2025 12 品質保証だより。 December 2 品質保証だより。



ノロウイルスに要注意!

食中毒予防が必要なのは夏だけではありません。

冬になるとノロウイルスが流行します。X'mas&年末年始を楽しく過ごすためにも「ノロ予防4原則」を守りましょう! ポイントは手洗いです!

持ち込まない

感染しないよう、日々の丁寧な**手洗い**、 健康管理を心掛けよう!

つけない

調理などの作業をする前は**手洗い**をしっ かりと行いましょう!

やっつける

食品に付着した菌は、中心温度 85~90℃、90秒以上加熱しよう!

ひろげない

身近でノロが発生した時は、食器や環境などの消毒、**手洗い**を徹底しよう!



10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

1.036

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 312

特に問題となる商品はありませんでした。

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
	72	10	7	8	47	18

※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