

2025

4 品質保証だより

April

今月のお知らせ

ノロウイルス食中毒予防の4原則は、ノロウイルスを「**持ち込まない**」「**つけない**」「**やっつける**」「**ひろげない**」です。予防4原則でノロウイルス食中毒を防ぎましょう。

「持ち込まない」 調理する人が感染していると、食べる人の二次感染につながります。日常の健康状態に注意を！

「つけない」 ノロウイルスはわずかな量でも発症につながります。手指に付着しているかもしれないノロウイルスを洗い流すために、外出後、調理前の手洗いを！

「やっつける」 ノロウイルスは85℃～90℃で90秒以上の加熱をすると死滅しますので、中心部まで十分な加熱を！

「ひろげない」 調理する場所やトイレなどは定期的に清掃・消毒を！





商品検査レポート



2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。
	795	

理化学検査	検査数	230
-------	-----	-----

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
	31	10	6	10	51	6	2

※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>