

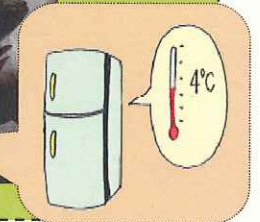
ハーツ 食の安全・安心情報 Vol.6

組合員のみなさまに安全・安心な商品を提供するため、今年度、ハーツの水産部門では、さらなる衛生管理レベルの向上に取り組んでいます。今回は水産部門で特に注意している食中毒予防の取り組みについてご紹介します。ぜひ、ご家庭で魚を調理される際のご参考にしてください。

魚介類を調理する際に注意すべき食中毒菌

<腸炎ビブリオ>

海水に生息する菌で塩分を好む腸炎ビブリオ菌は、海水温度が上がる夏場において、生鮮魚介類による食中毒の発生が多くなります。ご家庭でも魚介類を調理する際に「真水でよく洗う」「低温で管理する」など取り扱いに注意することで食中毒発生の未然防止ができます。



★ハーツ水産部門での食中毒発生防止の取り組み★

①丸魚は真水でよく洗う

魚介類の表面に付着している恐れがある食中毒菌「腸炎ビブリオ」は真水に弱いので、特に丸魚を調理する際は流水でしっかり洗い流します。



流水でしっかり表面を洗い流します!!

②刺身の調理には専用の調理器具を使用!!

生でお召し上がりいただく刺身を調理する場合は、特に衛生管理に気をつけており、専用の包丁やまな板を使用し、区別することで食中毒発生の未然防止に取り組んでいます。



刺身の調理は、特に衛生管理に気をつけています!!

③鮮度管理・温度管理の徹底!!

より鮮度の良い魚を組合員の皆様にお届けするため、原料が入荷した日付を保管箱に記載し、日付・鮮度管理を行なっています。

さらに鮮度劣化や品質劣化を防止するため、原料を保管する冷蔵庫や店内のショーケースの温度を「4℃以下」で管理しています。



ショーケースの温度を1日3回点検しています!!

組合員のみなさまへ

特に肉や魚などの商品をご購入いただいた際は、
店内に設置している製氷機の氷に入れてお持ち帰りください