



2008年も残すところ、あとわずかとなりました。皆様にとってはどのような年でしたか？今年の漢字は、世界経済の大変動、物価上昇による生活の変化などが理由で「変」だそうです。2009年度は良い方向に変化していくと良いですね。アーテック倶楽部ニュースはさらにパワーアップした内容でお送りしたいと思っておりますので、来年もよろしくお願い致します。

## 厨房の大掃除について

年末間近ですので厨房内の大掃除をされるところもあると思います。今年一年を振り返りながらご苦労様という気持ちで綺麗にしてあげたいものです。普段の掃除では行き届かない所、意外と忘れがちなところ、ありませんか？

### 1. 冷蔵庫・食料保管庫

食品を出し、棚板など外せる部品は外して、やわらかいスポンジに石けんをつけて洗った後、庫内清掃中に200ppm程度の次亜等につけておき、その後水洗いをして良く乾かしてから戻します。外せない部品や庫内は、固く絞ったふきんで汚れを拭き取ります。こびりついた汚れには、中性洗剤液を含ませたふきんで拭き、その後よく水拭き、から拭きをします。汚れが一通り落ちたら、最後の仕上げに次亜か消毒用アルコールを含ませた布で拭き上げます。また、ドアパッキンは汚れがつきやすく、とれにくい場所です。汚れを放っておくと、カビがはえたり、におったりするだけでなく、パッキンが傷んで冷気が洩れる原因になります。歯ブラシや硬く絞った布、落ちにくい場所はクリームクレンザーを使い汚れを落とします。特に、下部は念入りに掃除をしてください。水拭き、から拭きし最後に次亜か消毒用アルコールで消毒します。拭きにくければ、左手でパッキンを軽く押さえ、凹凸をなくせばOKです。

忘れてはいけないのが冷蔵庫や保管庫の取っ手や上の部分です。埃が溜まっていたり、放熱部分が上にある場合があるので、害虫や浮遊細菌の温床になっている可能性もあります。また、移動させて背面も掃除しましょう。

### 4. 清掃用品も忘れずに！！

スポンジ、雑巾の内部は細菌にとって居心地がいい場所ですね。内部は乾きにくいし、食器などを洗うときに食中毒菌が付着しているかもしれない！！そんなスポンジをそのままにはおけません。作業終了後に中性洗剤でよく洗浄・すすぎ・水切りをしてから、120～200ppmに希釈した次亜に30分程漬け込み、しっかりとすすぎと水切りをして風通しのよいところで乾燥させます。

大掃除では強いアルカリ洗剤や次亜を扱いますので、手袋をして作業して下さい。その際、手あれのひどい方は、ハンドクリームを塗り、綿手袋をした上からゴム手袋をして作業をすると、手のパックになり、手荒れに効果があるそうです。一年間酷使したご自身の手も、ぜひねぎらってあげて下さい。

### 2. 排水溝・グリストラップ・床の掃除

残渣や油などが溜まっていってうまく流れなかったりしていませんか？排水溝を洗浄できるブラシでしっかりこすり洗いをしましょう。曲がり角は特にていねいに、排水溝の蓋は裏側もきれいにすることが大切です。せっかく排水溝をきれいにしても、グリストラップが汚くては何にもなりません。トラップの中とゴミを受けるストレーナー（金網カゴ）も忘れずに掃除してください。

### 3. 殺菌灯・補虫器のライト

交換してますか？紫外線殺菌灯の寿命は約1年で、捕虫器ランプは約6ヶ月が目安とされています。ライトが点いているから殺菌効果がある、というわけではなく、点け続けていると効果が減少します。以前取り替えた時期を確認し、定期的に交換しましょう。

株式会社 アーテック  
ホームページ <http://www.842581.com/>  
愛知県岡崎市羽根町字若宮 30 番地  
Eメール : [artec@842581.com](mailto:artec@842581.com)  
TEL 0120-842581  
FAX 0120-842860  
アーテック倶楽部事務局：寛 智美