

親子で楽しく予防しよう!

6 2024 JUN
enjoyyobou

TAKE FREE ¥0

隔月発行

Follow Us



enjoyyobou

Present

10名様に当たる!!

屋外での虫よけ対策に!
ムシクリン 不快害虫線香



巻末付録
おべんとうやちまき
おとこむすび



特集 食の安全と安心

キッチンの衛生管理

プロも実践!
洗浄と殺菌

キッチンを
占拠しちゃうかも!?

小麦粉やお米に
湧く虫たち

異物分析×イカリ消毒

クイズで見る!
混入異物検査

家庭の食の安全を守る

キッチンの衛生管理

プロも実践!

洗浄と殺菌

梅雨から夏にかけては、菌が繁殖しやすくなる季節！
食中毒を予防し、家族の健康を守るためには、
キッチンを清潔に保つことが重要です。
そこで注目したいのが、**洗浄と殺菌**！
プロも実践している衛生管理を
ぜひ取り入れてください！



そもそも

洗浄と殺菌

にはどんな役割があるの？

「**洗浄**」 = 汚れや菌を取り除くこと

「**殺菌**」 = 菌をやっつけること

洗浄と殺菌の相乗効果で、
菌の繁殖を抑えることができます！

汚れが残っている場所では殺菌剤は十分に効果を発揮しません。また、汚れが残っていると、菌はその汚れを栄養源に再び増殖します。まずはしっかりと洗浄して物理的に汚れを取り除いてから、殺菌をするように徹底しましょう！

身の回りにある

洗浄剤と殺菌剤を知ろう！

洗浄と殺菌といわれると難しく感じるかもしれませんが、ご家庭のキッチンにある製品を使って、キッチンを清潔に保つことができます。

- 台所用洗剤（中性洗剤）
- 食洗機専用洗剤
- 油汚れ用洗剤
- アルコール製剤
- 台所用漂白剤



他にも、洗浄剤を含んだシートタイプの製品や、重曹やクエン酸などを使っているご家庭もあると思います。製品ごとに使用方法や注意事項を確認して、適切に使ってください。

知っておきたい

洗浄と殺菌の注意点！

1. 菌は目に見えない！

たとえ見た目がきれいでも、目には見えない菌が残っている可能性があります。食中毒を予防するためには、菌をやっつけることまでを考えて、洗浄と殺菌を徹底することが望ましいです。

2. ぬれたままはNG！

菌は水分があるところで増えます。洗浄と殺菌をした後は十分に乾燥させましょう。またアルコール製剤を使う際は、ぬれている場所にかけてしまうと水で薄まり、十分な効果を発揮しないので注意しましょう。

3. 使い回しはNG！

例えば、生肉を切った包丁を洗浄せずに生野菜にも使った場合、生肉の菌が生野菜に付着し、食中毒の原因になる可能性があります。包丁、まな板、布巾、手袋、キッチンスポンジなどは、用途に合わせて専用のものを用意すると安心です。

チェック！

菌が多い器具の洗浄と殺菌

特に衛生面が気になる
キッチンスポンジとまな板の
お手入れ方法をご紹介します

キッチンスポンジ

実はお手入れの方法や保管方法で菌の数は大きく変動します！

1. 使用後は泡が出なくなるまで洗剤を落とす

スポンジについていた食品カスなどもすっきり洗い流すことができます。

2. 風通しの良いところで乾燥させる

水気をきって、ラックなどに保管しましょう。洗浄後に漂白剤で殺菌したり、中性洗剤*を含ませて保管するのも効果的です。

使用回数にもよりますが、だいたい1か月を目途に新しいキッチンスポンジに交換しましょう。

*製品の用途に「スポンジの除菌」と記載のある洗剤をお使いください。

まな板

まな板の表面には包丁によるキズがつきます。このキズの中に汚れや菌が残ってしまうことがあります。

1. 表面のキズの目に沿って洗浄しましょう

キズの中にはスポンジが届きにくいので、ブラシを使うのがおすすめです。

2. 洗浄後に殺菌剤を使用しましょう

肉や魚の処理に使用した場合は、毎回殺菌することをおすすめします。洗浄後に熱湯をかけることも有効です。

※木製のまな板は汚れが落ちにくいので注意※

4. 後回しにしないで！

使用した調理器具や食器は、シンクでつけ置きしたままにしていると菌が増えてしまいます。長時間のつけ置きは避けましょう。また生ゴミなども放置せず、その日のうちに処理しましょう。



