



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。

## コープ北陸のとりくみ① / 検査で安全性を確認!

商品の取扱いを始める前に「コープ北陸微生物指針(\*)」で定められた商品には「恒温試験」を行っています(年間約1,000件実施)。

(※)食品に対し、それぞれの特性などを踏まえ、微生物による危害性リスクに応じて検査項目を定めたコープ北陸独自の基準

### 恒温試験

35℃に保たれた機械の中で保存



約2週間後

状態確認や微生物検査



常温品は冷蔵  
冷凍マークがついて  
農産物は主に青果マー  
商品のこと



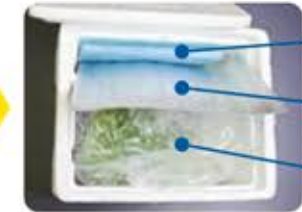
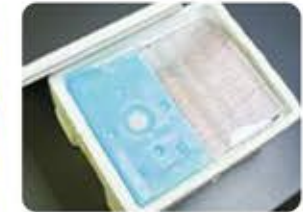
マーク・  
いない商品  
クがついている  
だよ!



## コープ北陸のとりくみ② / 農産物は温度管理を徹底!

気温が高い時期は配送トラックの庫内が高温になるためシッパー(保冷箱)でお届けしている葉菜類・果菜類などは蓄冷剤を入れて品温を管理しています。

箱の中の様子



蓄冷剤  
アルミシート  
農産品



常温でお届けしている農産品も気温によっては蓄冷剤が入ったシッパー(保冷箱)に入れてお届けすることがあります

## 家庭での取扱いや保存にも要注意!

食品を長持ちさせたり美味しく食べるためにも、それぞれに適した取扱いや保存を行いましょう。

### 商品が届いたら

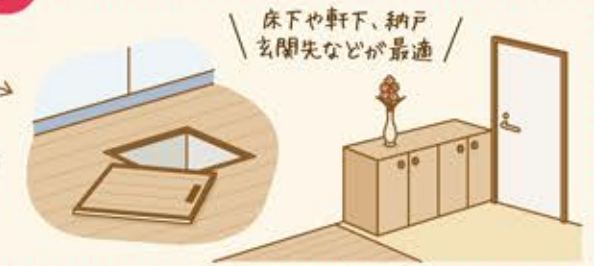
- 傷みや変色、袋が膨張していないかなどを確認する  
もしも「おかしいな」と思ったら加入先の生協へご連絡ください。
- 農産物が結露で濡れている場合は乾かす  
シッパー(保冷箱)から取り出した際の温度差や農産物から発生する水分によって結露が起こる場合があります。袋を開け、表面が乾いてから保存してください。

各生協のお問い合わせ先はこちら▶



### 保存する際は

- 熱源の周りや湿気の多い場所は避け適切な場所へ  
パッケージに記載の「保存方法」をご確認ください。
- 常温保存できる農産物は風通しがよく暗くて涼しい場所へ  
ただし夏場は新聞紙やキッチンペーパーで包みビニール袋に入れ  
冷蔵庫の野菜室での保存をおすすめします。



クイズに答えて  
ポイントをもらおう!!

### 常温品の保存方法について 正しいのはどれでしょう?

- ① とりあえず冷蔵庫の冷蔵室に入れる
- ② パッケージに記載の「保存方法」どおりに保存する
- ③ 日光がよく当たるところへ保存する

前回(6月号)のクイズ

Q. 今回紹介した食中毒リスクが高いところはどこでしょう?

- ① 水回り・調理器具・食器乾燥機
  - ② 水回り・調理器具・冷蔵庫や食器棚の取っ手など
  - ③ 水回り・調理器具・冷蔵庫や食器棚の中
- 正解は② 水回り・調理器具・冷蔵庫や食器棚の取っ手など

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 2021年9月24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

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。

