

# 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。

## その食品！ 気づいたら細菌まみれかも…



夏場に多く発生する「細菌性食中毒」。細菌は目には見えませんが、

食品を含めいたるところに存在している可能性があるため、

予防するにはいかに細菌を「増やさない」かがポイントのひとつになります。

細菌が増殖する要因を理解し、食中毒を防ぎましょう。

### 細菌が増殖する3つの条件

#### 栄養

たんぱく質・糖質を含む食品は細菌にとっても栄養源

#### 水分

細菌は生存に必要な水分を体内に取り込む

#### 温度

細菌のほとんどは30~40℃で増殖しやすい

### 条件が揃うと分裂を繰り返し、時間とともに増殖

食中毒の原因となる細菌は8~40分ごとに分裂を行います。



#### 例 10分に1回分裂する細菌の場合



※増殖する速さや生育条件は細菌によって異なります。

増やさないためには

- 購入した冷蔵品・冷凍品は速やかに冷蔵庫に入れる  
パッケージに記載の保存方法を確認し、適切な場所へ保存しましょう。
- 調理は手早く行い、食材や作った料理は早めに食べきる  
残った場合は室温に放置せず冷蔵庫で保存し、温め直す際は十分に加熱しましょう。

コープ北陸 安全政策部からお知らせ



## 安全確認業務の紹介動画公開中！

「いつも届く商品は本当に安全なの？」

「時々耳にする『安全確認業務』って何？」

という声にお応えして紹介動画を制作しました。

動画はこちら



ぜひ見てね！



## あんあんくん 第72話 正しくアルコール消毒！

