

2026 1
January

品質保証だより



今月のお知らせ

煮込み料理を美味しく安全に！

寒い冬にはシチューやカレーが大活躍！
煮込み料理をたくさん作ったときは
ウェルシュ菌による食中毒に要注意です！

ウェルシュ菌 の特徴

- ・ 12 ～ 50℃で増えやすく、酸素の少ない環境を好む。
- ・ 100℃の加熱にも耐え、生き残る。



冬でも

常温保存は

ダメ
NG です！



作り置きは浅い容器に
小分けにして冷やし、
再加熱時は全体に熱が入るように
混ぜましょう。 農林水産省 HP 参照



商品検査レポート



11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。
	879	

理化学検査	検査数	235
-------	-----	-----

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
	44	8	7	17	52	12

※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>