

食品安全推進委員会とは

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。

あんあんニュースのバックナンバーはこちらのホームページでご覧になれます ▶ コープ北陸事業連合ホームページ <http://www.coop-hokuriku.net>

食中毒予防は 台所 から

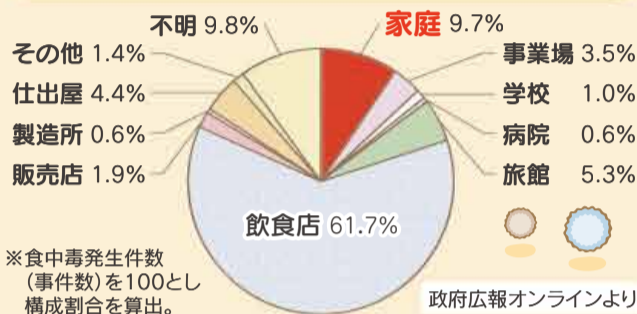
～食中毒は家庭でも起こっている!～



ご存知
ですか?

食中毒は、飲食店などでの食事だけでなく、家庭でも発生しています。風邪のような軽い症状であったり、家族全員には症状が出ない場合もあるため、認識されないケースもあります。

● 原因施設別食中毒発生状況(平成27年度) ●



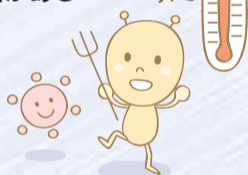
細菌が増殖する3つの要素

台所には食中毒の原因となる細菌が増殖する条件が揃っています。

① 温度

- 増殖する最も大きな要素
- それぞれの細菌に、増殖に適した温度と増殖温度範囲がある

一般的に15～40℃が細菌増殖の適温で、35℃前後で急速に増える



② 水分

- 細菌は水に溶けている栄養分を分解し摂取

例えば

まな板 洗った後濡れたままにしておく…ほんの少し残っていた細菌が水分によって増殖

ふきん 濡れたままにしておく…テーブルを拭きながら増殖した細菌を塗りつけることに



③ 栄養

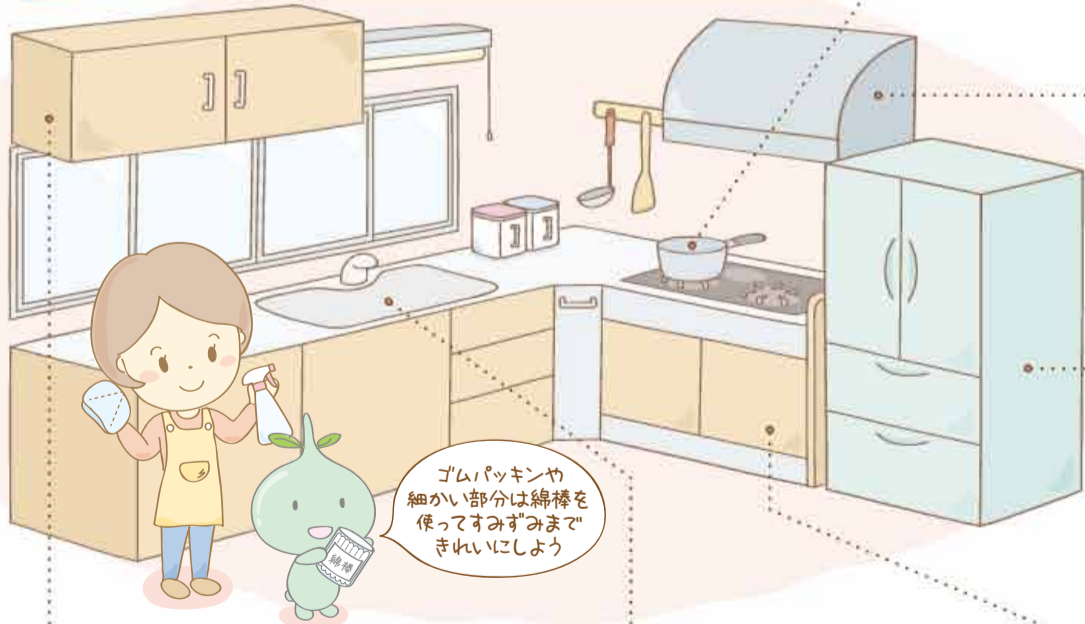
- たんぱく質、糖質などを含む食品や残った料理が栄養源になる
- 調理器具などについて食品や汚れも栄養になるので常に清潔に



台所の大掃除をしよう!!

油汚れに効果的 重曹水の作り方

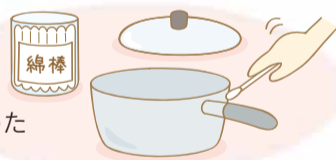
ぬるま湯:1ℓ、重曹:大さじ4杯
※重曹は溶けにくいのでしっかり溶かしましょう



ゴムパッキンや細かい部分は綿棒を使ってすみずみまできれいにしよう

調理器具

持ち手の付け根や留め具の部分に残った汚れは綿棒で



換気扇

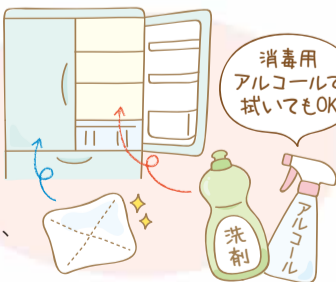
各パーツに分け、重曹をまんべんなくふりかけ、汚れを吸着させる古新聞で拭きとり、熱めのお湯で洗浄



冷蔵庫

外側 壁や取っ手は清潔なふきんできれいに拭く

庫内 薄めた台所用洗剤で拭いた後、よく水拭きする



消毒用アルコールで拭いてもOK

戸棚・照明

ふきんに重曹水を染み込ませ、細かい油汚れやホコリを拭きとる



ごみ受け・排水溝

たわしや古歯ブラシで網目をよく洗う
洗剤を落とし、仕上げに熱湯をかける



食品の収納庫

消毒用アルコールで水分が残らないように拭く



除菌にも!