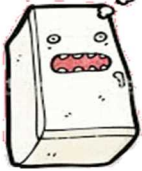


いやっ

### 冷蔵庫 適材適所適量

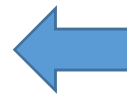


冷蔵庫は庫内の中でも場所によって温度が違います。この「温度差」を理解し、保存する場所を変えましょう。



- 扉部分・ドアポケット：3～7℃前後
- 冷蔵室：2～6℃前後。上段より下段が温度は低めの製品が多い
- チルド室：JIS規格で「約0度」の規定
- パーシャル室：JIS規格で「約-3度」の規定

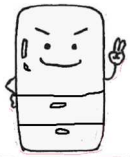
- 上段 ハムやウィンナーなどの加工品
- 中段 牛乳や鶏卵など
- 下段 生肉 生魚など



参考にしてください。



庫内を 20℃に上げ、10℃まで下がる時間を計ってみました！



中身スッキリ冷蔵庫  
 ドアを閉めた直後から低下し、2分  
 15秒後には10℃に。



中身ぎゅうぎゅう冷蔵  
 ゆっくりゆっくり下がり、10℃まで下がる  
 のに45分！！！！ひえ～



### 飲みかけペットボトルに注意！



細菌は『栄養』『水分』『25～35℃の温度』の条件で増殖するため、これに当てはまりやすい6～9月は注意です。実験では口のみで細菌が入った飲み物を室温で放置すると2時間後に菌が増殖し始め、1個の菌が一晩で10万個に増殖しました。口のみ場合は2時間以内に飲みきるか、コップに移しましょう。