

しょくひん

せんじょう

食品の洗浄

じゅうぶん せんじょう やさい せんじょう

◆ 十分な洗浄 ⇒ 野菜の洗浄

にく たまご やさい さいきん
肉や卵だけでなく、野菜にも細菌はついています。

やさい さいきん みず
野菜についている細菌は、水をかえて、ていねいに
あら へ
洗うことで、かなり減らすことができます。



すいそう さいてい
水槽をかえて、最低

かいあら
3回洗います。

じ あ えん そ さん

くだもの せんじょう

◆ 次亜塩素酸ナトリウム ⇒ 果物の洗浄

くだもの じ あ えん そ さん ようえき しょうどく
果物は次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒します。

しょうどく ご みず せんじょう
消毒後は、水できれいに洗浄します。

