

注文した商品が届いたけれど 何か変、何か起きた そんな時は…

商品に感じた違和感 혹시すると他の商品や生協でも
起きている可能性があります。被害の最小化を図るためにも
欠かせないのが組合員からの「情報」です。



お願い 01 加入先の生協へ連絡

配送担当者へもお気軽にお声がけください。
体調が優れない場合は医療機関を受診し、その旨をお申し出の受付担当者にお伝えください。

各生協の
連絡先

とやま生協

☎0120-555-192

コープいしかわ

☎0120-759-853

福井県民生協

☎0120-016-165

お願い 02 内容を具体的に伝える

「いつ」「どこで」「だれが(何が)」「どのような状態か」など、気づいた時の詳しい状況をお伝えください。

例1
メンチカツから
変な味がする

・どのように調理を行ったのか
・どのような味がするのか

メンチカツをパッケージの記載通り調理したが、酸っぱい味がする など

例2
ちくわから
においがする

・どのようなにおいがするのか
・商品はどのような状態か

ちくわの袋を開いたら漂白剤のようなにおいがする など

お願い 03 商品は捨てずに保管を

商品などからさまざまな情報を得ることができます。パッケージを含む商品すべて 配送担当者にお渡しください
(食べてしまった場合はパッケージのみ)。

異物混入の場合

入っていたものと商品と一緒にポリ袋に入れて保管



異味・異臭の場合

商品をアルミホイルで包み、ポリ袋に入れ密封し冷凍庫へ



袋などが破れていた場合

ポリ袋に入れ密封し商品に適した温度帯で保管



製造時期や異物の特定に

味やにおいの変化を少なくする

破れている箇所から原因を特定

スムーズな調査、原因の早期発見のためにご協力をお願いします



気温・湿度が高くなり食中毒の原因となる細菌たちが大好きな季節。一方で私たちヒトにとっては暑さで身体や胃腸が弱っている季節。細菌たちの格好の餌食になりかねません。食中毒を引き起こさないために家庭でしっかり予防しましょう！

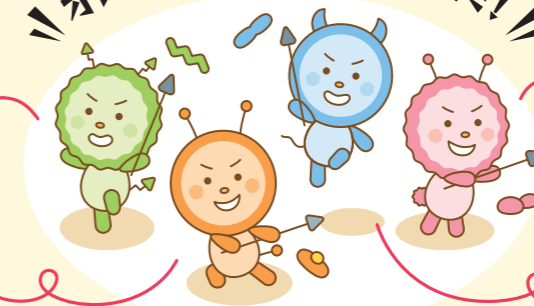
カンピロバクター

近年、細菌性食中毒の中で最も発生件数が多い鶏肉や豚肉に付着している

ウェルシュ菌

酸素のないところを好むため大量に調理する煮込み料理に潜んでいることが多い

オレたちが代表的な細菌だ!



黄色ブドウ球菌

ヒトの皮膚、鼻や口、傷口などに潜んでいるため、さまざまな食品が原因となる可能性がある

腸管出血性大腸菌(O157)

食肉(特に牛肉)に付着していることが多い強い毒素を作ることができる

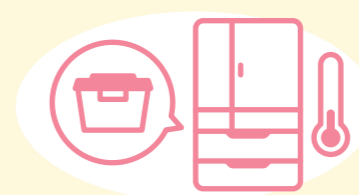
細菌性食中毒を予防するために3つの原則を守ろう!

原則1 つけない



- しっかり手を洗う
- 手指に傷がある場合は手袋やラップを活用して調理を行う
- 調理器具の使いまわしはしない

原則2 ふやさない



- 冷蔵・冷凍食品は購入後すぐに冷蔵庫へ
- 調理後はなるべく早く食べきる
- 常温で自然解凍をしない

原則3 やっつける



- 中心部まで加熱する(75℃で1分以上)
- 調理器具は使用後よく洗い消毒してしっかり乾燥させる

さらに! バーベキューやキャンプなどのアウトドアを楽しむ機会が増えるこの時期は、食材の扱いや加熱などに注意が必要です。

詳しくはこちら



あんあんくん 第91話 おにぎりの具、どれにしよう?



Webサイトもぜひチェックしてね!

Webサイトでは過去の記事をはじめ、記事以外の情報や動画で詳しい内容を「いつでも」「気軽に」見ることができます。クイズに応募すると500ポイントがもらえるかも!? (正解者の中から抽選で20名様に進呈)

サイトはこちらから

