

ハーツ 食の安全 安心情報 Vol.1

これから夏に向かい暑くなりますね。夏季は温度や湿気が高いため食中毒が発生しやすく注意が必要になります。県民せいきょうでは、5月～8月までを品質・品温管理強化月間としており、県民せいきょうで実施している食の安全・安心の取り組みについてご紹介します(^ ^)

品質品温管理強化月間の取り組み

ハーツでは鮮度パトロールと衛生管理!!

ハーツでは、毎日の作業の中で「鮮度パトロール」の時間を設定し、陳列している商品の鮮度を確認しています。

また、店内で商品を製造する農産・水産・畜産・惣菜部門の作業場を中心に、毎月、内部衛生点検を行っています。特に品温品質管理強化月間中は「ふき取り検査」を行い、手指やまな板・包丁などの調理器具などが清潔に維持されているかどうかを検査し、食中毒の発生防止に取り組んでいます。



しっかり洗えているかを確認しています!!



マニュアルに基づき洗浄手順を行なっています!!

たんぽぽ便 (共同購入) では品質チェックと温度管理!!

たんぽぽ便では、温度上昇による品質劣化を防止するため、商品を仕分する前に農産物を中心に品質チェックを念入りに行なっています。

また、冷凍品はお届けする発砲スチロール箱にドライアイスや蓄冷材を入れ、組合員さんが帰宅されるまで商品の温度管理を行っています。あらかじめお帰りの時間を聞き取りし、ドライアイス等の投入量を調節しています。



ミニトマトは1粒1粒の品質を確認しています!!



冷凍品は帰宅時間に合わせてドライアイス量を調節しています!!

12年度に実施した自主検査 (件数)

微生物検査	残留農薬検査	放射能検査	産地判別検査	工場点検
11791	138	155	32	324

今後も県民せいきょうの食の安全・安心の取り組みに関する情報を隔週でご案内して参ります(^ ^)/