

今月のお知らせ

冷蔵庫は冷気が庫内を循環することで、食品を低温に保っています。扉の開閉が多くなると、外気が入り庫内の温度が上がります。そのため、庫内温度を下げるために出る強い冷気が食品に当たり続けた場合、冷蔵庫内で凍結してしまうことがありますので、冷蔵庫内での保管場所に注意が必要です。その他、注意することとして以下があります。

- 冷蔵庫内に冷気が循環するように、入れすぎない(容量の7割位が目安)
- 熱いものは粗熱をとってから入れる
- 冷蔵庫に入れた食品がこぼれないよう、また、他の食品から汚染されないよう、フタ付き容器に入れる。ラップを使う





商品検査レポート



7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。
	888	

理化学検査	検査数	291
-------	-----	-----

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
	40	32	6	12	60	7	33

※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>