

今月のお知らせ

雨も多くなる6月、気温や湿度が上がり、食中毒の危険性が高まります。特にお弁当は作ってから食べるまでの置き時間があるため、調理方法や保管温度に注意をしないと食中毒を引き起こすおそれがあります。

そこで、安全で安心して食べられるお弁当作りのためのポイントをご紹介します。**細菌による食中毒予防の大原則は「つけない」「ふやさない」「やっつける」です！**

①「つけない」



- 作る前は手をきれいに洗いましょう！
- お弁当箱は清潔なものを使いましょう！

②「ふやさない」



- 保管の際は温度に気をつけましょう！
- ごはんやおかずは冷ましてから詰めましょう！

③「やっつける」



- おかずはしっかり加熱しましょう！



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	特に問題となる商品はありませんでした。
	938	

理化学検査	検査数	244
-------	-----	-----

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	放射性物質
	39	10	5	3	49	19

※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>