

ハーツ 食の安全・安心情報 Vol.13

県民せいきょうの商品取り扱いの基本的な考え方は、「安全・安心で品質の良い商品をお届けすること」です。その中心に生協のプライベートブランドである「コープ商品」があり、さらに市場流通の商品もあります。商品を取り扱う際には5つの安全確認業務を行い、県民せいきょうの自主基準にあった商品のみを取り扱っています。



<商品取り扱う際の5つの安全確認業務>

- (1) リスク予兆管理
- (2) 仕様書点検
- (3) 工場点検
- (4) 商品検査
- (5) お申し出管理

県民せいきょうの「5つの安全確認業務のひとつ」

「工場点検」

組合員の皆様に安全・安心な商品を提供するために実施している「5つの安全確認業務」の中の「工場点検」について、ハーツオリジナル商品を製造する「ヤスダウェルフーズ」さんでの点検を参考にご紹介します。

(3)工場点検とは??

商品が仕様書どおりに原材料が配合されているかを確認しています。特にハーツオリジナルのはんぺん・ごぼう天は、プリプリした食感を出す食品添加物「リン酸塩」を使用しない「無リンすり身」にこだわっており、原料が適切に管理されているか、商品が規格通りに作られているかを確認しています。また、工場の設備や備品などが衛生的に管理されているか、製造中における商品の管理・安全確認の記録ができていないかを点検しています。

ハーツオリジナルはんぺん・ごぼう天を製造する
ヤスダウェルフーズ編



原料の保管管理
の確認



包装工程の
確認



ヤスダウェルフーズさんより、組合員のみなさまへ

安心してお召し上がりいただくため、いろいろなチェックを行い、常に同じ品質の商品が出来るよう管理しています。ハーツオリジナル商品は厳選された原料を使用し、受け継がれてきた伝統の技法を生かし、究極の美味しさを求めました。直接口に入れるものの管理として、とても責任の重い仕事であることを認識して頑張っております。



品質管理室 岡崎さん

ぜひ、ハーツオリジナルのはんぺん・ごぼう天をご利用ください。

次回は、「5つの安全確認業務」の中の「(4)商品検査」についてご紹介します