

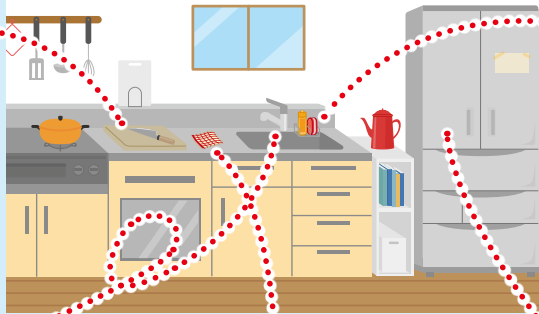
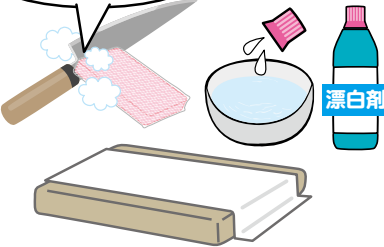
見た目キレイなキッチンも要注意!

品質保証
だより

包丁のつなぎ目も!

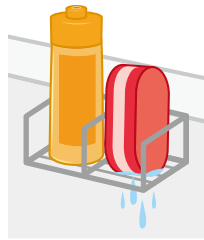
■まな板の刃当たりの
汚れ、洗剤で洗っただけで済ませて
いませんか。

時々塩素系漂白剤で
消毒しましょう。



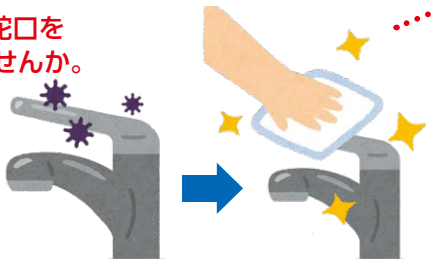
■食器などを洗ったスポンジを、
そのまま放置していませんか。

汚れが残り、水分を
含んでいると、ばい
菌が増えてしまい
ます。使った後は汚
れや洗剤を洗い流
し、固く絞って水分
を切りましょう。



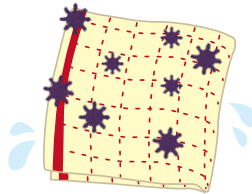
■水道のレバー、蛇口を
見落としていませんか。

汚れやすいので、
アルコールなどで
消毒しましょう。



■ふきんが湿ったままになっていませんか。

ふきんが乾燥していな
かったり、清潔でない
と、ばい菌が増えてしま
います。ふきんはこまめ
に取り換えましょう。



■賞味期限が切れた調味料はありませんか。

「毎月〇日はいらぬものを捨てる」
などと決めて、整理整頓しましょう。

