

# 品質・品温管理強化月間が始まりました！

県民せいきょうでは、5月から8月末の期間を【品質・品温管理強化月間】としています。安全・安心な商品を組合員みなさまに提供するため、各事業での強化月間の取り組みをご紹介します。



宅配

店舗

## ① 鮮度・品質のよい農産品を提供するために

組合員さんに提供している農産品は、農産バイヤーが産地や青果会社で品質を確認し、選定をしています。

宅配で企画する商品はエルシーコープ農産加工センターで昨年度品質不良が多発した商品を重点管理商品としてひとつひとつ品質チェックをしています。また、店舗では在庫の管理や鮮度パトロールによる点検を強化しています。

農産品は収穫後も、自分の栄養素や水分を消費して呼吸をしています。購入後は早めにお召し上がりください。



農産加工センター（坂井市丸岡町）での点検・加工の様子



農産バイヤーの商品選定の様子

宅配

## ② 留守時も安心な冷凍商品のお届けのために

夏場は、置き配の冷凍商品の解凍が心配な組合員さんもいらっしゃると思いますが、商品を入れる通い箱の中には気温や組合員さんの帰宅時間に合わせて冷凍蓄冷剤やドライアイスを投入しています。

また、配送担当者は品温管理を正しく行うために再学習を行い、商品の不備を防いでいます。

夏場も冷凍商品を安心してご利用ください！



商品の置き配



物流センターでの冷凍商品に寒剤を投入している様子

店舗

福祉

### ③安全・安心

## 食事の提供のために

ハーツや福祉施設きらめき、店舗惣菜や夕食弁当を製造するレインボーファーム食品加工センターでは、手洗いや調理器具の洗浄が適切に行われているか、検査キットでチェックし状況を確認したり、食中毒予防に関する学習会を実施しています。

福祉施設きらめきの厨房職員は「清浄コンテスト(手洗いや調理器具の洗浄のレベルを競う)」や、事業所間での交流をしながら衛生管理の意識を高めています。



検査キットによる手や調理器具の清潔度チェック



清浄コンテストの様子(毎年実施)

## ～宅配をご利用の組合員さまにご案内～

①届いた商品は常温で放置せず、早めに冷蔵庫、冷凍庫へお願いします。

②商品は届いた時点で品質のチェックをお願いします。

特に農産品に傷みがないか、冷凍品に解凍が見られないかのチェックをお願いします。万が一不良が見られた場合は、商品の交換をさせていただきます。

③じゃがいも、玉ねぎは新聞紙に包んで冷暗所で保管してください。

5月、6月のじゃがいもや玉ねぎは新物企画となり、通常企画しているものより水分を多く含んでいるため、宅配ではなるべく温度変化を少なくするため冷蔵状態でお届けしています。届いた商品はまずは袋や箱から出して一度状態を確認すると共に外気にさらしてください。外気温との差でどうしても水滴が出てきますので、袋や箱から出さずに置いておくとカビが発生する原因になります。外気にさらした後は、新聞紙に包んで冷暗所で保管することをおすすめします！

次回は、家庭で起こりうる食中毒やその予防方法についてご案内していきます！！

宅配商品のお届け後は、組合員さんのところで品温管理をお願いします！

