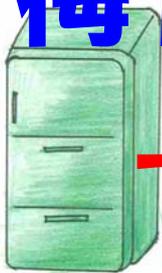


梅雨どきの食品衛生

No.016



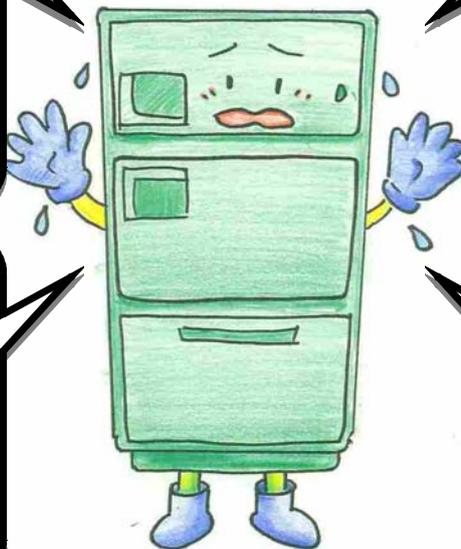
— 冷蔵庫の使い方 —

詰め込み
過ぎない
で！

保存方法
間違っ
てい
ない？

こまめに
掃除し
て
ね！

上手に
使うと
お得だ
よ！



Q 詰め過ぎはどのようにして
ダメなのですか？



A 空気の流れが悪くなる
と冷えにくくなります。
容量の70%以下を心がけ
ましょう。

**Q 冷蔵庫内に細菌なんて
いませんよね! ?**

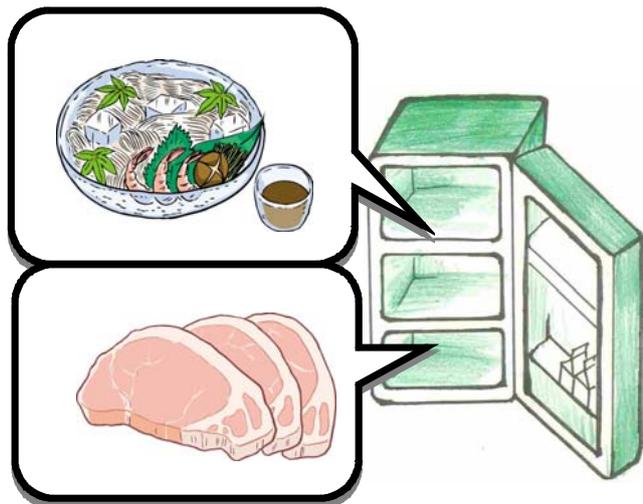
**A 冷蔵庫は繁殖しにくい環
境ですが、細菌はいます。**



**消毒用エタノールな
どで、こまめに掃除し
ましょう。**

**Q 収納時に気をつけること
ってありますか ?**

**A 肉や魚の汁が落ちて、
下の食品を
汚染しない
よう、収納
場所にも注意
してください。**



— 冷蔵庫は上手に使いましょう —