

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。

届いた商品が温かい…中身は大丈夫!?

コープ北陸では常温でお届けする商品に対して、「恒温試験」を実施し夏場などの気温が高い環境下でも商品が安全であるかどうかを確認していますが本当に商品に問題がないかどうかみてみましょう。



35℃の環境下に置いて72時間後に微生物検査を行ったよ!

検証1 梅干し

コープ北陸微生物指針より ●検査項目：一般生菌数 ●基準：1,000,000未満/g

48時間後 72時間後

一般生菌数 300以下/g

基準をクリア

検証2 甘露煮

コープ北陸微生物指針より ●検査項目：一般生菌数 ●基準：100,000未満/g

48時間後 72時間後

一般生菌数 300以下/g

基準をクリア

48時間、72時間後の状態確認では、水分が多い「梅干し」の容器に曇りが確認されましたがどちらの商品も異常は見られず一般生菌数も基準をかなり下回りました。

実際の恒温試験では約2週間後の状態まで確認しているよ!



コープ北陸では上記のように検査を行い安全性を確認していますがあくまで未開封の状態に限ります。開封後はたとえ冷蔵庫で保存していても過信せず、味やにおいに注意し早めに食べ切りましょう。(品質劣化が早い消費期限表示の場合は、期限日を過ぎたら食べないようにしましょう。)

一般生菌数とは

食品の微生物汚染の状況を示す指標となる細菌の数のことです。菌数が多い場合は、その食品の加工工程で「衛生的かつ適切な取扱いがされていない」、「温度管理が不適切」であった可能性が示唆されます。

組合員さんの声 Q & A

実際に安全政策部に寄せられた質問にお答えします!

Q 冷凍のケーキを解凍して食べた舌がピリピリしました…

A お届けする際に使用しているドライアイスから発生した炭酸ガスによるものです。炭酸ガスは水分に吸着しやすい特性があり、冷凍ケーキに含まれる水分に炭酸ガスが入り込むことで、食べた際に舌がピリピリすることがあります。解凍後さらに2～3時間ほど冷蔵庫で保管していただくと、炭酸ガスが抜けてピリピリ感は軽減されます。



あんあんくん 第73話 暗くて涼しい保存場所を作ってみよう!



※生協の宅配でお届けされるシッパー(保冷箱)、蓄冷剤は返却してください。