

2026 11
November

品質保証だより

今月のお知らせ

冬の食中毒に注意! ノロウイルス予防の基本

11月頃からノロウイルスによる食中毒が増え始めます。調理前やトイレの後、外出から帰ったときは、石けんで丁寧に手を洗いましょう。

食品は中心部までしっかり加熱し、使用したまな板や包丁は洗浄・消毒してください。

家族に嘔吐や下痢の症状がある場合は、タオルの共用を避け、嘔吐物は手袋やマスクを着用し、塩素系漂白剤(※)などを使用することでウイルスの拡散を防ぎましょう!

※塩素系漂白剤使用時は換気を行い、酸性洗剤とは混ぜないように使用してください。





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。
	1,048	

理化学検査	検査数	276
-------	-----	-----

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
	48	10	7	5	54	14

※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>