

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。

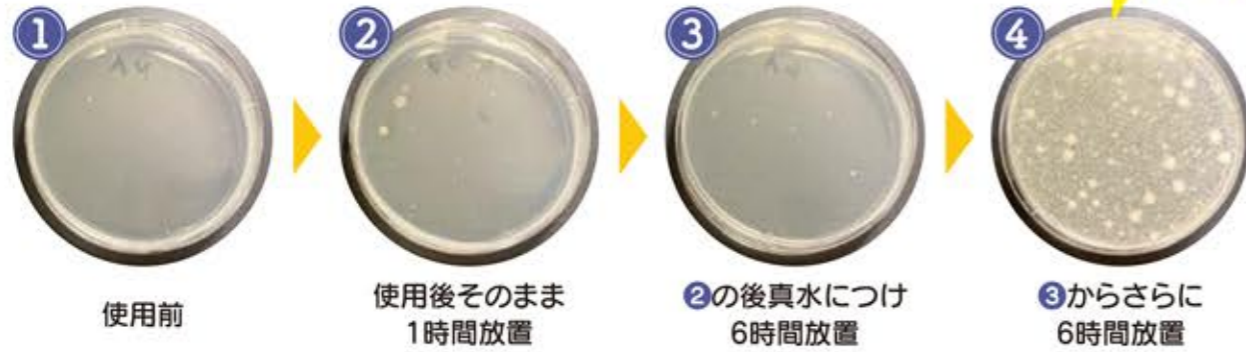
食品安全推進委員会とは

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。

使った食器などを

常温の真水につけたままにしておく…!?

こびりついた汚れを浮かせるために常温の真水に長時間つけておくと、気づかないうちに食器などが細菌まみれになっている可能性が! 実際どのような状態になるのか見てみましょう。



④では細菌が一気に増えているのがわかります。つけおきする場合は2~3時間程度にしましょう。

あんあんくん 第75話 あんあんクイズ番外編

1 突然だけど、ボウから問題だよ★

2 パッケージの原材料名に「/」が入っているものがあるよ。何を意味しているかわかるかな?

3 食品添加物以外の原材料 食品添加物

4 大・正・解!!

他に「改行」などして分けているものもあるよ! 食品添加物を確認したい時はぜひ覚えておいてね

冬でも油断は禁物!

台所はいつも清潔に!

寒い季節は食中毒が起こりにくいと思いませんか?

近年は暖房器具などの発達により冬でも室内は暖かく冬場の食中毒の原因となりやすいウイルスはもとより、細菌までもが増殖しやすい環境に…。日頃よく使う場所だからこそ、丁寧にすみずみまで洗いましょう。

シンク

シンクのすみや水栓レバーに汚れが残しやすい。

水回りは

台所の中でももっとも細菌に汚染されやすくカビ発生率No.1の場所

スポンジ

汚れや洗剤の成分をよく洗い流し、熱湯消毒後固く絞って水気を切る。

洗った後はしっかり水気を拭きとる



スポンジホルダーも忘れずに洗う

まな板

表面の包丁傷や取っ手穴の部分までしっかり洗う。

調理器具は

使用後だけでなく調理中も食材ごとに一度よく洗ってから次の食材を扱うようにしましょう

包丁・お玉など

柄の部分、つなぎ目の部分は見落としやすいので忘れずに。

包丁傷に汚れが入り込みやすい



凹凸部分もしっかりと

コープ北陸では「動画でわかる・キッチンのお掃除」として上記の他にも家庭用消毒液の作り方やふきんの除菌・消毒方法を2分程度で紹介しています。ぜひご覧ください。



動画はこちら!

