

品質保証だより

 2020
JUNE

6



今月のお知らせ

細菌による食中毒を防ぐ

細菌、ウイルス、自然毒(植物由来、動物由来)、ヒスタミン、寄生虫などが原因となって起こる食中毒ですが、高温多湿の時期には細菌による食中毒が増加します。食中毒を起こす細菌は、栄養分・温度・湿度の条件が揃うと増殖し、においや味、見た目では判別することは困難です。

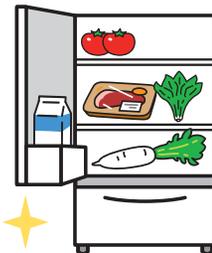
細菌による食中毒を防ぐための三原則は、原因となる細菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」です。



「つけない」

…洗う、分ける

石けんを使って手を洗い、流水ですすぐ。包丁・まな板などの調理器具を殺菌する。タオルやフキンは清潔にし乾燥させる。



「増やさない」

…低温で保管

生ものは作り置きしない。必要な量を購入し冷蔵庫・冷凍庫へ入れる。また、頻繁に開け閉めせず、詰め過ぎないようにも注意する。



「やっつける」

…中までしっかり加熱

多くの細菌は加熱すると死滅するので、生焼けにならないよう、食品の中心までしっかりと加熱する。

商品検査レポート

4月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数 895	店舗新規商品検査において「水産1商品」が一般生菌数にて不適合となり、取扱いをしないこととしました。							
理化学検査	検査数 326	主な検査項目	食品添加物 110	簡易農薬 30	畜種判定 7	残留農薬 (外部検査機関へ依頼) 2	ヒスタミン 54	カビ毒 4	放射性物質 39



毎月の検査結果はHPにも記載しています。▶ <http://www.naracoop.or.jp/goods/letter/kensadayori.html>