

お買い物時や荷受け後に気をつけたいこと

これから暑くなる季節になります。食中毒というと、飲食店やお弁当屋さんが原因と思われるがちですが、ご家庭でも発生するおそれがあります。今回は店舗でのお買い物や宅配での荷受け後に気をつけたいことをお知らせします。

●お買い物や荷受け後の品温管理

食中毒菌などの微生物は温度が上がると急激に増えます。冷蔵や冷凍の食品は、保冷材や氷などで保冷して持ち帰りましょう。冷蔵・冷凍食品などの冷たい物はまとめて、温かいものと密着しないように運びましょう。

ドリップの汁漏れが心配な肉や魚などは、ビニール袋などに分けて包むと他の食品に付着することを防いで安心です。

店舗での買い物では日用品や常温品を先に購入し、冷蔵や冷凍などの食品の買い物は最後にして、購入したら温度が上がらないうちに早めに帰宅しましょう。また、暑い時期はセダンタイプの車のトランクの中は温度がとても高くなりますので、食品を入れて運ぶことは避けましょう。

荷分け場所から商品を持ち帰る時もね



マイバッグの中は…



氷や保冷材で冷やす



肉や魚はドリップが他の食品に移らないように分けて包みましょう

東海コープホームページに「おいしくって、安全なおはなし」のバックナンバーがあります。



●マイバッグ(エコバッグ)も清潔に

すっかり定着したマイバッグですが、衛生管理も必要です。汚れやニオイがなくても、知らぬ間に肉や魚のドリップや野菜の土などがバッグに付着することがあります。肉、魚、野菜はビニール袋に入れ、食品を入れるバッグと日用品など入れるバッグを使い分けたりして清潔に保ちましょう。

また、お買い物に使用するバッグは定期的に洗って清潔に保ちましょう。バッグの取扱い表示に従い洗濯機か手洗いして、洗濯後はしっかり乾かします。洗うことができないバッグは、アルコール除菌シートなどで拭いて除菌することをお勧めします。

直接バッグに噴射するよりも、アルコールを含ませたシートなどで拭く方法が有効です。

真夏の生協の置き配についてご心配のお声をいただくことがあります。東海コープの商品検査センターでは、クリームパンやマヨネーズ、カステラ、塩昆布などを用いて、真夏の置き配後の商品を検査しましたが、それぞれの商品の品質に大きな影響は見られず、安心してお召しあがりいただけることを確認しています。

2024年
5月5週
(22号)

東海コープからの

おいしくって、安全なおはなし

