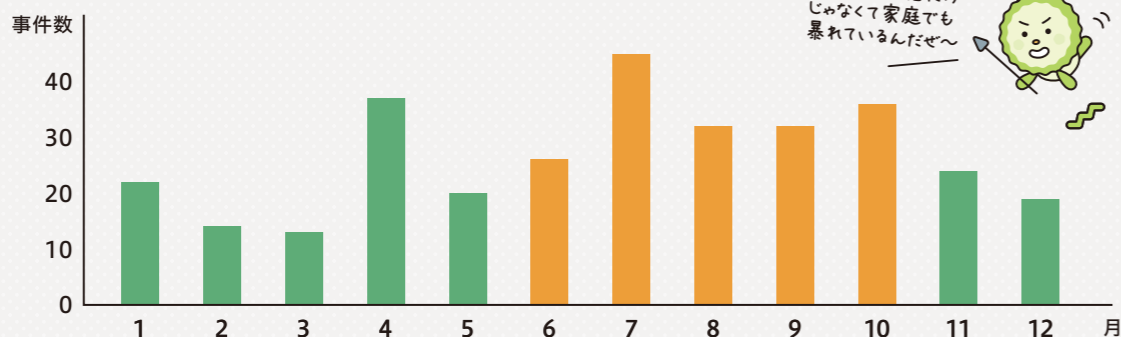


食中毒に負けない! 台所防衛ガイド

細菌による月別食中毒発生状況(令和6年)

気温が上がるこれからの季節は細菌による食中毒が急増します。

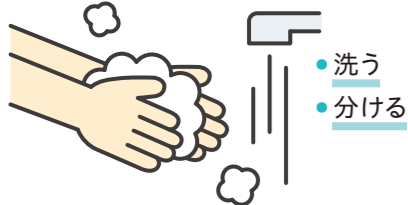


オレたちはお店だけじゃなく家庭でも暴れているんだぜ〜

食卓の安全を守るカギは「台所での対策」にあります。
「食中毒予防の3原則」を押さえたポイントを確認し、美味しい食事を安心して楽しみましょう。

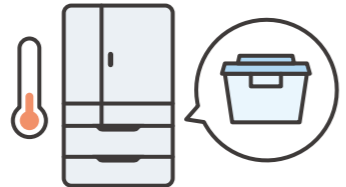
CHECK 食中毒予防の3原則とは?

原則1 つけない



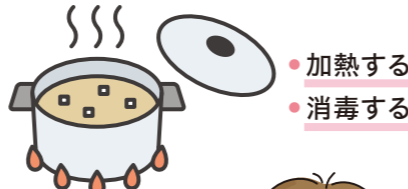
- 洗う
- 分ける

原則2 ふやさない



- 冷やす
- 手早く

原則3 やっつける



- 加熱する
- 消毒する

実際調理をする時、どうやって予防すればいいんだろう?

3原則に沿った行動ができているかどうかを隣でチェックしてみましょう!

あんあん
クイズ

正解者の中から抽選で
20名様に500ポイント進呈!

※当選の有無は、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

Q.「加熱調理」で食中毒を防ぐ行動として正しいのは?

- ① 熱湯に数秒通す
- ② 中心部が75°Cで1分以上熱を加える
- ③ 表面がこんがりするまで焼く

応募方法

注文用紙

- ・6桁注文番号欄
応募番号【370200】
- ・注文数欄
クイズの答え(番号)
を記入

ハガキ(当日消印有効)

クイズの答え・郵便番号・住所・氏名・電話番号・ご所属の生協を明記して下記の宛て先まで
〒920-0362 金沢市古府2丁目188番地
コープ北陸事業連合 安全政策部
「あんあんクイズ」係

WEB

応募フォーム



応募は何度でも可能! /

締切

2026年
6月26日(金)

注文用紙は7月1回

あんあんニュースWEBサイトが6月19日(金)リニューアル!

名称も「うちのOMAMORI」と一新してお届け♪子育て世代が気になる内容を中心に紙面とはまた違った切り口で食の安全・安心にまつわる情報を随時発信していきます。

うちの
OMAMORI



安全確認業務の結果報告はこちら 制作:食品安全推進委員会(※) 監修:コープ北陸事業連合

あなたの家はできてる? /

台所の食中毒ブロックチェック!

