

品質保証だより

2021
August

8



今月のお知らせ

細菌を
「**つけない**」
「**増やさない**」
「**やっつける**」
は、細菌による
食中毒を防ぐための
三原則です。



つけない

洗う 分ける 清潔

手に付着している
細菌を石けんで洗い、
流水ですすぐ。



生の肉や魚と、
加熱せずに食べる
野菜などは分ける。

包丁やまな板などの
調理器具は洗剤で洗い、
熱湯などで殺菌する。



増やさない

放置しない 低温保管

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
よう注意する。



やっつける

中心までしっかり加熱

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
加熱する。



商品検査レポート

6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 896	特に問題となる商品はありませんでした。						
理化学 検査	検査数 290	主な 検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬*	ヒスタミン	カビ毒
			56	34	7	13	55	10
								放射性物質
								30

※外部検査機関へ依頼



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>