

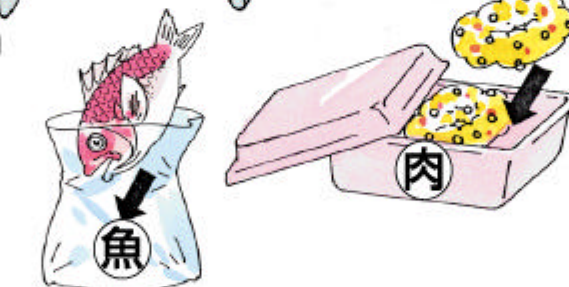
食中毒にならないために（冷蔵庫編）

冷蔵庫の使い方

- 一度解凍したものを再び冷凍しない
- 魚や肉はよく冷える冷気の吹出し口近くかチルド室に入れる
- 野菜・果物はそれぞれ新聞紙で包み、ビニル袋に入れる



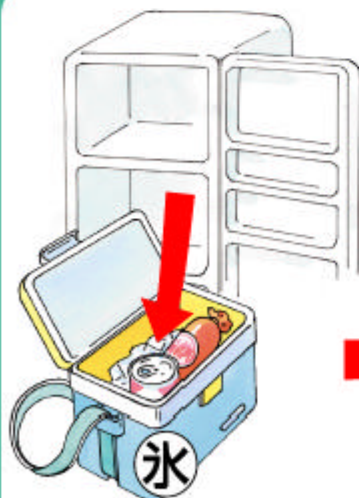
- ドアの開閉はできるだけ短く回数を少なく
- 温かい食品は冷ましてから入れる
- 卵はパックのまま入れる
- 魚や肉などはビニル袋や容器に入れて、他の食品に肉汁などがつかないように
- ドア部は温度変化が大きいので、すぐ使うものや、いたみにくいものを入れる
- 詰めすぎない（7割）で冷気の通りをよくする



★細菌は冷凍しても死にません!

冷蔵庫のそうじ

- 使い忘れの食品がないか時々チェックしよう



①庫内の食品をクーラーボックスで一時保管



②洗剤をつけたふきんで汚れをふきとる



③水ぶきして洗剤分をとった後、アルコールか消毒剤（漂白剤等）をつけてふく



④漂白剤の場合は水ぶきをくりかえす（薬剤の取扱いには注意して）

しあげふき