

# 猛暑から常温品を守り抜く！ 生協の品質管理



## 工夫1

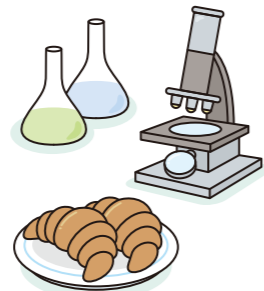
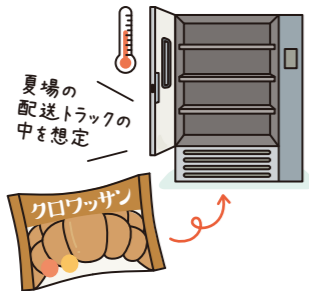
科学的に安全を確認！  
「恒温試験」で

試験はコープ北陸独自の指針に基づき、必要と判断した「**新商品**」に対して実施しています。

### 試験の流れ

35℃に保たれた機械の中で2週間保存

状態確認や微生物検査で取扱いの可否を判断



## プチ恒温試験で検証！

本当に高温下に常温品が置かれたままでも大丈夫なのか  
あんあんニュースWEBサイト内の「あんあんくんの実験室」では35℃で72時間保管したものを調べてみました！

結果はこちら▶



## あんあんくん

### 第102話 告知！



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

## 工夫2

「常温品」でも  
ひんやりお届け

夏場は配送トラック内の温度や留守宅へのお届けなどを考慮し、品質が変わる恐れのある商品は「冷蔵」でお届けすることがあります(例：チョコレート・グミ・一部の農産品など)。

さらに + プラス

“常温品が温かくなっている不安”など

近年の猛暑による不安の声にお応えし  
常温品のお届け温度帯を見直し中！

2026年度は常温品の中からご要望の多かった  
7商品を冷蔵でお届けします。



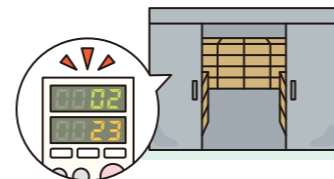
カタログの温度帯もチェックしてみよう！

冷蔵

※一例です

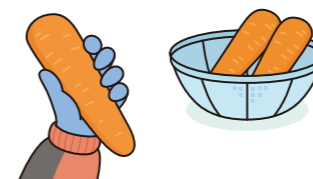
生協では気温・湿度が高くなる5～9月を「品質管理強化月間」とし  
食中毒や組合員からのお問い合わせを防ぐため、以下のポイントを中心にとりこんでいます。

### 品温管理の徹底



入荷から積み込みまで  
各工程における適切な温度管理

### 農産品の品質管理



特性に合わせた取扱いと  
厳しい基準での検品の強化

### 蓄冷剤などの調整



気温や帰宅時間に合わせた  
蓄冷剤・ドライアイスの調整

## 工夫3

5～9月は  
より厳しく管理！

## 届いた後の取扱いにも要注意！

- 商品を確認**  
傷みや変色、袋が膨張していないかなどをチェックしましょう。
- 結露に注意**  
保冷箱から取り出した際の温度差で農産品などに結露が生じた場合は、しっかり拭きとり、すぐに保存しましょう。
- 適切に保存**  
パッケージに記載の方法で保存しましょう。農産品の場合は冷暗所もしくは新聞紙などで包み袋に入れ野菜室へ。

もしも届いた商品が「おかしいな？」と思ったらお気軽に加入先の生協までご連絡を！



帰宅時間が遅くなる場合もお知らせください

各生協の連絡先はこちら▶



## 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. 夏場の配送トラックを想定した「恒温試験」の機械の中の温度は？

- ① 25℃    ② 30℃    ③ 35℃

### 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  
7月24日(金)  
注文用紙は7月5回

(※)…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。