

夏場の熱くなってしまった常温品は大丈夫？

年々、夏の暑さが厳しさを増し、『酷暑日』という呼び名が生まれるほどになりましたね。夏場の宅配では「商品が熱くなって心配」というお声を頂く事があります。今回は夏場に熱くなってしまった常温品の安全性、品質についてお知らせします。



■商品の安全性は大丈夫？

商品の温度が高くなると食中毒につながるのでは？と心配になると思います。常温の商品のなかにはレトルト商品や缶詰など、包装後に高温で加熱している商品があります。そのような商品は元々殺菌されているため、配達時に高温になっても菌が増殖する心配はありません。

また例えばクッキーやスナック菓子、乾物のように元々水分が少ない商品は菌が繁殖しにくい状態なのでご安心ください。ジャムなども砂糖と水分が結びついていて、菌が利用できる水分が少ないので長持ちします。

夏場の安全性について問題がある商品はそもそも夏場には商品案内に掲載されませんので、ご安心ください。

■商品の品質で気になる事があった場合は

商品が過度に高温にさらされた場合、安全性には問題無いとしても品質面で問題になる可能性があります。

過去に日の当たる場所で一日、マヨネーズ、パンなどを保管し、夕方に食感のテストを行ったことがあります。品質についてはマヨネーズは問題なく、パンは日陰で保管したものと比べると、わずかにパサつきを感じる方もいましたが、食味については問題無いという評価でした。

パンなどはあまりにも水分が蒸発してしまうと食感がパサパサになる可能性がありますので、もしそのような事がございましたら、配達にお伺いしている配送センター、または配達担当にお知らせください。

■置き配は日の当たらない場所がお勧めです。

過去の実験では、夏場の直射日光の下では、日陰に置くだけで10℃ほど温度を下げる事が出来ました。置き配の場所については商品をお届けしている配送センターとご相談ください。また商品は出来るだけ早く取り込んでいただけるよう、ご協力をお願いします。



2026年
8月2週
(32号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

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。

