

## キッチン周りの衛生管理について

まだまだ暑い季節、室温も高く、キッチンで使うものの衛生管理が気になる時期です。東海コープ商品検査センターでは、暮らしの中で気になる事をWebサイトの「暮らしに役立つ情報」でお知らせしています。その中から、今回はキッチン周りの衛生管理の情報をまとめてご紹介します。

東海コープホームページに「おいしくって、安全なおはなし」のバックナンバーがあります。



### ●包丁編(右の2次元バーコードで詳しい情報が見れます)

包丁は、肉や野菜など様々な食材に使うため、細菌が付きやすい調理器具です。

実験では、「刃の部分」は洗えていても「柄の部分」に細菌が残りやすいことや、洗剤での洗浄後の熱湯殺菌が効果的なことがわかりました。



### ●まな板編(右の2次元バーコードで詳しい情報が見れます)

まな板も様々な食材に使用するので細菌が付きやすい調理器具です。熱湯での殺菌と漂白剤での殺菌の効果を検証したところ、どちらも有効である事がわかりました。まな板の傷に汚れが残るため、殺菌前の洗浄も大切です。

### ●スポンジ編(右の2次元バーコードで詳しい情報が見れます)

スポンジは、食材や油汚れなど様々なものが付着しています。水分を含んだままだと、特に室温が高い時期は汚れと一緒に付着した細菌の温床になりかねません。

実験では、除菌効果のある洗剤や台所用漂白剤も効果がありましたが、一番効果的だったのは煮沸でした。

東海コープ商品検査センターのWebサイトには、「おいしくって安全なおはなし」や検査の様子などがわかる動画などもありますので、ぜひご覧になってみてください。



2022年  
9月1週  
(36号)

東海コープからの

おいしくって、安全なおはなし

