

ハーツ 食の安全・安心情報 Vol.8

ハーツでは、お惣菜商品の品揃えを増やし組合員のみなさまにご満足いただくため、惣菜生鮮加工センターで製造したお惣菜を全店舗に出荷し、販売しています。今回は、「**惣菜生鮮加工センター**」についてご紹介します。

惣菜生鮮加工センターってどんなところ？

ハーツはるえ店に併設している惣菜生鮮加工センターでは、焼き物・煮物・和え物・弁当などのお惣菜を製造し、ハーツ全店に出荷しております。より安全・安心な商品を提供するため、福井県版HACCPの衛生管理手法に基づいた製造工程管理に取り組んでいます。



惣菜生鮮加工センターでの取り組み

①衛生管理のルール

作業場に入る際は、作業者の体調管理に問題がないかを点検し、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てから入室しています。入室後は、手洗いマニュアルを基に衛生的な手洗いを行っています。また、作業中においても、より衛生的に食品を取り扱うため、お肉やお魚、野菜などは、食材毎に調理器具の使い分けや消毒を行っています。



②中心まで加熱されているか確認

ほとんどの食中毒菌は加熱によって死滅します。焼き物・煮物・炒め物などの加熱調理品については、食品の中心部までしっかり火が通っているかを確認しています。加熱調理の基準として、85℃1分以上で加熱しているかを中心温度計にて確認しています。



惣菜生鮮加工センター責任者 紀ノ上より

惣菜生鮮加工センターで製造した商品は、ハーツ全店に出荷しています。「米なら多い日で40升!」と、とにかく作る量が多いので衛生管理には特に注意しながら製造しております。ぜひ、ハーツのお惣菜をご利用ください。