

あんあんニュース



私たちの食卓に欠かせない「常温品」の取扱いについて



こんな質問がありました



気温が高いと届いた「常温品」が傷んでいないか心配です。温度管理などされているのでしょうか？

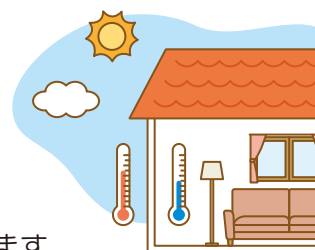
「常温」とはどのくらいの温度？



一般的に「意図的に熱したり冷やしたりしない自然な温度」をさすことから10～30℃前後と考えられていますが法律では定義されていません。

ちなみに

厚生労働省の「常温保存可能品に関する運用上の注意」では「常温とは、外気温を超えない温度」としています。



安全性は検査で確認！



コープ北陸では、商品の取扱いを始める前に「コープ北陸微生物指針(*)」に基づき、必要と判断した商品には温度が上昇した配送トラック内を想定し35℃に保たれた機械の中で2週間保存する「恒温試験」を実施。

その後、状態確認や微生物検査を行い取扱いの可否を判断しています。

恒温試験は年間約1,000件実施



(※)食品に対し、それぞれの特性などを踏まえ、微生物による危害性リスクに応じて検査項目を定めたコープ北陸独自の基準

届いた「常温品」、正しく保存できていますか？

「常温」での保存が可能な食品でも、それぞれに適した保存場所があります。特に暑い時季や暖房器具を使う時季は室内が長時間高温になりやすく、設定されている期限より早く風味が落ちてしまったり、形状が変わる(膨張など)可能性も！

保存の際はパッケージに記載されている「保存方法」をチェック！

名 称	ますの寿し
原 材 料 名	米(国産)、鰯(サケ類)、調味酢、植物油、食塩/調味料(アミノ酸等)、酵素、(一部に乳成分・さけゼラチンを含む)
内 容 量	2食
消 費 期 限	裏面枠外右部に記載してあります。
保 存 方 法	直射日光および高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	株式会社荳亭 〒930-0835 富山県富山市上富居1-5-8



※ 枠外にも保存に関する情報が記載されている場合があります！

ますの寿しを美味しく召し上がっていただく為のお取扱い

- ◎消費期限内にお召し上がりください。
- ◎弊社の消費期限は、未開封状態で13℃～22℃の場所で保管した場合、美味しく召し上がれる期限です。
- ◎冷蔵庫・冷凍庫での保管は御飯が硬く白老化※しますのでお避けください。※白老化とは、米に含まれるでん粉が変質し、ポロポロの状態になる事を言います。
- ◎笹の葉に白い粉がふく場合がありますが、鰯の身の漬け汁の乾燥したものです。品質・衛生上は問題ありません。笹の葉は身体に無害なものです、お召し上がりにならないでください。

開封後は期限に関係なく早めに食べ切るようにしてね！



※常温で保存すること以外に留意すべき事項がないものについては、「常温での保存が可能である」という旨の表示が省略されていることがあります(牛乳、乳飲料は除く)
※枠外表示には、他にも「開封・開栓後は保存方法が変更になる場合があります」などと表記されている食品もあります