

台所の衛生

調理器具の殺菌方法

まな板

- ◎よく洗った後、熱湯をかけるか、塩素消毒する
- ◎日光に当てて乾かす



ふきん

- ◎漂白剤に一晚つける
- ◎日光に当てて乾かす



包丁

- ◎柄や付け根も洗う
- ◎熱湯をかけるかよく乾かす



たわし・スポンジ

- ◎日光に当ててよく乾かす
- ◎煮沸、薬剤消毒する



キッチンの衛生チェック

- ◎ふきんは乾いて清潔なものを使う
- ◎食器用、器具用など分けて使う

- ◎ボール・なべなどは、水滴が残らないよう十分乾かす

- ◎まな板は使用后、洗浄・消毒する
- ◎野菜・肉・魚・調理済み食品用に使い分ける

- ◎水道の蛇口レバーを洗う

- ◎浄水器のフィルターはこまめに交換する
- ◎井戸水の場合は水質検査をする

- ◎石けん、洗剤を用意する

- ◎コンロやレンジは調理後、煮こぼれなどをふき取る

- ◎ネコ、イヌなどのペットを台所に入れない

- ◎床に食器や器具を置かない

- ◎流しの下は残渣や水もれがないかチェックする

- ◎手ふきタオルはいつも乾いて清潔なものを用意する

- ◎三角コーナーのゴミは毎日すて、流し口とともに洗っておく