

品質保証だより

 2021
September

9



今月のお知らせ

冷蔵庫は冷たい空気が吹き出し口から出て庫内を循環することで、食品を低温に保っています。室温が高くなる時期に、冷蔵庫の開閉が多くなると庫内の温度が上がることから、庫内の温度を下げるために、冷気の吹き出しが強くなります。吹き出し口から出る冷たい空気が、直接食品にあたり続けると、食品が凍ってしまうことがあります。そのため、冷蔵庫の開閉はなるべく少なくし、凍結を防ぐために庫内の保管場所にも注意しましょう。

また、冷蔵庫を利用して細菌を増やさないようにし、食中毒を予防するために右記のことに注意しましょう。

冷蔵庫の中に食品がこぼれないよう、また、他の食品から汚染されないように、フタ付き容器に入れたり、ラップを使う

熱いものは粗熱をとってから入れる

低温で保管する必要があるものだけを冷蔵庫に入れ、庫内がよく冷えるよう、入れ過ぎに注意(容量の7割くらいを目安)する



商品検査レポート

7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	店舗新規商品検査において「水産3商品」がいずれも大腸菌にて不適合となり、取扱いをしないこととしました。							
	871								
理化学検査	検査数	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	放射性物質
	289								

※外部検査機関へ依頼

