

ハーツ 食の安全・安心情報 Vol.18

健康に配慮したお惣菜

「**健幸美食**」全6品をオススメしています

県民健康・栄養調査(平成23年)の結果によると、福井県の食塩の摂取量は全国に比べて多く、また、成人の野菜摂取量は目標値(350g)に達していません。特に福井県は家庭での惣菜消費金額が日本一とのこともあり(平成21年全国消費実態調査)、お惣菜も健康づくりの一翼を担っていると考え、健康に配慮した「健幸美食」の認証基準をクリアしたお惣菜6品をオススメしています。さらに、組合員や地域の皆様に安心してご利用いただくため、より高いレベルの品質管理に取り組んでいます。今回は「健幸美食」のお惣菜のご紹介に加え、ハーツの商品づくりのこだわりについてご紹介します。

好評発売中



煮物(4品)シリーズの認証基準

調理後の煮汁が塩分 1.0%を超えないこと



ぜんまい炒め煮



国産ごぼうの金平



五目ひじき煮



切干大根煮

揚げ物(2品)シリーズの認証基準

衣重量が全重量の40%を超えないこと

人気NO.1



和牛コロッケ



旨味鶏チキンカツ

さらにハーツでは...



福井県版ハーツの認証を取得し、

安全・安心な商品づくりを行なっています



作業者の衛生管理

作業制服の埃や塵を除去し、さらに衛生管理の基本となる手洗いは30秒間徹底して行ないます。



製品の品質管理

商品が基準どおり製造されているかを確認しています。さらにより清潔に食品を取り扱うため、手指の消毒を徹底して行ないます。



出荷時の製品チェック

包装工程では、出荷点検として製品の最終チェックを行っています。さらに出荷記録として、製品のチェックした結果を記録します。



設備や備品の衛生管理

衛生管理マニュアルを基に作業者全員が同じ手順で衛生管理を行っています。さらに作業終了後に衛生管理状態をチェックすることで食中毒の未然防止に取り組んでいます。

機関紙「がんばらにゃ2月号」をご覧ください

機関紙ががんばらにゃ2月号でも、「健幸美食」の商品のこだわりや開発秘話などをご紹介しております。また、ご家庭でも役立つ「お惣菜活用法」や「減塩のコツ」などを掲載しています。

ぜひ、ご覧下さい。→

