

## ハーツ 食の安全・安心情報 Vol.7

ハーツでは、開店時間から商品をしっかり品揃えするため、早朝から畜産生鮮加工センターで加工したお肉を出荷し、全店舗で販売しています。今回は、「**畜産生鮮加工センター**」についてご紹介します。

### 畜産生鮮加工センターってどんなところ？

畜産生鮮加工センターでは、原料(ブロック肉)が入荷してから、用途ごとのお肉に加工し、ハーツ全店に商品を出荷しています。より安全・安心なお肉を提供するため、福井県版HACCPの衛生管理手法に基づいたお肉の加工工程管理に取り組んでいます。



### 畜産生鮮加工センターでの取り組み

#### ①衛生管理のルール

施設の衛生管理は、頻度や手順をマニュアルで決めて実施しています。特に作業場の入室ルールとして、作業者の体調管理、手指に傷がないかを確認し、手洗いマニュアルを基に衛生的な手洗いを実施しています。また、粘着ローラーがけで作業服に付着した埃などを除去し異物混入を防止しています。



すみずみまでローラーがけを行い、入室します



#### ②お肉を出荷するまでの衛生管理

お肉は、温度に非常に敏感なため、原料保管段階や出荷段階だけでなく、加工作業中もできるだけ速やかに加工し、お肉の品温上昇を防止するよう心がけています。また、出荷する商品はすべて金属探知機による検査と目視点検で商品の安全確認や品質チェックを行っています。

なお、畜産生鮮加工センターから各店舗へ商品を輸送する際も、商品の温度上昇がないかを点検し、記録しています。



金属探知機で安全確認を行なっています



#### 畜産生鮮加工センター責任者 藤井より

畜産生鮮加工センターのオススメ商品は、トレイを使用しないソントレイ包装の鶏肉です。ビニール包装のみなので環境にやさしく、組合員さんにも大好評です。お買い求めはハーツ各店にてよろしくお願い致します。