

vol.57
8月号

あんあん ニュース

平成30年

7月23日 発行

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>

あんあんくん 第55話

整理整頓で「食中毒」予防



食中毒を防ぐ ～食品の保存方法～

その2

これからの暑い季節、食品が傷みやすく、場合によってはムダになって
しまうことも…。食品に適した保存方法で食中毒を防ぎましょう。

商品が
届いたら

注文した商品が届いているか、傷みや破損、
袋が破れていないかなどを確認しましょう

「おかしいな」と思ったら加入先の生協へご連絡ください

富山県生協

富山センター：0120-30-4761

東部センター：0120-62-0770

西部センター：0120-52-5901

コープいしかわ

0120-759-853

福井県民生協

0120-016-165



パッケージなどの表示に従って、適切な **温度・場所** に保存しましょう

冷凍 -15℃以下

隙間なく並べて保存する。

冷凍食品

最初に保管場所
(冷凍庫)へ



冷蔵 5℃以下

庫内でも場所によって温度差がある
ため注意。下段や冷却器の近くは冷え
やすく、ドア付近は開閉による温度の
変化が大きい。

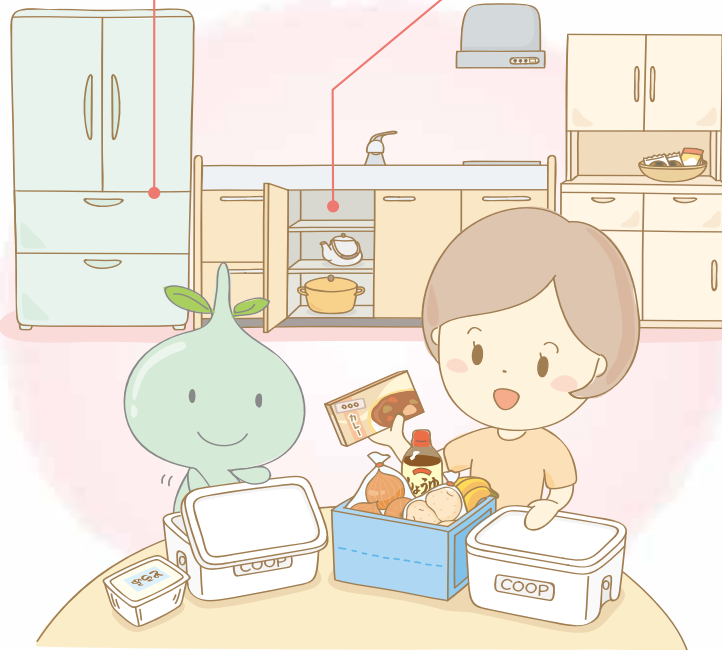
肉・魚類

汁がもれないよう
袋などに入れ、
チルド室へ



- 機種ごとに各部屋の温度帯・機能などは異なるため、あらかじめ確認を
- 冷蔵庫は7割程度、冷凍庫は8～9割程度の収納を目安に

- シンクの下は湿気が多く、カビの発生や食中毒の原因となるため、食品は収納しない



常温 約15～25℃

床に直接置かないようにする。

バナナ

吊るすもしくは山なりの方を上にして置く。
未熟なものは追熟させ、シュガースポット
(黒い斑点) ができたら食べごろ。



冷蔵庫で保存する場合

夏の暑い時期は、熟したバナナを1本ずつ
ラップやポリ袋に包み野菜室へ。皮が黒く
変色することがありますが、味への影響
はあまりありません。

冷暗所 約1～15℃

「暗くて冷えている場所」。家庭では床
下や軒下、納戸などが適していますが、
暑い時期は温度に注意が必要。冷蔵庫
の野菜室でもよい。

卵

尖った方を下にし
パックのまま
冷蔵室の奥へ



豆腐・こんにゃく

冷蔵室の手前に



味噌

発酵を抑えるため冷蔵室へ
(冷凍庫も可)



じゃがいも

新聞紙などに包んで保存。
日光などの明るい光に長時間あてると
皮が緑色になり、ソラニン(※)が
発生することがあるので要注意。

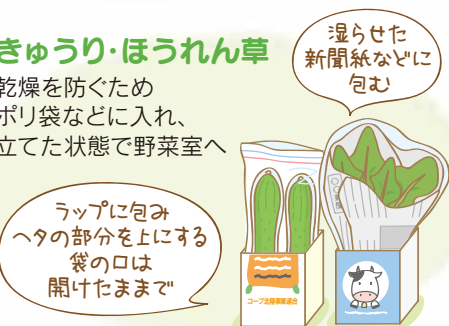
※ソラニン

光にあたって薄い黄緑～緑色に
なったじゃがいもの表面部分や
芽およびつけ根部分などに
含まれる有毒物質。



きゅうり・ほうれん草

乾燥を防ぐため
ポリ袋などに入れ、
立てた状態で野菜室へ



もやし

呼吸をしているため
袋に数ヶ所穴を開け
冷蔵室の奥やチルド室へ



玉ねぎ

湿気に弱い風通しの良い場所へ。
暑い時期は傷みやすいので
新聞紙に包んで冷蔵庫の野菜室に。

