

たまごを使う時に注意いただきたいこと

たまごには、タンパク質やビタミン、ミネラルなどの栄養素が含まれていますが、取り扱いによっては、これらの栄養分で、食中毒を起こす細菌の増殖につながる場合があります。たまごが原因となる食中毒を予防するために次のような注意をお願いします。

購入したたまごは
すぐに冷蔵庫で保存しましょう。

加熱の際は、白身も黄身もか
たくなるまで十分加熱し、調
理後は早めにお召し上がりく
ださい。

たまごを割って放置すると細
菌の増殖につながるため、
食べる直前に必要な量を割
って使用しましょう。



生で食べる場合は、生食用の賞味
期限と、殻にヒビ割れがないこと
を確認します。ヒビ割れている場合は
加熱してお召し上がりください。

たまごを調理する際に使った
容器や箸などの調理道具は、
洗浄の後に熱湯をかけると安
心です。





商品検査レポート



4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。
	954	

理化学検査	検査数	278
-------	-----	-----

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	カビ毒	放射性物質
	39	34	5	4	59	6	25

※外部検査
機関へ依頼

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>