あなたのキッチンは大丈夫？
洗い残しや見落としに注意！

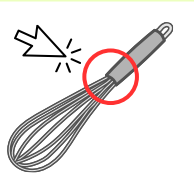
洗浄・殺菌が不十分な調理器具を使用した為に、食中毒が発生する場合があります。洗い残しの多い場所に、見落としがないか確認しましょう！

包丁



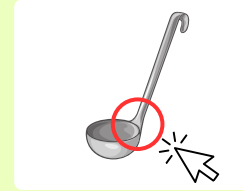
柄の付け根

泡だて器



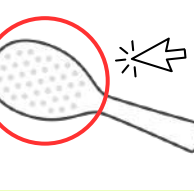
柄の付け根

おたま



柄の付け根

しゃもじ



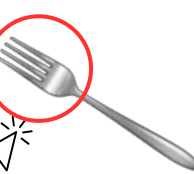
ご飯をすくう部分

スプーン



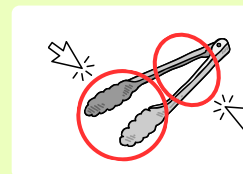
くぼみ

フォーク



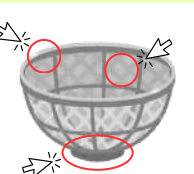
先端と刃の隙間

トング



食材をはさむ凸凹
持ち手のくぼみ

ざる



網目・縁の裏側・足

キッチンを占拠しちゃうかも!?

小麦粉やお米に湧く虫たち

保管していた小麦粉やお米から虫が湧いた!という経験はありませんか?これらの虫は専門的には「貯穀害虫」と呼ばれ、主に穀物から発生します。貯穀害虫は虫によって好きな穀物が少しずつ異なるため、今回は「粉派」と「粒派」で分けてご紹介!虫が増える夏に向けて、対策も確認しましょう。

粉派 KONA

小麦粉などの粉状の穀物から発生

クハヨシバシムシ



見た目(成虫)
体長2.0~3.0mm。
赤みを帯びた褐色。

背中からは顔が見えにくい
横から見るとこんな感じ!

MEMO どちらかというと粉派だが、粒状の穀物も食べる。

コクゾウムシ



見た目(成虫)
体長約3.0mm。
黒みがかった茶色。

口は象のような形
この口で米粒に穴を開け、卵を1つずつ産み付けます。

MEMO 粒状の穀物の中でも特に玄米が好き。

コクヌストモドキ



見た目(成虫)
体長3.0~4.0mm。
赤みを帯びた褐色。

驚きの繁殖力
メス1匹あたりの産卵数は、なんと500~1000個!

MEMO 粒状の穀物は食べない。パンなどの加工品も好き。

ノシメダラメイガ



見た目(成虫)
体長8.0~10.0mm。
翅は黄白色と赤褐色が半分ずつ。

幼虫は糸を吐く
食べたものの周辺に糸の形跡が見られることがあります。

MEMO どちらからも発生する。いろいろなものを食べる。

粒派 TSUBU

お米などの粒状の穀物から発生

BADPOINT

小さいうえにすぐ増える

キッチンの穀物が占拠されちゃう!

繁殖力が高く小さくて見つけにくいので、気が付いたころには大量発生していることも!

発生を予防しよう!

食品は密閉容器で保存

幼虫のあごは力強く、ビニールを食い破ることもあるので注意して!



調味料の外フタは閉める

調味料のふりかけ穴から虫が侵入してしまうことがあります。



床をこまめに掃除

こまめな掃除が大切。米びつ周辺の米粉やぬかは、特に念入りに掃除を!



虫の発生を見つけたら

虫が発生した食品はすぐに捨てましょう。その食品があった場所の掃除も忘れずに!



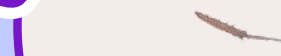
クイズで見る!
イカリ消毒の混入異物検査

異物分析

× イカリ消毒

日本では「異物」の定義を法律で定めておらず、消費者がいつもと違う「何か」を目で見て気が付いたものが「異物」になります。混入異物検査は食品や紙、包装フィルムなどに入ってしまった「何か」を分析して正体を調べる検査です。イカリ消毒では千葉県習志野市と香川県高松市の2か所に検査センターを所有。年間25,000件以上の検査実績で、スピーディーかつ正確な検査結果をあげています。今回は異物の一例をクイズ形式でご紹介!全問正解を目指してチャレンジしてください!

