



東海コープ商品安全検査センターとは…
東海3県の3生協で「東海コープ」を作り、商品を共同仕入しています。東海コープは、メーカーさんと農家さんと、書類で約束を交わします。その約束が守られているか点検するのが、商品安全検査センターの役割です。
東海コープ商品安全検査センター

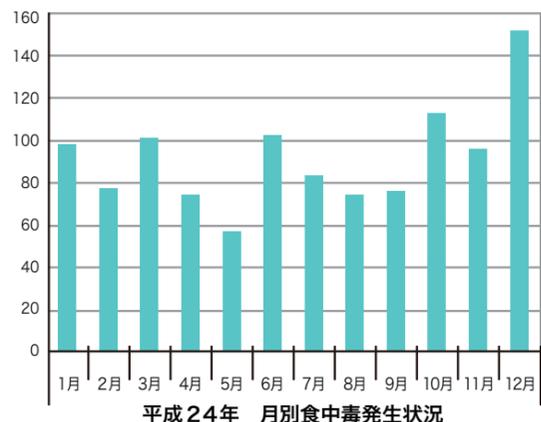


家庭での食中毒予防について

食中毒は一般に夏に多いと思われがちですが、実は一年を通して起きています。近年では冬の時期のノロウイルス食中毒が多く発生しており、昔と違う状況になっています（グラフ参照）。食中毒菌の種類はいろいろありますが、相手を知ったうえで家庭での予防方法を知っておくことが大切です。

<夏の食中毒予防>

この季節は「高温多湿な環境」により細菌などが増殖しやすく、さらに私たち人の体の夏バテ等による「抵抗力の低下」により、食中毒にかかりやすい環境にあります。また、暑いので加熱したものより生や冷たいものを食べたい時期であることも要注意です。夏場に多い食中毒としては、腸炎ビブリオ（6月～10月）、カンピロバクター（5月～7月）等があげられます。



○どんな食品に潜んでいるのか

統計によると腸炎ビブリオは刺身、寿司、仕出し弁当等の魚介類の生食で、カンピロバクターは肉、卵が原因食品としてあげられています。カンピロバクターは鶏肉を生に近い状態で食べたことが原因となる事例が多くなっています。この他にも、夏まつりなどで大量に調理した食品の扱い不備等で、ウエルシュ菌による食中毒がよく発生します。

○どんな症状になるのか

多くの食中毒は共通して下痢、腹痛などの症状が起きます。腸炎ビブリオやカンピロバクターでは発熱、ウエルシュ菌では腹部の膨満感、他の食中毒の場合では嘔吐や血便の症状が出る場合もあります。カンピロバクターは少数の菌でも発症、体内で増殖するため摂食後、比較的時間がかかる（1～7日）のが他に見られない特徴です。

<食中毒予防の三原則>

1 つけない

清潔

まずは菌をつけないことが大切です。手洗いをしっかりすることは大前提。手は石けんを使って十分洗浄し布巾やタオルは清潔にして二次汚染を防ぎましょう。魚介類や肉類を調理したら、まな板や包丁などの調理器具は洗剤を使って洗浄し、熱湯で消毒しましょう。

2 増やさない

迅速・冷却

食中毒菌に限らず腐敗を防ぐためにも保管はきちんと冷蔵しましょう。調理後は速やかに食べることが基本です。



3 やっつける

加熱・殺菌

多くの食中毒菌は熱に弱いので加熱調理することでほとんど防ぐことができます。また腸炎ビブリオ菌は塩分に強く真水に弱いので、水道水でしっかりと洗うことも有効です。加熱は中心部の温度で75℃～85℃で1分以上行うことが理想です。

しゅもん箱

Q

おいしいカスピ海プレーンヨーグルト

「カスピ海ヨーグルト」を購入して自宅でヨーグルトを作っていました。商品説明のところに「発酵の種にしないでください」という表示を見かけました。何か理由がありますか？



A

「おいしいカスピ海ヨーグルト」に牛乳を混ぜ込むとヨーグルトのような固まりができますが、他の雑菌によって固まることがあります。種菌として利用されることを目的として商品はつくられていませんので、そのままお召し上がりください。

Q

ドライアイス

生協の宅配を利用しています。冷凍食品が入っている箱の中にドライアイスが細くなって、バラバラ入っているのので、冷凍食品を取り出そうとして、ドライアスを掴みそうになることがあります。大きいドライアイスにもどしてもらえないでしょうか。



A

現在冷凍食品には、固形ドライアイスから、容器全体の冷却効果が高い『粒状ドライアイス』に変更してお届けしています。冷凍食品の品質管理を強化するため、ご理解いただけますようお願いいたします。

商品を取り出す際は、袋や商品の間にドライアイスがはさまっていることがあります。

ドライアイスが飛び散らないように注意しながら、箱の中で軽く振り落とすようにして、商品を取り出してください。

箱に残ったドライアイスは、そのままにしておけば気化してなくなりますが、人の手に触れないよう、保管には十分ご注意ください。

ドライアイス取り扱いについて

ドライアイスは素手で触ると凍傷になります。商品を取り出す時に心配な場合は軍手などをご使用いただくことをおすすめします。ビンやペットボトルなどの密閉容器に入れると、容器が破裂してビンの破片やキャップなどが吹き飛び大変危険です。取り扱いには十分ご注意ください。よろしくお願いいたします。

開発改善 news

組合員さんの声
商品案内の「神戸三田屋・生ハンバーグ」の写真を見ていますが、ハンバーグにかかっているソースはこの商品に付いているのでしょうか。



商品の写真をわかりやすくしました



この商品は、ソースが付いていないタイプの商品です。ソースがかかった調理例のみ掲載していたため、誤解されやすいものになっていました。そこで、商品案内に、生の皿盛写真も入れ、イメージ写真には「調理例」という補足説明を入れて、わかりやすく改善しました。

組合員さんの声で、商品案内は改善されています。ぜひ皆さんのお声をお寄せください。 コープベル ☎0120-706-887