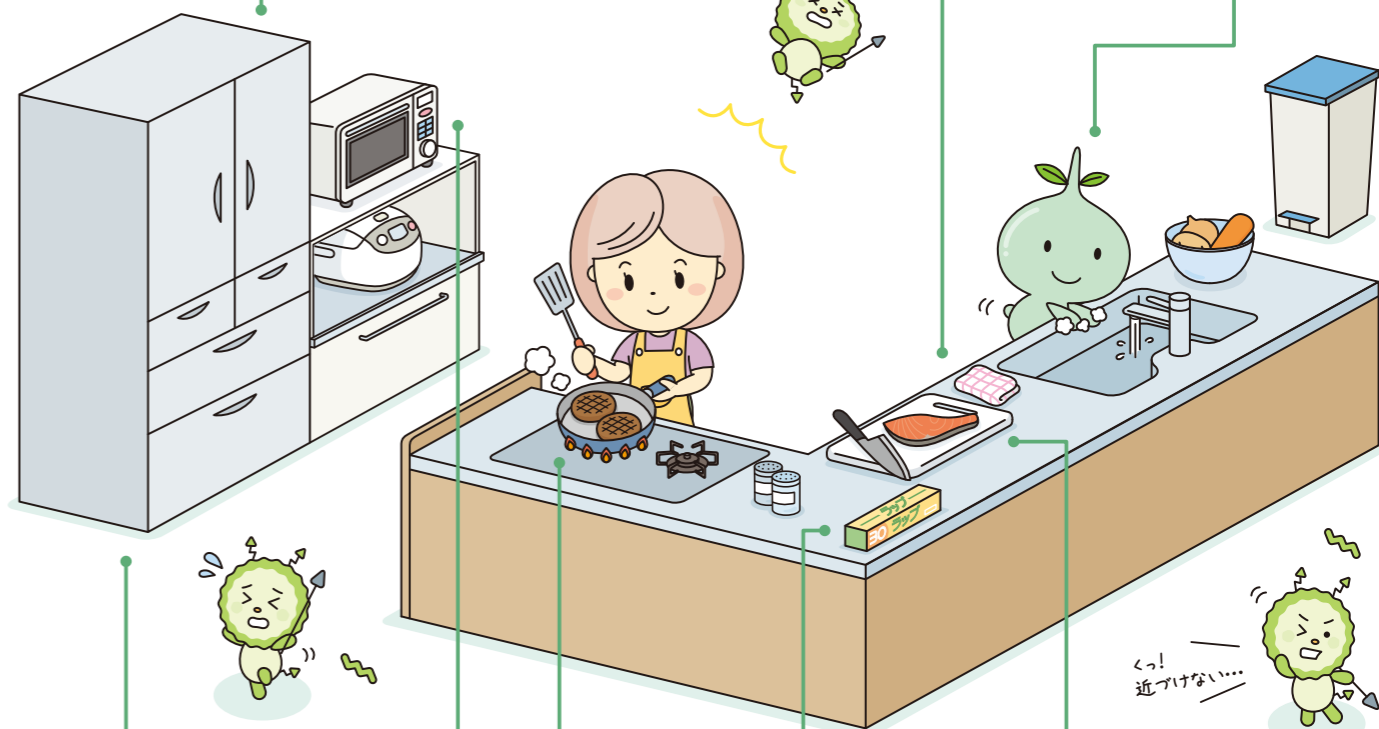
つ…つけない ふ…ふやさない や…やっつける

調理前

- ふ 冷蔵・冷凍食品は購入後すぐに庫内へ保存しているか

- つ 台所が汚れていないか、タオルやふきは清潔なものを使っているか

- つ 石けんを使ってこまめに手を洗っているか



調理中

- や 電子レンジでの加熱は熱が均一に行きわたるようにしているか

- つ 手作業での調理は素手ではなくラップや使い捨て手袋を使っているか

- つ 生の肉・魚とその他の食材が触れないよう分けて扱っているか

- ふ 解凍は冷蔵庫もしくは電子レンジで行っているか

- や 加熱調理では中心部が75°Cで1分以上熱を加えているか

調理後

- ふ 残った料理は冷蔵庫で保存しているか

- や 食器・調理器具などは洗った後消毒しているか

いくつかチェックできましたか? 少しい意識で家族の健康を守ることができませうぜひ習慣にしてくださいね!

調理時だけじゃない! 食中毒対策

コープ北陸のホームページでは「食品の二次汚染を引き起こさないためのポイント」や「まな板や包丁の除菌方法」など食中毒予防に役立つ動画を公開中!ぜひご覧ください。

動画はこちら



参考資料 ●家庭でできる食中毒を防ぐポイント・料理前に気をつけたいポイント・料理時に気をつけたいポイント(近畿農政局) ●食中毒統計資料 令和6年(2024年)食中毒発生状況(厚生労働省)

(※)…組合員、学識者、コープ北陸役員からなる委員会です。コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。