コープ北陸より安全・安心情報をお届け

あんあんニュース

vol.88 前編

制作：食品安全推進委員会
監修：コープ北陸事業連合

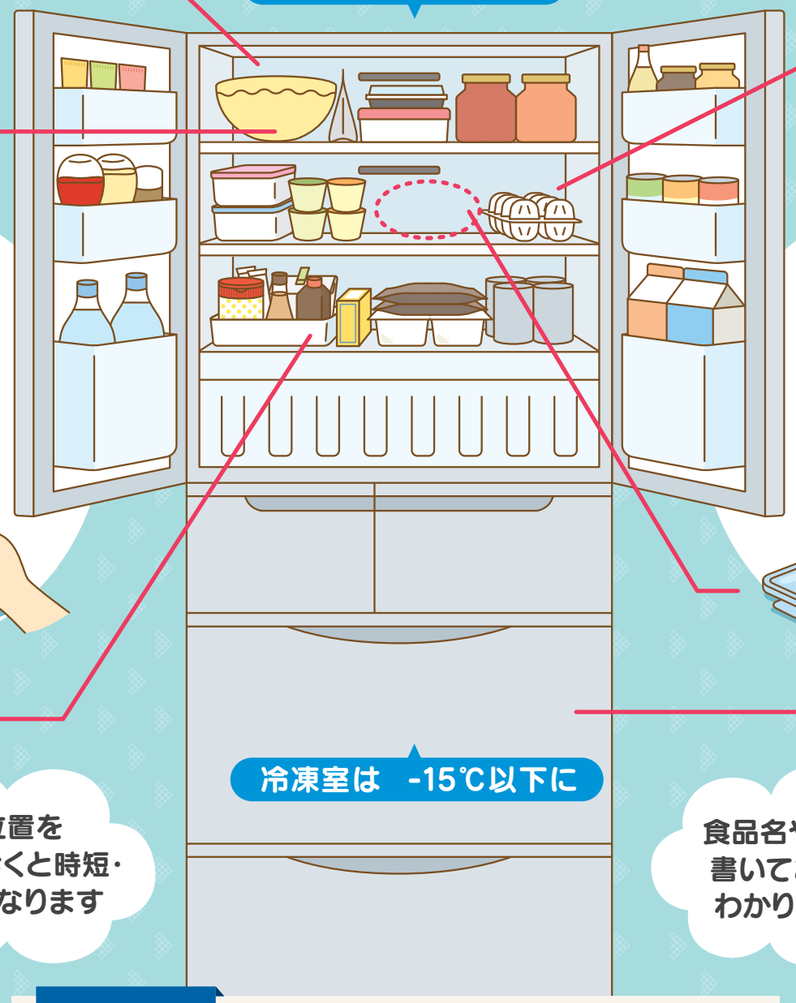
コープ北陸は、富山・石川・福井の3生協で取扱う商品を企画する事業連合です。商品の仕入れや仕分けなどの事業機能を協働し3生協の力を結集することで、より安全・安心で、より安い商品の供給をめざしています。取扱い商品の安全確認業務も担っています。

今回のテーマ

冷蔵庫をスッキリ・キレイに
～上手に収納して食中毒予防～

食品の保存に欠かせない冷蔵庫ですが、汚れていたり片づいていない状態ではかえって食中毒の原因になることも…。整理整頓して清潔に保ちましょう。

※冷蔵庫の機種によって機能・温度などは異なります。お使いになられている冷蔵庫の取扱い説明書にてご確認ください。



冷蔵室への収納は7割まで

食品を詰め込み過ぎると冷気の流れが悪くなり庫内の温度が上昇する原因に。

汚れなどがないか確認

保存する前に容器などの底が汚れていないか汁や液がたれていないか確認を。

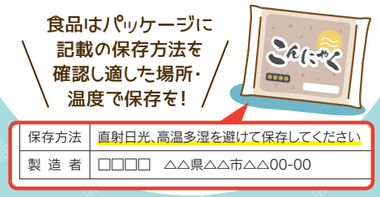
スペースを作っておく

冷気の循環が良くなり残った料理の保存など急に冷蔵するものができた場合にも対応できる。

炭酸飲料・卵は冷蔵室へ

扉の開閉による振動や温度変化の影響を受けやすいためドアポケットには入れない。

食品はパッケージに記載の保存方法を確認し適した場所・温度で保存を！



アイテムを活用！

調味料や野菜などにはケースや紙パックなどを利用することで庫内を見やすく・清潔に。

冷凍室はほぼ満杯に

凍った食品同士で冷やし合うため開閉時に冷気が逃げにくく温度の上昇を防ぐことができる。

定位置を決めておくと時短・節電になります

食品名や保存日を書いておくとよりわかりやすいよ！

さらにプラス❶ 過信は禁物！

細菌の多くは10℃以下では増殖するスピードがゆるやかになり、-15℃以下で停止しますが死滅するわけではありません。食品はできるだけ早く食べ切りましょう。

さらにプラス❷ 開閉はすばやく

せっかく冷蔵庫で保存していても長時間扉を開けたままにしておくと庫内の温度が上昇し細菌が増殖する原因になります。食品の取り出しはまとめてすばやく行いましょう。

さらにプラス❸ 定期的なお掃除を

庫内の汚れや傷んだ食品がないかの確認はもちろん、取っ手や通気口のほこりなど外側の掃除も忘れずに！

詳しいお掃除方法はこちらから▶

あんあんニュースのバックナンバーはこちらからご覧いただけます▶ あんあんニュース一覧 検索

あんあんニュースのWebサイトはこちら▶

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。