

まな板の洗い方手順

1 40℃の温水が効果的



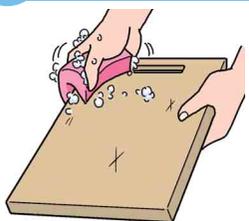
流水で表面の汚れを洗い流します。食品成分(タンパク質・脂質・でんぷん等)を洗い流すには40℃の温水が効果的です。

2 包丁の傷目を洗浄



スポンジ等に中性洗剤をつけて洗浄します。包丁の傷目に沿ってよくこすり傷に入り込んだ汚れを取り除きます。

3 側面や角も忘れずに!



裏面も同様にこすり洗います。側面や角も忘れずに洗浄します。

4 洗剤残りは効果半減



洗剤を流水で完全に洗い流します。洗剤が残っていると殺菌効果が落ちてしまいます。

まな板の消毒の手順

1 しっかり除菌



台所用漂白剤を商品ラベルに記載された方法に従って希釈し浸します。全体がつかからない場合は液に浸した布巾などで覆います。

2 消毒時間は5分がきめて!



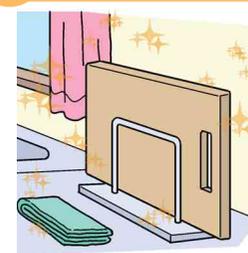
約5分間浸して消毒します。5分経ったら流水でよくすすぎます。

3 漂白剤+熱湯消毒のW除菌



最後に全体に85℃以上の熱湯をかけます。

4 清潔な場所で保管

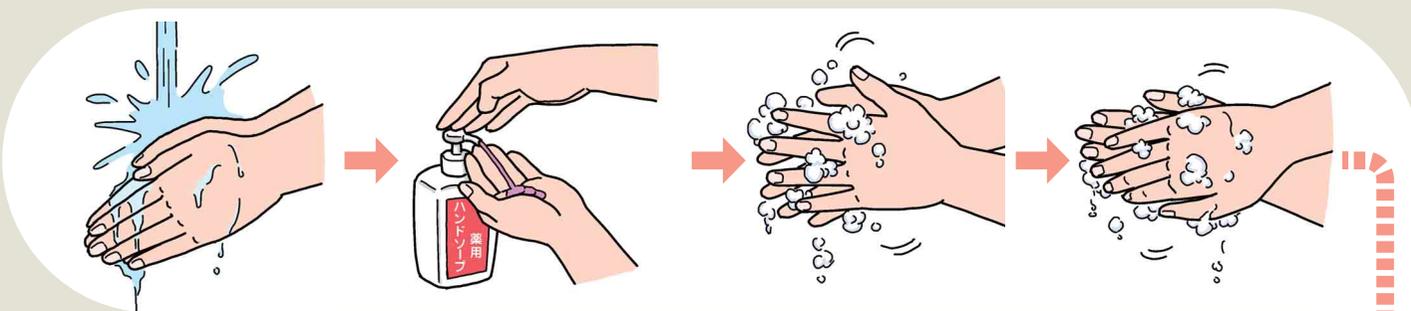


消毒後はよく乾燥させて清潔な場所に保管します。

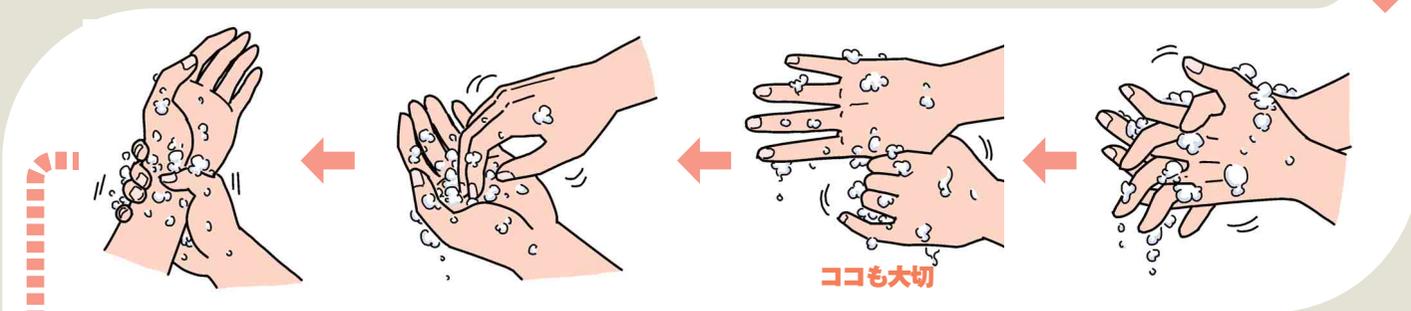


汚れをおとすための手洗いの手順

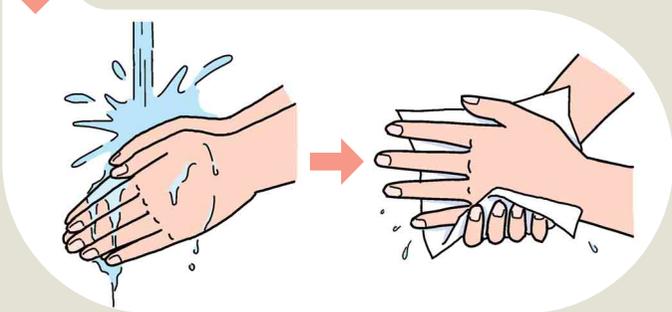
- ① 手を水でぬらす
- ② 手洗い石鹸をつける
(液体又は固形)
- ③ よく泡立てる
- ④ 両手のひらと甲を洗う



- ⑤ 指の間、付け根を洗う
- ⑥ 両手の親指洗い
- ⑦ 両手の指先を洗う
- ⑧ 両手首を洗う



- ⑨ 水で十分にすすぐ
- ⑩ ペーパータオルでふく



消毒方法

消毒効果を低めないため完全に手を乾かしてから消毒しましょう

アルコールを噴霧する 手指にすり込む

アルコール消毒

手にはたくさんの**バイ菌**や**汚れ**がついています。

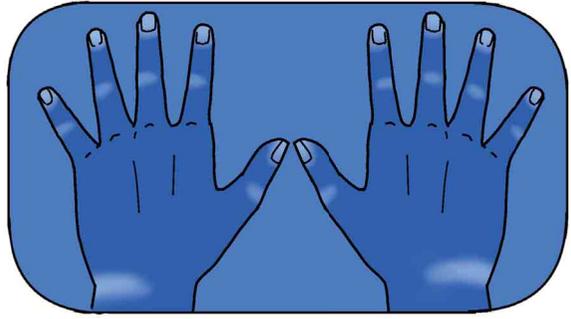
外出先から帰宅したとき
トイレに行ったあと
ご飯を食べる前など

しっかり手洗いをしましょう。

まな板は包丁によって**傷**がついたり**食材の汚れ**が付着します。

しっかり洗って清潔を保ち菌の繁殖を防ぎましょう。

手洗い検査器で見ると



爪の周りや関節の部分に菌が残りがちです。

しっかり洗いましょう!