

ハーツ 食の安全・安心情報 Vol.4

食中毒の原因となる微生物の多くは、食品中で大量に増えることにより食中毒を起こします。このため、食中毒を予防するには食中毒予防の3原則「菌をつけない!」「菌を増やさない!」「菌をやっつける!」を守ることが大切です。今回は、ハーツ全店の食中毒防止を継続していくための取り組みについてご紹介します。

★ハーツでの食中毒発生防止の取り組み★



まな板は、包丁傷に入り込んだ汚れをブラシで念入りにかき出します!!

(1)四半期ごとに学習会を実施!!

ハーツでは、継続的に衛生管理状態を維持するため、定期的な学習会を行っています。作業員全員が同じレベルで衛生管理できるようにするため、学習会では洗浄・消毒などの手順を再確認しています。また、現状の課題を確認することで、さらなる衛生管理レベルの向上に取り組んでいます。

(2)毎月、内部衛生点検を実施!!

ハーツ全店の製造作業場を中心に、品質管理部の職員が内部衛生点検を行っており、毎月実施することで継続的に作業場の衛生管理を維持できているかを確認しています。また、売り場についても、鮮度チェックがされているかなどを確認し、組合員の皆様に安心してご利用いただけるように取り組んでいます。



ハーツで見かけた際は
お声がけください!!

ハーツ店内で製造している商品は

商品検査を実施し安全確認を行なっています!!

県民せいきょうではハーツで取り扱っている食品だけでなく、ハーツ店内で製造している商品についても毎月検査を実施し、安全確認を行なっています。また、たんぼぼ便(共同購入)のチラシで取り扱っている商品についても毎月検査しているんですヨ(^^)//

【ハーツ店内製造の商品の検査内容(5月分実施分)】

にぎり寿司(鰹)、海鮮チラシ、野菜たっぷりポテトサラダ、国産鶏唐揚げ弁当、ぶりお造り、黒酢寿司、国産牛こまぎれ、国産牛豚合挽きミンチ、さくら豚もも切り落とし など

