



気づかないうちに食中毒は忍び寄る お買い物中の食品の温度は…?

食中毒は調理時や保存だけでなく、食品の購入時にも原因が隠れています。短時間だからと言っても適温以上の状態にさらされれば徐々に品質は落ちてしまうもの。お買い物の間にバッグ内の温度がどのように変化しているかを知ること、温度管理のポイントをおさえましょう。

ある日のお買い物スケジュール

15:00 車に乗り込み
スーパーまで出発!



15:30 スーパーに到着!
テキパキお買い物♪



16:00 お買い物終了!
次のお店に出発!



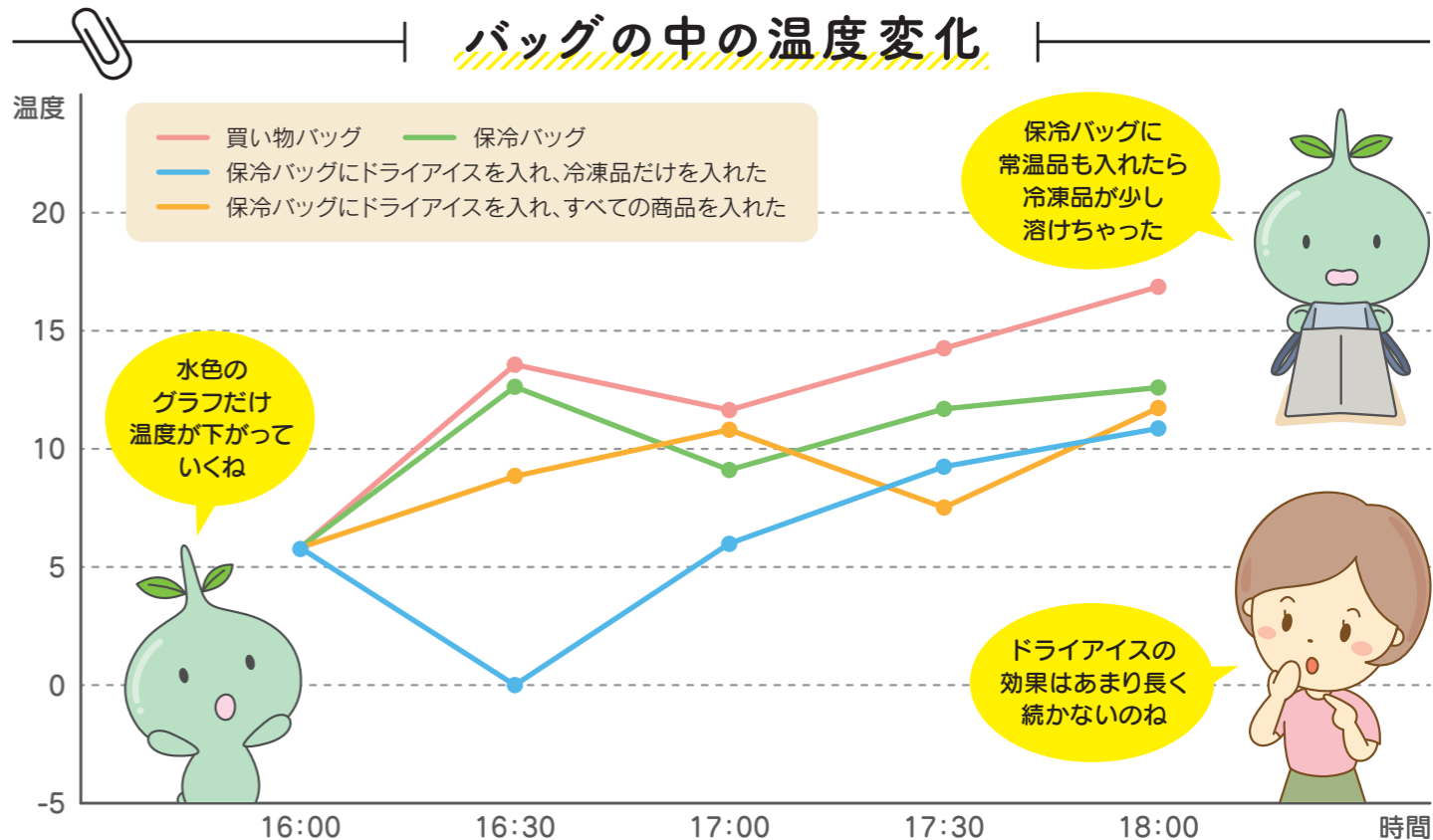
16:30 すべてのお買い物終了!
おうちに帰ろう!



17:00 おうちに到着!
夕方だけどまだ暑いね

18:00 あっ!買って来た
食品が置きっぱなし!

同じ条件でお買い物をし、「買い物バッグ」「保冷バッグ」「保冷バッグにドライアイスを入れ、冷凍品だけを入れた」「保冷バッグにドライアイスを入れ、すべての商品を入れた」場合の温度をそれぞれ時間ごとに測りグラフにまとめました。



グラフ結果のまとめ

食品の温度はお買い物中から少しずつ上がり、スーパーを出た後は外気温などの影響を受けてバッグの中(食品)の温度はさらに上昇しています。車内の冷房が効いてくるとバッグの温度にも変化が見られますが、冷凍品に適した温度まで戻ることはありませんでした。また、帰宅後も室温によってバッグの温度が上がり続けていることがグラフからわかります。今回はドライアイスで実験しましたが、保冷効果があるものも常温品と一緒に入れてしまうと効果があまり期待できないこともわかりました。

お買い物のポイント

- ①常温品→②冷蔵品→③冷凍品の順にまわる
- 冷蔵・冷凍品は保冷バッグを利用し、保冷剤やお店にある保冷用の氷を活用する
- 買い物後は寄り道せずまっすぐ帰り、購入した商品は早めに片づける

温度管理は商品を手にとってから帰宅後冷蔵庫などへ保存するまで注意が必要です



あんあんくん 第90話 エコバッグのお手入れで食中毒予防!

