



あんあんニュース

制作: 食品安全推進委員会 監修: コープ北陸事業連合
コープ北陸は、富山・石川・福井の3生協で取扱う商品を企画する事業連合です。商品の仕入れや仕分けなどの事業機能を協働し3生協の力を結集することで、より安全・安心で、より安い商品の供給をめざしています。取扱い商品の安全確認業務も担っています。

食品安全推進委員会とは
組合員、学識者、コープ北陸役員からなる委員会です。コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。

食材別のポイント

食材を扱う前や調理中、お弁当を食べる前などはしっかり手を洗いましょう。また、まな板・包丁などは食材ごとに使い分けたり、度よく洗ってから次の食材を扱うようにしましょう。

卵・肉・魚など

- 十分に火を通す
(卵料理は全体が固まるまで)
- ハムやちくわなどの加工品は傷みやすいため必ず加熱する



中心部が75℃で1分以上!

肉汁が透明 / O

中が生焼け / X

魚は塩鮭など水分の少ないものをおすすめ!



冷凍食品

- 必要な分だけを取り出す
- 自家製のものには必ず再加熱する
- 電子レンジを使う場合は全体に熱がいきわたるよう食品を平らにする



加熱方法については取扱説明書をご確認ください

抗菌シートの活用もおすすめ



ごはんやおかずなどは十分に冷ましてからフタをする

その他のおかず

- 揚げ物や炒め物など水分が少ないものを選び汁気のあるものは避ける
- できるだけ当日に作る



前日に作りおきする場合は冷蔵庫で保存し当日再加熱を



お弁当の中身は...

詰めるときはおかず同士が触れないようにバラやカップなどを利用しよう!

生野菜・果物

- ヘタがついている場合は取りしっかり洗って水気を切る
- 別の容器に入れるなど他のおかずと分ける



ごはん

- おにぎりにする場合はごはんを冷ましてから1個ずつ新しいラップで握る
- のりはごはんが冷めてから巻く
- 梅干しは抗菌作用が確認されていますが触れている部分しか効果がありません



具は水分が少ないものを!

保存のポイント

- 保冷剤や保冷バッグを利用する
- 涼しいところで保管する
- 夏場の車内は温度が高くお弁当の放置は大変危険です



食べるまで油断は禁物!



クイズに答えてポイントをもらおう!!

あんあんクイズ

お弁当による食中毒の予防で正しいのはどれでしょう?

- 1 食材を扱う前や調理中、食べる前などはしっかり手を洗う
- 2 おにぎりを握るときはラップを使う
- 3 1も2も正しい

前回(2月号)のクイズ

Q. 食品表示法の完全施行はいつから?
 1 2020年10月1日
 2 2020年5月1日
 3 2020年4月1日
 正解は「3」2020年4月1日!

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 2020年5月22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(コープいしかわ)を明記して右記の宛て先までお送りください。

パソコンや携帯電話からの応募の場合
 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

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



※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利用させていただきます。