



## お店での、品質管理の取り組み

コープのお店は、「おいしさ」「楽しさ」「あたたかさ」がモットー！  
衛生管理、品質管理にも、しっかり取り組んでいます。



帽子は正しく着用し、毛髪の落下、混入を防ぎます。  
入室時に手洗いを、時間をかけてしっかり行います。



加熱調理後、中心温度を測定し、確認しています。



冷蔵商品は10℃以下で保存し、温度管理を徹底しています。



1日2回、担当者が鮮度をチェックし、傷みのあるものを取り除いています。



品質保証部門が定期的に、作業者の身じたく、手洗いがしっかりできているかどうか、調理器具が清潔かどうか、食材の取り扱いが衛生的かどうかをチェックします。

また、食品表示が適切に行われているかも、毎週売り場でチェックをします。