



# 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。

食中毒は飲食店だけでなく家庭でも発生します。食品の購入から残った食品を保存するまでの過程で6つのポイントをおさえ、食中毒を防ぎましょう。



できているか  
チェックしてみよう!

帰宅後・調理中・食事の前などこまめに手を洗う

## 1 食品の購入

- 食品の表示内容を確認し、計画的に購入する
- 生鮮食品は傷みのないものを選ぶ
- 保冷バッグ・氷などを使い、冷やしながら持ち帰る



## 2 食品の保存

- 冷蔵・冷凍食品は帰宅後すぐに冷蔵庫へしまう
- 肉や魚などは汁が漏れないよう袋などに入れる
- 冷蔵室は5℃以下、冷凍室は-15℃以下に保つ



## 3 下準備

- 冷凍食品は使う分だけ取り出し、冷蔵庫や電子レンジで解凍する
- 調理器具は食材ごとに使い分けるか、都度洗ってから別の食材を扱う



## 4 調理

- 加熱調理は十分に火を通す(中心部が75℃で1分以上)
- 電子レンジでの加熱調理は加熱ムラに注意し全体に熱が伝わるようにする



## 5 食事

- 清潔な器具・食器を使って盛りつける
- 開封後・調理後の食品は早めに食べ切る
- 室温に長時間放置しない



## 6 残った食品の保存

- 温かい料理は容器に小分けしてすばやく冷まし、粗熱をとってから冷蔵庫で保存する。また、温め直す時は十分に加熱する
- 少しでも怪しいと思ったら思い切って捨てる



クイズに答えて  
ポイントをもらおう!!

# あんあん クイズ

### 食中毒の予防で間違っているのはどれでしょう?

- 1 加熱調理は十分に火を通す
- 2 冷蔵・冷凍食品は帰宅後すぐに冷蔵庫に入れなくても良い
- 3 調理後の食品は室温に長時間放置しない

### 前回(6月号)のクイズ

- Q. 冷蔵庫の使い方で正しいのはどれでしょう?
- 1 冷蔵室には食品をぎゅうぎゅうに詰める
  - 2 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
  - 3 肉や魚介類などはラップや袋・密閉容器などに入れる
- 正解は  
「3 肉や魚介類などはラップや袋・密閉容器などに入れる」

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 2020年9月25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 ..... 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

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。