

食中毒の意外な落とし穴 冷蔵庫を正しく使おう!

今回のテーマ



コープ北陸より安全・安心情報をお届け

vol.68 前編

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。



とりあえず冷蔵庫に入れてお

冷蔵庫を過信して、誤った使い方をす
ポイントをおさえて、ぜひご家庭の冷

けば大丈夫!と思っていませんか?

ると食中毒の原因となることも…。
冷蔵庫をチェックしてみてくださいね!



収納のポイント

●冷蔵室には 食品を詰め込み過ぎない

冷気の流れが悪くなり
庫内の温度が上昇する原因に。

【冷蔵室】…7割程度 【冷凍室】…8~9割程度



●食品の定位置を決めておく

食品が取り出しやすくなり
時短・節電にも。

容器や袋に食品名や
保存日を書いておくと
よりわかりやすい!



定期的にお掃除を

食品

こまめに中のものをチェックし、消費期限が過ぎているものや、過ぎていないものでも見た目や臭いがおかしいものは思い切って捨てる。

冷蔵庫

外側は清潔なふきんで拭く。庫内は重曹や薄めた台所用洗剤または消毒用アルコールを使って拭きその後よく水拭きする。



袋の破れ、商品の破損や
液漏れなどが
確認してから保存する

温度上昇を防ぐため
扉の開閉はすばやく

保存のポイント

●それぞれ適切な場所で保存する

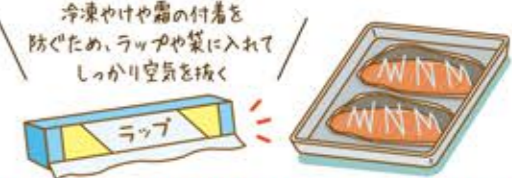
パッケージに表示されている保存方法を守る。



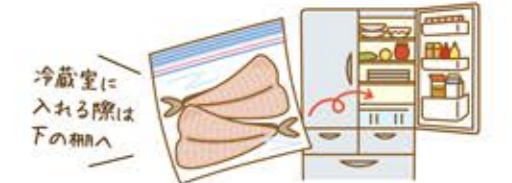
保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください
製造者 □□□□ △△県△△市△△00-00
●開封後は冷蔵庫(10℃以下)で保管し、
お早めにお召し上がりください

次号では
各食品に適した
庫内の保存場所を
ご紹介!

●冷凍する場合は使いやすい
量に分けアルミトレイの上に
すばやく冷凍でき、鮮度長持ち!
(アルミホイルでも代用可)



●肉や魚介類などはラップや
袋・密閉容器などに入れる
細菌を含んだ肉汁や魚の水分が
他の食品にかかるのを防ぐ。



量が多いものは小分けにして
すばやく冷まし細菌の増殖を防ぐ!



●温かい料理を保存する
場合は粗熱をとってから
温かいまま入れると庫内の
温度が上昇する原因に。

クイズに答えて
ポイントをもらおう!!

冷蔵庫の使い方正しいのは どれでしょう?

- 冷蔵室には食品をぎゅうぎゅうに詰める
- 調味料などは記載の保存方法関係なく冷蔵庫で保管する
- 肉や魚介類などはラップや袋・密閉容器などに入れる

前回(4月号)のクイズ

Q. 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
- 正解は「③ ①も②も正しい」

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7月24日(金・祝)
(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

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。

