

2024 11
November

品質保証だより

今月のお知らせ

厚生労働省の調査では、2023年に国内で起きたウエルシュ菌を原因とした食中毒は28件(患者数1,097人)でした。このうち10月～12月にかけて12件(患者数573人)の食中毒が起きていました。

ウエルシュ菌は、ヒトや動物の腸内、河川、海、土壌など自然界に広く生息する、酸素を嫌う菌で、100℃で1時間の加熱にも耐える芽胞をつくり高温でも生き残ります。そのため、肉類、魚介類、野菜などを使用して大鍋などで大量に作ったカレー、スープなどの煮込み料理を室温で置くことで、発育に適した環境となることが食中毒の原因と考えられています。芽胞が形成されると、通常の加熱では死滅しませんので、加熱と常温放置を繰り返さない。調理中は鍋底近くにも空気を送るようよく混ぜる。1度に食べきれる量を作り、残った際は小分けにして粗熱をとり冷蔵や冷凍で保存しましょう。





商品検査レポート



9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	特に問題となる商品は ありませんでした。
	907	

理化学検査	検査数	296
-------	-----	-----

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
	65	32	7	7	54	5	17

※コープ・
ラボへ依頼

毎月の検査結果は HP にも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>