Question 1



- ・トゲが生えています
- ・節のようなものが所々に見えます
- ・よく見ると毛が生えています

A. 虫の脚 B. 植物の種 C. 木の破片

- ・とてもさびやすいです
- ・さびると茶色になります
- ・磁石に強くくっつきます

A. 鉄 B. ステンレス C. アルミニウム

Question 2



QUIZ

私は誰でしょう??

Question 3



- ・水中に入れても変化しません
- ・ピンセットを強く押し付けると凹みます
- ・加熱した針を押し付けると溶けて変形します

A. ガラス B. プラスチック C. 氷砂糖



混入異物検査・現場の改善提案はイカリ消毒にお任せください!



プレゼントキャンペーン

ムシクリン

不快害虫線香



線香立て付き



ガーデニングやキャンプなど、屋外で過ごすときに気になるのが虫。これからの季節は、虫よけ対策が欠かせません。そこで、おすすめなのが「ムシクリン不快害虫線香」です。さまざまなシーンでぜひお試しください。皆様のご応募をお待ちしています。

なんと

約**100**種類の虫に効く
※当社調べ

強力な有効成分を配合。
アブ・ブユ・コバエなど多くの不快害虫に効果を発揮します。

一般的な線香と比べ
煙の量が約**3**倍！
モクモク広がる

太巻きの線香から出る煙には有効成分が含まれており、広範囲に広がります。

こんなシーンでお使いください ▶ 農作業・林業・アウトドア・ガーデニング

簡単なアンケートに答えて、ムシクリン不快害虫線香【8巻入】を当てよう！

【応募方法】

以下のURLまたは右のQRコードからアンケートにご回答ください。お答えいただいた方の中から、抽選で10名様にプレゼントします。
<https://forms.office.com/r/hS02q29w1g>



10名様に当たる！

応募締切：2024年6月23日(日)

*当選者の発表は、発送をもって代えさせていただきます。

配布&設置場所募集中!
お気軽にご連絡ください!



IKARI イカリ消毒株式会社
©2024 IKARI SHODOKU CO., Ltd. JAPAN

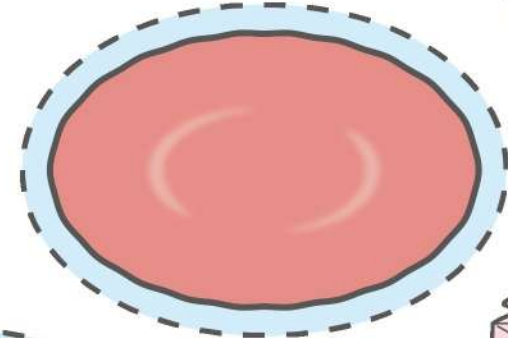
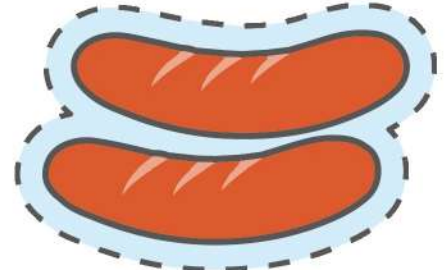
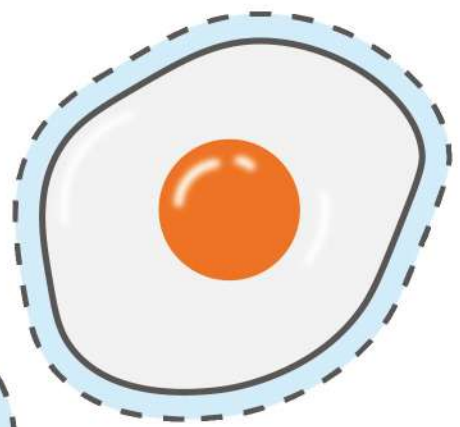
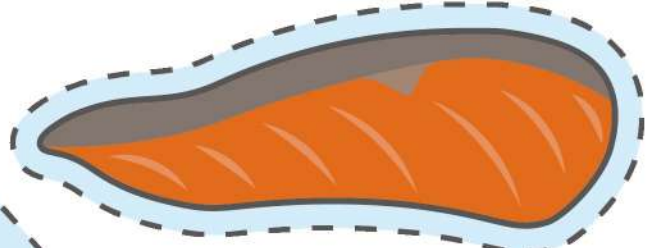
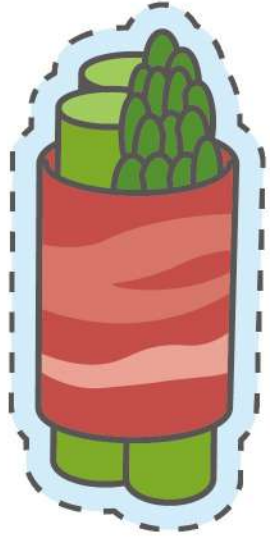
enjoyobou 6 2024

