

き ぐ しょうどく

# 器具の消毒

器具類は使用したその日のうちに消毒します。消毒方法にはいろいろあり、器具に合った方法で行います。

## 《熱風消毒保管庫》

食器は洗浄後、熱風で消毒し、衛生的に保管します。



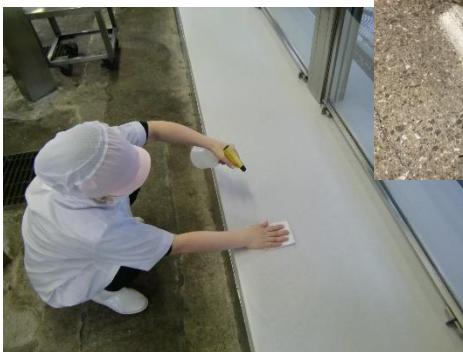
## 《紫外線殺菌庫》

包丁、まな板、スパテラなどを紫外線殺菌します。



## 《アルコール消毒》

調理台、カウンターなどは使用前にアルコールでふきます。



## 《次亜塩素酸ナトリウム消毒》

器具によっては、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒します。

