

食中毒を防ぐ～お買い物編～

食品を購入してから鮮度を落とさず持ち帰ることができるように、
買い物時の温度管理のポイントをおさえましょう。

行くとき

保冷バッグを
準備する



スーパーマーケット

買い物は
①常温品、②冷蔵品、③冷凍品
の順番で



消費期限を確認して
購入する



氷などで温度管理



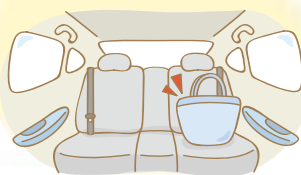
店舗にある
保冷用の
氷を利用

帰るとき

寄り道せず
まっすぐ帰る



車を利用した場合は
置き忘れに注意する



組合員さんの声

Q & A

Q1 冷凍庫に保管していた
冷凍食品の袋が
膨らんでいたけれどどうして？



A1 昇華現象(しょうかげんしょう)によるものです。

冷凍食品が温度変化を受けると、食品の表面にある細かな氷の粒(固体)が
水にならずに水蒸気(気体)へと変化することがあります。これを昇華現象と
いいます。ご家庭の冷凍庫では開閉の頻度にもよりますが温度変化の影響を
受けやすいため昇華現象が起こり、空気の体積が増えることで、写真のよう
に袋が膨張したと考えられます。商品の品質には問題ありません。

Q2 冷凍食品に添付されている
スープやタレは凍っていないことが
あるけれど大丈夫？



A2 凝固点が冷凍庫の温度より低い場合、
凍りにくくなります。

スープやタレには、しょうゆや発酵調味料、砂糖などの塩分・糖分が含まれて
いることで凝固点(液体が凍り、固体になる温度)が低くなり、凍らない場合
があります。凍っていないくても、-18℃以下(家庭用冷凍庫の標準温度)で
保管していただければ、品質には問題ありません。

生協からのお願い



商品のお届け箱(青い箱・保冷箱)について

お届け箱は回収後、再利用しています。
配達用器材は組合員のみさんの財産です。
大切に取扱い、できるだけ綺麗な状態で
返却をお願いいたします。



保管のポイント

- 箱をぬれたまま保管しておくとかびが発生する原因になります。
十分に乾かしてから保管しましょう。
- 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)配達をご利用いただいている方へ

- 商品を取り出した後は、すぐにフタを閉めましょう。
中の蓄冷剤やドライアイスが溶けないよう
フタがきちんと閉まっているかの確認も忘れずに。
- 商品が残っている場合は、
蓄冷剤やドライアイスは取り出さず
そのまま入れておきましょう。



蓄冷剤やドライアイスは
箱内を冷やす役割をしています。

今月の安全確認報告はホームページで確認できます



ホームページアドレス▶ <http://www.coop-hokuriku.net>

クイズに答えてクーポン券を当てよう!!

? あんあんクイズ

食品の保存で間違っているのはどれでしょう?

- ① シンクの下は光が入らないため
食品の保存に適している
- ② 冷凍食品は最初に片付ける(保存する)
- ③ きゅうり・ほうれん草は立てた状態で保存する

みなさんの
ご応募お待ちしております!



前回
(6月号)の
クイズ

Q. 食中毒を防ぐお弁当作りのポイントで間違っているのはどれでしょう?
A. ③ おかずは作りたてを熱いうちに詰める

正解者の中から抽選で20名様に生協の共同購入、個人宅配の
お支払いに使用できるクーポン券(500円)を配達時にお渡しします。
クーポン券をご利用の際は配達時に担当者へお渡しください。
請求額から500円値引きいたします。



官製はがきに、①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名 ⑤電話番号 ⑥ご所属の生協(富山県生協・コープいしかわ・福井県民生協)を明記して下記の応募先までお送りください。
当選案内は賞品のお届けをもってかえさせていただきます。

宛て先 〒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

締切 2018年8月31日(金)(当日消印有効)

パソコンや携帯電話からの応募もお待ちしております!

ホームページ http://www.coop-hokuriku.net/quiz_anan.html

応募フォームから必要事項を入力してご応募ください。携帯電話からのご応募はこちら▶

※お預かりした組合員個人情報は、あんあんクイズ、その他ご本人への通知でご利用させていただきます。