今回の付録

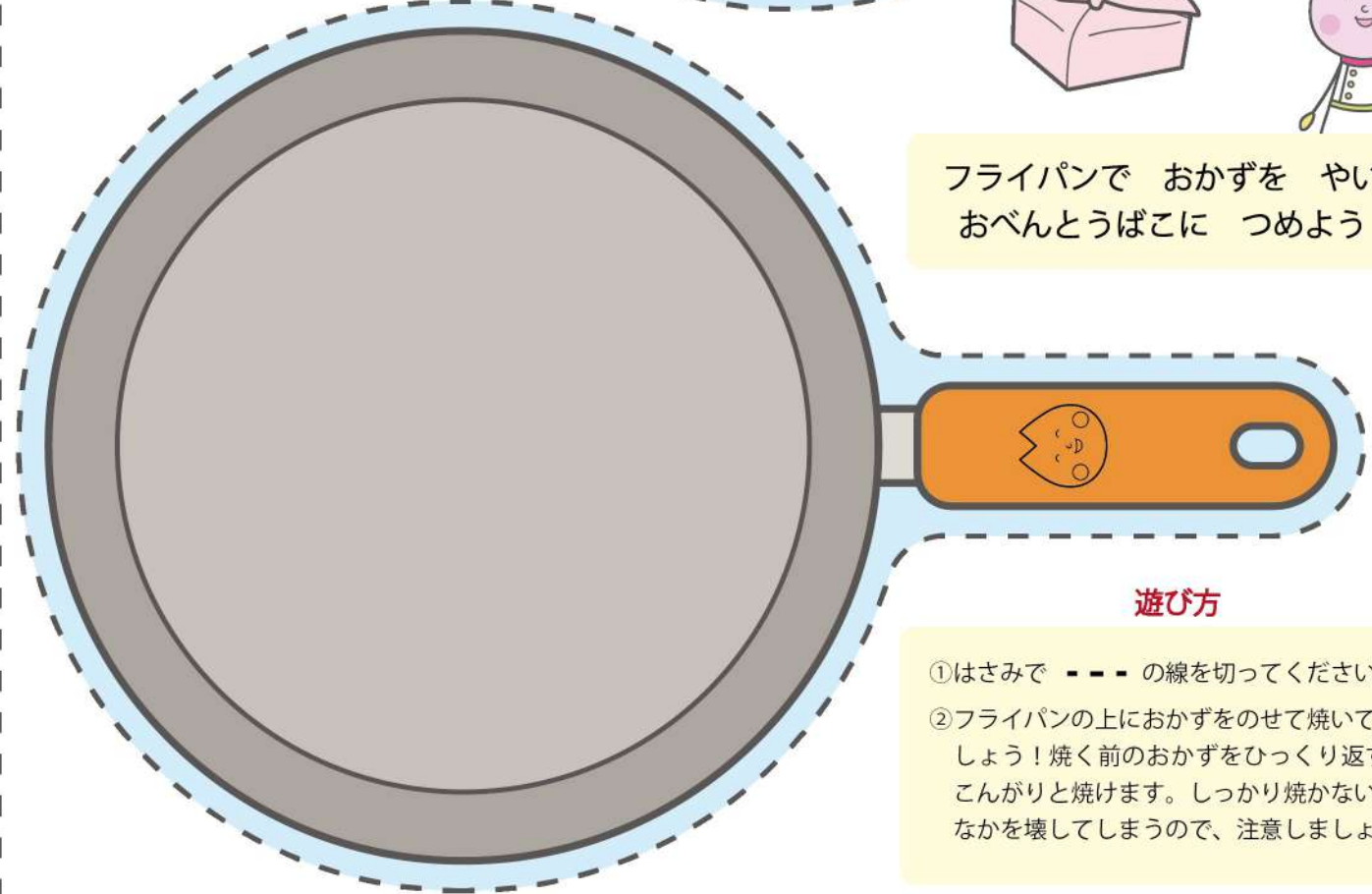
さくらいふちゃんの

おべんとうづくり

やくまえ



フライパンで おかずを やいて
おべんとうばこに つめよう!



