



# 品質保証 だより

# HACCPによる「衛生管理の強化」と「記録」で、 安全安心を作ります。

2021年3月、コープながはま店が  
オープンしました!

コープしがの店舗は、2020年3月から「HACCPによる衛生管理」に取り組んでいます。「HACCPによる衛生管理」は、原材料の受け入れから製品までの工程一つずつについて、健康被害を及ぼす要因を探し、その防止対策を決め、継続的に対策を実行・記録する仕組みです。

## 野菜・果物の洗浄殺菌

殺菌濃度・浸漬時間を守って  
洗浄殺菌しています。



10分間、  
漬け込みます。

## 包丁の刃欠けのチェック

始業前と終業時、包丁を1本  
ずつ見て、刃の  
欠けを確認して  
います。



欠けなし!

## 入荷時の点検

入荷する商品の品  
温を測定していま  
す。パッケージに汚  
れや破れ等がない  
か確認しています。



表面温度を  
測ります!

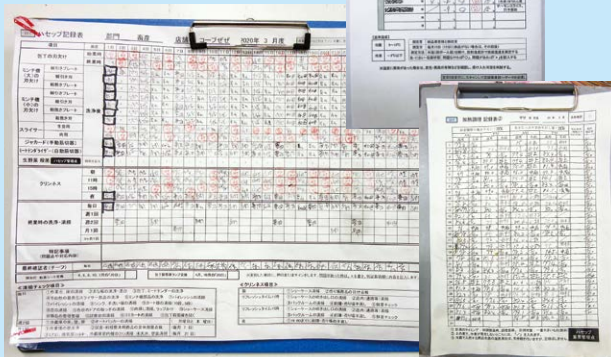
## 加熱調理品の温度チェック

中心温度を測定し、加熱不足を  
防いでいます。



トンカツは  
75℃以上!

実施したことを記録しています。  
記録を見れば、手順通り実施でき  
ていることが分かるようになって  
います。



毎日の記録が、  
確かな衛生管理の  
証拠です!

## 微生物検査

定期的に、調理加工品の検  
査を行っています。



食中毒菌は  
ないかな?