

ハーツ 食の安全・安心情報 Vol.17



ハーツ羽水店・つるが店・はるえ店・たけふ店の

水産部門が福井県版ハサップの認証を取得しました

組合員や地域の皆様に安全・安心な商品を提供するため、惣菜部門や畜産部門にひきつづき、今年度は水産部門で福井県版ハサップの認証を取得に取り組んでいます。水産部門で実施している福井県版ハサップの衛生管理の取り組みについてご紹介します。

2013年12月27日に県庁で認証交付式が行われました。



ハーツたけふ 水産 酒井

★ハーツ水産部門の衛生管理の取り組み★

①作業者の衛生管理

作業者は、身だしなみや持ち込み物・健康状態を点検し、さらに制服に付着したチリや埃を粘着ローラーで除去してから作業場に入ります。また、衛生管理の基本である手洗いは、30秒以上徹底して行ないます。



②鮮度管理・温度管理の徹底!!

ハーツの独自基準で鮮度管理を行ない、また、保管庫や店内ショーケースの温度を「4℃以下」で管理することで、鮮度の良いお魚をお届けします。



保管庫の温度を1日3回確認しています

③専用の調理器具を使用!!

水産品の中で刺身やお寿司を調理する際は、専用の包丁やまな板を使用するなど、特に衛生管理に細心の注意を払っています。



④中心の加熱温度を確認

焼き魚・煮魚・揚げ物などの加熱調理品を調理する際は、中心部まで85℃1分以上で加熱されているか確認しています。



中までしっかり火が通っているか確認しています

ぜひ、安全・安心にこだわったハーツの「お魚」をご利用ください

さばえ・学園・志比口店についても、「福井県版ハサップ」の認証取得に向けて取り組んでいます。