

あんあんニュース



食品の保存場所をよく目にする 常温・冷暗所について知ろう

直射日光・高温多湿を避けて
常温で保存してください



温度や環境条件から

保存に適した場所を探してみよう!

常温

生協では「高温を避け、外気温を超えない温度」と考えています。

目安の温度…**15~25℃**

冷暗所

低い温度で一定に保たれており、風通しのよい直射日光の当たらない場所。

目安の温度…**1~15℃**



家の中の
涼しいところを見極め
場所によっては
保冷剤や除湿剤を
活用しましょう

ベランダ

日陰に限ります。ただし夏場は気温が高くなるため注意が必要です。

食品庫

暑い時期は保存前に必ず温度を確認しましょう。

床下の収納スペース

光は当たりませんが風通しが悪いところもあるため注意しましょう。

シンクの下

水道管などが通っており湿気が溜まりやすいため避けましょう。

コンロの付近など

熱源の近くは高温になりやすいため避けましょう。

日光が当たる場所

光や熱によって温度が上昇するため避けましょう。



私の家だとどこがいいのかしら?

お届け・保存に関する質問!

- Q1** 夏場は気温が高いため届くまでに常温品が傷んでいないか心配…
- A1** コープ北陸では商品の取扱いを始める前に、指針に基づき必要と判断した商品には「**恒温試験**」を実施しています。35℃に設定した恒温器(温度を一定に保つことができる機械)の中に2週間保存した後、状態確認や商品の特性に合わせて微生物検査を行い、取扱いの可否を判断しています。

- Q2** 常温品が冷蔵で届く時があるのはどうして? 家でも冷蔵室に入れた方がいい?
- A2** 夏場は配送トラック内の温度や留守宅へのお届けなどを考慮し、常温品でも冷蔵でお届けしている商品があります(例:チョコレートやグミなど)。**届いたら25℃以下の涼しいところもしくは冷蔵室で保存してください。**

- Q3** 冷暗所 = 温度が低く、直射日光が当たらない場所であれば冷蔵庫で保存しても大丈夫?
- A3** 冷蔵室や野菜室は冷暗所として利用できますが、風通しが悪く食品によっては低温障害を起こす場合があります。**食品にはそれぞれに合った保存温度があります。**パッケージを確認し適した場所に保存しましょう。

※保存場所は一例です

次回は
10月2回
お届け