

あんあん ニュース

制作：食品安全推進委員会 発行：コープ北陸事業連合

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 第49誌

お届け商品の品温管理

- 商品が届いたら
- 今日は暑かったけれど、溶けていないかしら...
- 生協ではお届け商品の温度管理を徹底しているよ
- 冷凍品が凍ったまま♪

帰宅時間におわせてドライアスの量を調整しています

組合員さんのお手元に届くまでしっかり品質の管理を行います!

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>

8月号
平成29年
7月24日 発行

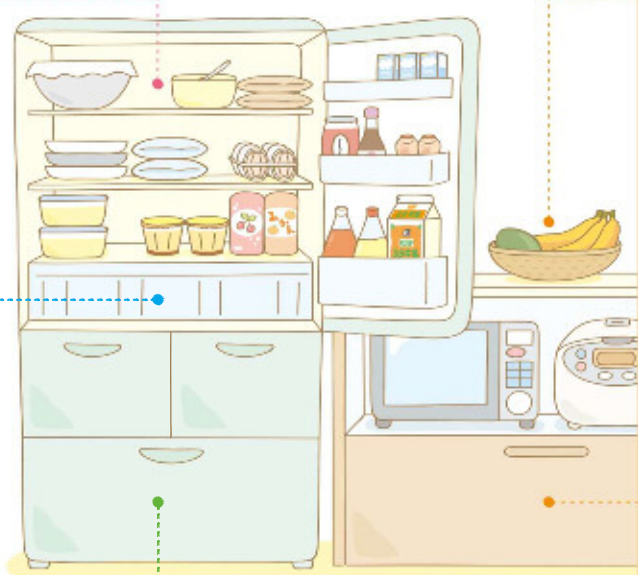
正しく保存して 食中毒を防ごう!

食品によって保存方法は様々です。基本的には常温、冷蔵、冷凍の3種類に分けられますが、食品の種類・特性に合わせた正しい保存方法を理解し、食中毒を予防しましょう。

届いた商品はすぐに適切な場所に保存し早めに使い切ろう!

冷蔵室

- カレー、ミートソースなどの煮込み料理**
容器に小分けし、荒熱がとれてからフタをする。
⚠️ 大きい器(鍋)での常温放置は食中毒の原因になります。
- 卵**
パックのまま保存すると鮮度長持ち。
- もやし**
野菜室より低温の冷蔵室やチルド室へ。
💡 **もやしが紙袋に入っているヒミツ**
もやしは袋の中で呼吸しています。紙の袋は呼吸に必要な酸素を適度に通すため、比較的長持ちします。



常温

- バナナ・アボカド**
風通しの良い場所へ。熟したアボカドは袋に入れ野菜室で保存(2・3日程度)。
暑い時期は新聞紙に包み野菜室へ
- 完熟の目安**
バナナ 皮にシュガースポット(黒い斑点)ができる。
アボカド 皮が黒くなり、軽く握ると少し弾力がある。
⚠️ バナナは冷蔵庫に入ると黒く変色するので注意。
- 瓶詰・缶詰**
開封後は冷蔵庫(10℃以下)へ保存しなるべく早く食べきる。
缶詰は開封後、容器に移し替えフタもしくはラップをする。

チルド室

- 肉・魚類**
汁がもれないよう袋などに入れる。すぐに使わない場合は小分けし、冷凍室へ。
🐟 魚は水気を拭き取る
- 肉の保存期間**
鶏肉 豚肉 牛肉
短い ひき肉 スライス 切り身 ブロック 長い
肉は空気に触れると酸化し、傷みやすくなります。使いきれない場合は、ラップに包むなどして保存しましょう。

野菜室

- トマト・きゅうり**
ラップや袋に入れる。青みが残っているトマトは常温で追熟させてから保存。
⚠️ きゅうりの冷やし過ぎは低温障害を起こし傷みやすくなります。
- キャベツ・レタス**
芯をくりぬき、ぬらしたペーパータオルを詰めて、袋に入れる。
⚠️ レタスは包丁などの金属に触れると変色するので注意。

- 食用油**
光や熱、空気により劣化するため冷暗所へ。使用後はしっかりキャップを閉める。
⚠️ 暑い場所での長時間放置は油が膨張し、キャップがゆるみ容器からもれることがあります。

保存の前に 調理器具・容器は清潔に 食品を安全に保存するためには、調理器具や容器を衛生的に保つことも大切です。

- 包丁やまな板は使い分ける
肉・魚用 野菜用
- 使用後は①よく洗浄、②熱湯消毒、③しっかり乾燥
- シンクには生ゴミを放置しない
- 食器棚や冷蔵庫など収納する場所も清潔に

生協からのお願い
商品のお届け箱(保冷箱・青い箱)について

- 箱をぬれたまま保管しておくかビバが発生する原因になります。十分に乾かしましょう。
- 汚れ防止のため、なるべく屋内での保管をお願いします。
- 班(グループ)配達をご利用の場合は、商品を取り出した後、素早くフタを閉めましょう。特に留守班の方は注意しましょう。

配達用器材は組合員のみなさんの財産です。大切に持ってね

汚れた場合は洗って しっかり乾かす