遊び方

- ①はさみで - - - の線を切ってください。
- ②フライパンの上におかずをのせて焼いてみましょう! 焼く前のおかずをひっくり返すと、こんがりと焼けます。しっかり焼かないとおなかを壊してしまうので、注意しましょう。

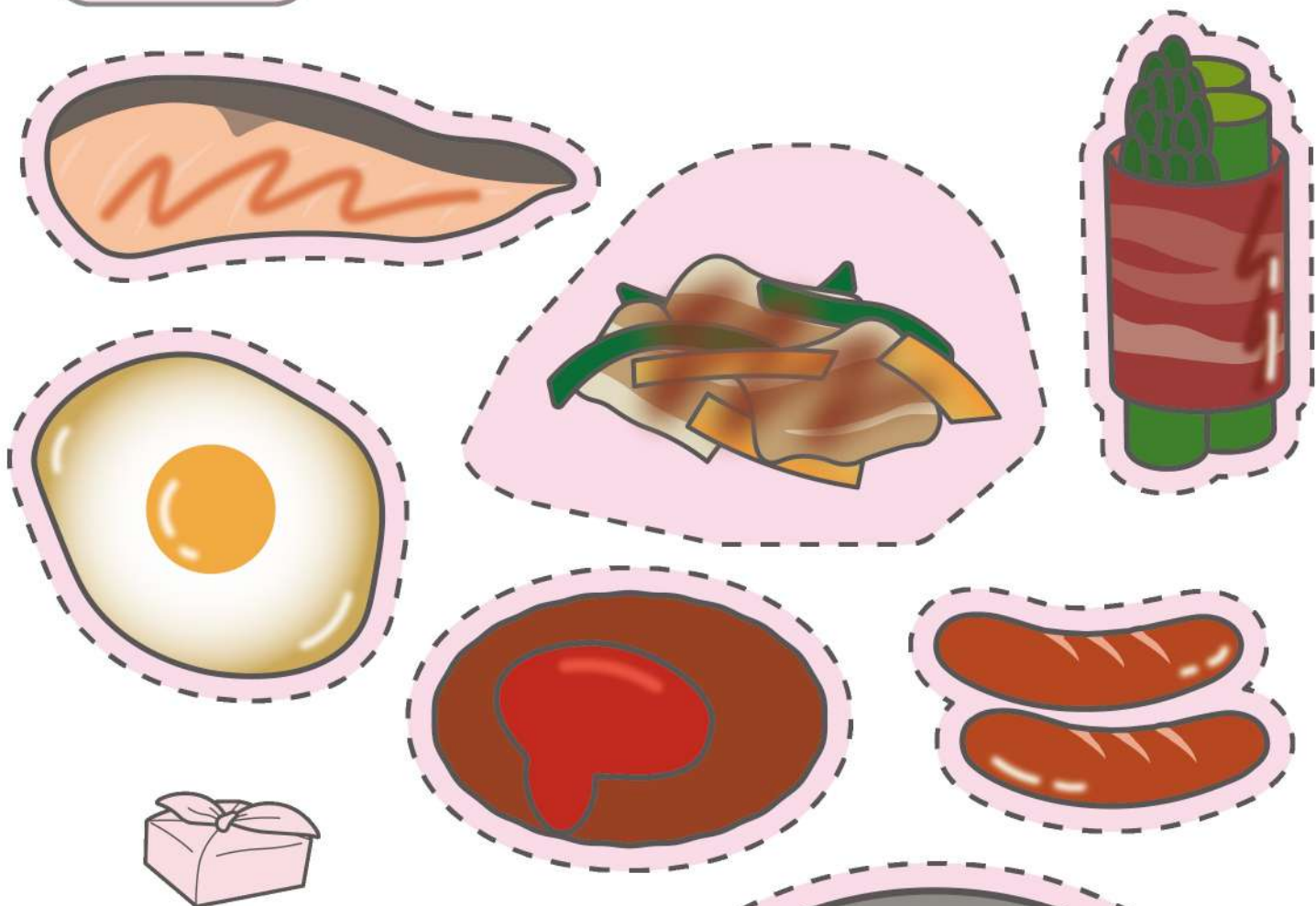
2024年6月号
発行・イカリ消毒株式会社 さくらいふ推進室
〒542-1007 大阪府大阪市中央区難波5-1-160
電話 06-6663-6127 41

今回の付録

さくらいふちゃんの

おべんとうづくり

やいたあと



お子様ははさみを使うときは
ケガをしないように見守ってね！

 enjoyobou

ふらいばんで やいた
おかずを おべんとうばこに
つめよう！



おうちの方へ

お弁当箱は右の QR コードをスキャンしてダウンロードしてください。
はさみの持ち方と使い方のプリントも併せてご利用ください。

