

届いた商品が温かい…中身は大丈夫!?

コープ北陸では常温でお届けする商品に対して、「恒温試験」を実施し
夏場などの気温が高い環境下でも商品が安全であるかどうかを確認していますが
本当に商品に問題がないのかどうかみてみましょう。



35℃の環境下に置いて72時間後に微生物検査を行ったよ!

検証1 梅干し コープ北陸微生物指針より ●検査項目: 一般生菌数 ●基準: 1,000,000未満/g



検証2 甘露煮 コープ北陸微生物指針より ●検査項目: 一般生菌数 ●基準: 100,000未満/g



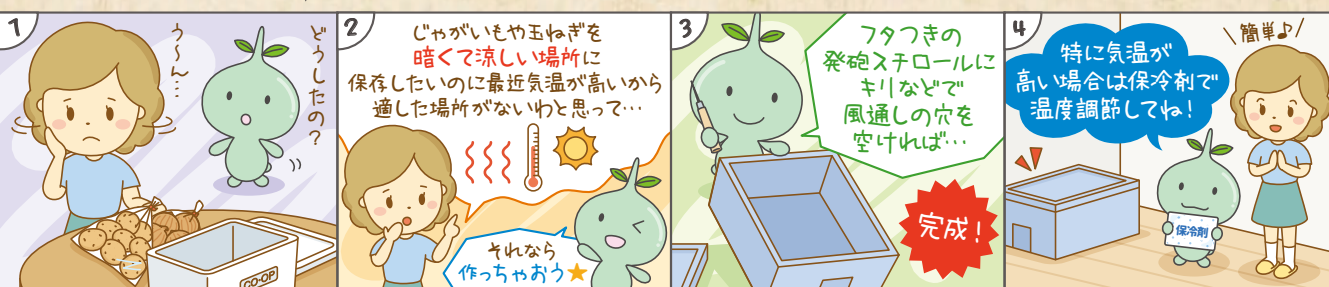
48時間、72時間後の状態確認では、水分が多い「梅干し」の容器に
曇りが確認されましたがどちらの商品も異常は見られず
一般生菌数も基準をかなり下回りました。

実際の恒温試験では
約2週間後の状態まで
確認しているよ!



コープ北陸では上記のように検査を行い安全性を確認していますが
あくまで未開封の状態に限ります。開封後はたとえ冷蔵庫で
保存していても過信せず、味やにおいに注意し早めに食べ切りましょう。
(品質劣化が早い消費期限表示の場合は、期限日を過ぎたら食べないようにしましょう。)

あんあんくん 第73話 暗くて涼しい保存場所を作ってみよう!



※生協の宅配でお届けされるシッパ(保冷箱)、蓄冷剤は返却してください。

組合員さんの声 Q & A

実際に
安全政策部に
寄せられた質問に
お答えします!

Q 冷凍のケーキを解凍して食べたら舌がピリピリしました...

A お届けする際に使用しているドライアイスから発生した炭酸ガスによるもの
です。炭酸ガスは水分に吸着しやすい特性があり、冷凍ケーキに含まれる
水分に炭酸ガスが入り込むことで、食べた際に舌がピリピリすることがあります。
解凍後さらに2~3時間ほど冷蔵庫で保管していただくと、炭酸ガスが抜けてピリ
ピリ感は軽減されます。



クイズに答えて
ポイントをもらおう!!

あんあん
クイズ

常温品の保存方法について正しいのは
どれでしょう?

- ① とりあえず冷蔵庫の冷蔵室に入れる
- ② パッケージに記載の「保存方法」どおりに保存する
- ③ 日光がよく当たるところへ保存する

正解者の中から抽選で20名様に500ポイントを進呈します。
当選の有無につきましては、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

応募
締切

2021年9月24日(金)
(当日消印有効)

応募
方法

官製はがきもしくは
パソコンや携帯電話から応募できます。

はがきでのご応募の場合

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)を明記して下記の宛て先までお送りください。

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

パソコンや携帯電話からのご応募の場合

ホームページの応募フォームから必要事項を入力してご応募ください。

ホームページ

あんあんクイズ

検索

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、あんあんクイズ、その他ご本人への通知で利用させていただきます。

前回
(6月号)の
クイズ

Q. 今回紹介した食中毒リスクが高いところはどこでしょう?

- ① 水回り・調理器具・食器乾燥機
 - ② 水回り・調理器具・冷蔵庫や食器棚の取っ手など
 - ③ 水回り・調理器具・冷蔵庫や食器棚の中
- 正解は「② 水回り・調理器具・冷蔵庫や食器棚の取っ手など」