

## ハーツ 食の安全・安心情報 Vol.5

ハーツでは、野菜の「少量規格がほしい」「小サイズの商品がほしい」という組合員の皆様のご要望にお応えして、一部の農産物について「農産加工センター」で一次加工を行ない、少量サイズの農産物の品揃えを強化しております。今回は、「農産加工センター」についてご紹介します。

### 農産加工センターってどんなところ？

農産加工センターでは、産地から届いた農産物の品質点検や計量、袋詰め、カット作業などを行っており、組合員の皆様により鮮度・品質が良いものをお届けできるよう取り組んでいます。

農産加工センターで出荷した農産商品は、ハーツだけでなく、宅配サービスたんぽぽ便でもお届けしております。



### ★農産加工センターでの取り組み★

チェックポイントを写真付きで解説点検しています



約100品目の品質点検マニュアルがあります

### ①品目ごとの点検マニュアルを基に品質チェック

産地から届いた商品について「変色」「傷み」「腐り」などがいないか、ひとつひとつ点検しています。また、農産物の品目ごとに点検マニュアルがあり、個別農産物のチェックポイントを基に品質チェックを実施しています。特に夏場は、農産物が傷みやすいので、特に念入りに点検しています。

### ②使い切りサイズの品揃え

大根やキャベツなど一度に使い切れなくて、冷蔵庫で腐らせてしまう…。などの組合員のみなさまからのご要望にお応えして、産地から届いた野菜を1/2や1/4サイズにカットしています。ご家庭の冷蔵庫で使い切りができるよう少量規格を品揃えしております。



#### 農産加工センター責任者 青木より

梅雨時期のため産地でも雨が多く、農産物の中でもトマトは中の水分量が上がるため、皮が破れ、腐りやすくなるなどの恐れがあるため、柔らかいものが無いもしっかり点検しています