

ハーツ 食の安全 安心情報 Vol.2

ハーツの惣菜部門や畜産部門では食中毒の発生防止のため、『福井県版HACCP』の衛生管理手法に基づき店内作業場の衛生管理を行っています。今回は、お肉を加工している畜産部門の衛生管理の取り組みの一部をご紹介します(^ ^)

福井県版HACCPとは、、
食品製造における衛生管理が一定水準以上あることを福井県が審査し、認証を行なう制度です

ハーツの畜産部門での衛生管理の取り組み

POINT1 作業者の衛生管理

作業場に入る際は、粘着ローラーがけを行い、作業服に付着した埃などを除去します。衛生的にお肉を加工するため、作業者全員の健康状態を点検・記録し、マニュアルを基に衛生的な手洗いを実施しています。



粘着ローラーがけで異物混入防止



30秒間手洗いを念入りに実施

POINT2 衛生管理の徹底

加工作業は包丁やまな板などの調理器具を牛肉・豚肉・鶏肉ごとに使い分けしています。作業場の衛生管理は、作業者全員が同じレベルで管理できるように、マニュアルを基に衛生管理を取り組んでいます。



牛肉・鶏肉・豚肉ごとに調理器具や加工作業者を区別しています



POINT3 温度管理を確認

お肉は温度管理に敏感な食品です。原料入荷時や加工作業場、売場の温度管理を点検しています。万が一、冷蔵庫や冷凍庫の温度上昇が発生した際に早期発見できるように1日3回の温度点検を実施しています。



原料入荷時の温度点検



店内ショーケースの温度点検

ご家庭でのお肉の衛生管理のポイント

これから気温が暖かになり、食中毒が発生しやすい時期となります。ご家庭では以下の3つをポイントに衛生管理を行ってください。



生肉を購入後は速やかに冷蔵庫にて保管しましょう。また、調理直前まで冷蔵庫に保管するなど、こまめに出し入れしましょう。



生肉を扱った調理器具は区別するか洗ってから使いましょう。また、生肉に触れた後は、手を洗ってくださいね！



お肉を加熱調理する際は十分に火を通してお召し上がりください！