コープ北陸より安全・安心情報をお届け vol.88 後編

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。

食中毒を引き起こす! 食事作りでのNG例

意外と見落としがちな食中毒につながりやすい行動をチェックしてみましょう!

生肉を洗う

肉に付着している細菌が水滴とともに飛び散る恐れがある。

肉汁などが気になる場合は
キッチンペーパーで拭きとる

室温での自然解凍

細菌の多くは約20℃から増殖しやすい。

パッケージに
記載の方法で解凍する

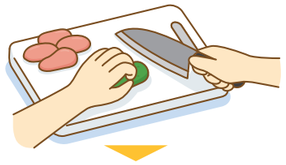
料理を室温で放置

室温や料理が冷めてきた温度で細菌が増殖する。

すぐに食べない場合は
冷蔵庫で保存する

生肉や生魚を扱った調理器具で野菜を扱う

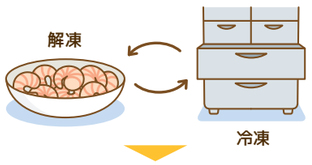
肉や魚に付着している細菌が調理器具を介して広がる。



調理器具は使い分けるか
よく洗ってから野菜を扱う

解凍→冷凍を繰り返す

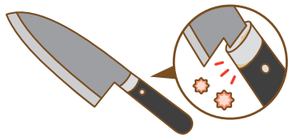
解凍するたびに細菌が増殖し食中毒のリスクが高くなる。



解凍した分は使い切る
または必要な分だけ解凍する

食器や調理器具の洗浄・消毒が不十分

細菌は洗い残しの食品や汚れを栄養源に増殖する。



使用後はよく洗い熱湯などで
消毒後しっかり乾燥させる

コープ北陸では上記の他にも食品の二次汚染を引き起こす原因と対策やキッチンのお掃除方法など食中毒予防に役立つ動画を紹介しています。ぜひご覧ください。

消費者庁共催、石川県・石川県立大学後援

2023年度 食品安全コミュニケーター育成講座を開講しました!

※本講座は「食の安全について正確な知識を修得し、情報を発信できる人材の育成」を目的に会員生協組合員理事・生協職員が全6回受講します。

開講式と第1回講座 7月28日(金)

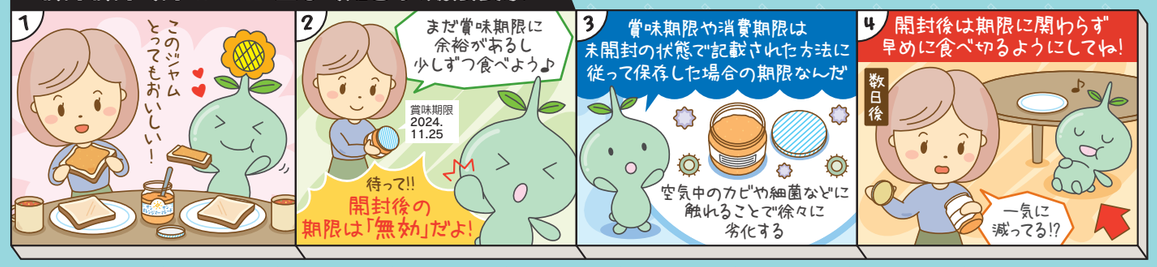
講　義　「食品中化学物質のリスク評価」

講　師　国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部 部長 畝山 智香子氏

講義後のグループワークでは、昨年度の修了生に学んだことを活かして盛り上げていただきました

講座の感想はWebサイトで!

あんあんくん 第86話 正しく知ろう!期限表示



あんあんクイズ

答えてポイントをもらおう!!

冷蔵庫への収納について「冷蔵室は〇割まで、冷凍室は□□に」正しい内容はどれでしょう?

1. 冷蔵室は5割まで、冷凍室はほどほどに
2. 冷蔵室は10割まで、冷凍室はほぼ満杯に
3. 冷蔵室は7割まで、冷凍室はほぼ満杯に

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。

応募方法　注文用紙もしくはパソコン、携帯電話、はがきから応募できます(何回でも応募可能)。

応募締切　2023年11月24日(金)
(注文用紙は11月5日まで)

はがきでのご応募の場合

①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名 ⑤電話番号 ⑥ご所属の生協(コープいしかわ)を明記して下記の宛て先までお送りください(当日消印有効)。

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ご応募の場合

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▶

注文用紙でのご応募の場合

6桁注文番号欄に応募番号【370200】を、注文数欄にクイズの答え(番号)をご記入ください。

前回(9月号)のクイズ

Q.「高温多湿を避け、冷暗所で保存」❶〜❸の中で適しているのはどこでしょう?

❶ シンクの下　❷ 日光が当たる窓辺　❸ 食品庫

正解は「❸ 食品庫」

※ポイントの進呈は、コープいしかわの組合員が対象です。※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。

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▶