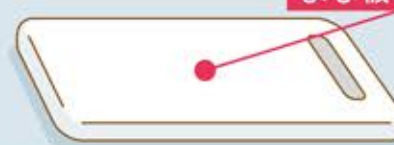


柄の付け根



ザル・ボウルのふちや底

まな板の包丁傷



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！



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。

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。^(※)

(※)厚生労働省 食中毒統計資料より

特に 食中毒リスクが高いところ

調理器具

細菌などが残ったままの状態で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 500ml + 塩素系漂白剤（塩素濃度5%） 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。



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。
- 熱湯を扱う際は火傷にご注意ください。
- 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、取扱いには十分ご注意ください。
- 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。

クイズに答えて
ポイントをもらおう！！

今回紹介した食中毒リスクが
高いところはどこでしょう？

- 1 水回り・調理器具・食器乾燥機
- 2 水回り・調理器具・冷蔵庫や食器棚の取っ手など
- 3 水回り・調理器具・冷蔵庫や食器棚の中

前回(4月号)のクイズ

Q. コープ北陸ホームページで生産地の様子などをお知らせしているのはどれでしょう？

- 1 元気野菜くらぶ
 - 2 入荷時点検
 - 3 農産ブログ
- 正解は「3 農産ブログ」

正解者の中から抽選で20名様に500ポイントを進呈します。当選の有無につきましては、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

2021年7月23日（金・祝）
（当日消印有効）

官製はがきもしくはパソコンや携帯電話から応募できます。

はがきでの応募の場合………宛て先 〒920-0362 金沢市古府2丁目188番地 コープ北陸事業連合 安全政策部「あんあんクイズ」係

パソコンや携帯電話からの応募の場合………ホームページの応募フォームから必要事項を入力してご応募ください。

ホームページ [あんあんクイズ](#) 検索 携帯電話からの応募はこちら▶



※お預かりした組合員個人情報は、あんあんクイズ、その他ご本人への通知に利用させていただきます。