

# あんあんニュース

今回の  
テーマ

知って  
安心!

## 気温が高い時期に届く 常温品や農産物が心配

暑やで傷んで  
いないかしら...



### ＼コープ北陸のとりくみ①/ 検査で安全性を確認!

商品の取扱いを始める前に「コープ北陸微生物指針(\*)」で定められた商品には「恒温試験」を行っています(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

#### 恒温試験

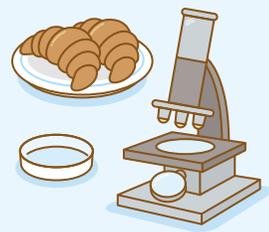
35℃に保たれた機械の中で保存

温度が上昇した  
配送トラック内を  
想定



約2週間後

状態確認や微生物検査



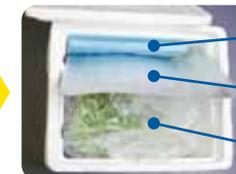
常温品は冷蔵マーク・  
冷凍マークがついていない商品  
農産物は主に青果マークがついている  
商品のことだよ!



### ＼コープ北陸のとりくみ②/ 農産物は温度管理を徹底!

気温が高い時期は配送トラックの庫内が高温になるためシッパー(保冷箱)でお届けしている葉菜類・果菜類などは蓄冷剤を入れて品温を管理しています。

箱の中の様子



蓄冷剤  
アルミシート  
農産品



常温でお届けしている農産品も気温によっては蓄冷剤が入ったシッパー(保冷箱)に入れてお届けすることがあります

## 家庭での取扱いや保存にも要注意!

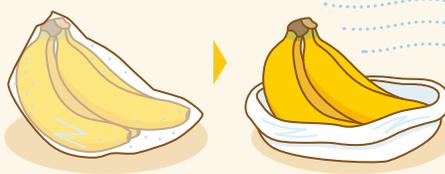
食品を長持ちさせたり美味しく食べるためにも、それぞれに適した取扱いや保存を行いましょう。

### 商品が届いたら

- 傷みや変色、袋が膨張していないかなどを確認する  
もしも「おかしいな」と思ったら加入先の生協へご連絡ください。  
各生協のお問い合わせ先はこちら▶

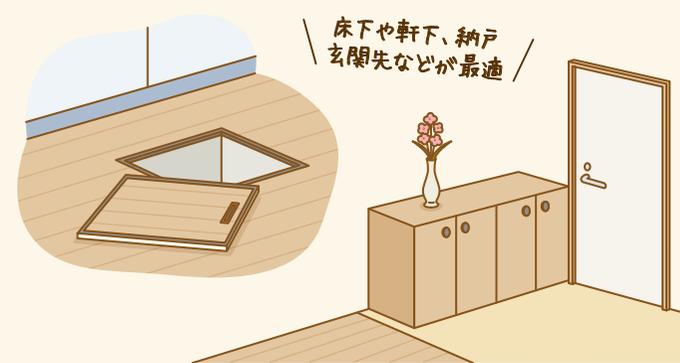


- 農産物が結露で濡れている場合は乾かす  
シッパー(保冷箱)から取り出した際の温度差や農産物から発生する水分によって結露が起こる場合があります。  
袋を開け、表面が乾いてから保存してください。



### 保存する際は

- 熱源の周りや湿気の多い場所は避け適切な場所へ  
パッケージに記載の「保存方法」をご確認ください。
- 常温保存できる農産物は風通しがよく暗くて涼しい場所へ  
ただし夏場は新聞紙やキッチンペーパーで包みビニール袋に入れ冷蔵庫の野菜室での保存をおすすめします。



床下や軒下、納戸  
玄関先などが最適