

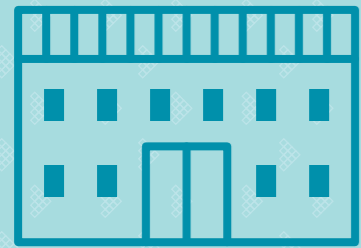
あんあんニュース

生協では安全な商品をお届けするため 品質管理を徹底しています!



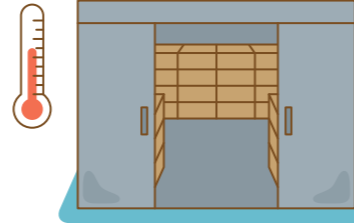
生協では気温や湿度が高くなる5月～8月の4ヶ月間を「品質管理強化月間」として食中毒やお申し出の発生を防ぐため、特に以下のポイントに注意して品温管理・農産物の品質管理などを行っています。

メーカー・取引先



チェックポイント1 入荷時

入荷した商品を3つの温度帯（常温・冷蔵・冷凍）に保たれた場所へ仕分けします。



冷蔵・冷凍品が基準の温度を超えていないかチェック!

チェックポイント3 農産物の袋詰め

規格に合わせて袋に詰めていきます。結露が生じたり土埃などの混入を防ぐため農産物に応じて作業エリアを分けています。



傷みや腐り、カビが生えていないかなどをチェック!

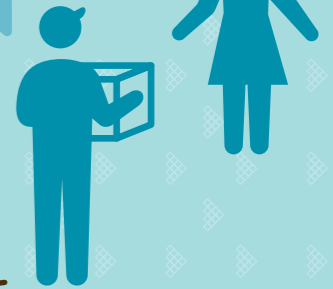
組合員



物流センター・青果センター



各生協の配送センター



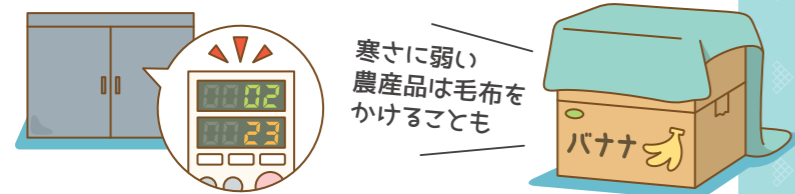
組合員の自宅へ出発!



いろいろな方法で厳しく管理しているんだね

チェックポイント2 一時保管

冷蔵・冷凍品は温度が管理された部屋（冷蔵室・冷凍室）で保管。また農産物はそれぞれが適温で保管できるよう工夫しています。



寒さに弱い農産物は毛布をかけることも

冷蔵室や冷凍室の温度設定が適切かどうかを定期的にチェック!

チェックポイント4 仕分け

組合員ごとにそれぞれの温度帯で注文商品をつぶれないよう重いものや大きな順番にシッパー（保冷箱）へ詰めていき蓄冷剤は気温に応じて入れる枚数を調整しています。

冷凍品は仕分け後、Zパックとよばれる大きな保冷箱に入れる



商品を入れる前に通い箱やシッパー・蓄冷剤に汚れ・破損がないかチェック!

チェックポイント5 お届け

冷凍品はシッパー（保冷箱）に移し替えます。

冷凍品を移し替える際に溶けていないかチェック!



不在置きの場合には帰宅時間に合わせて蓄冷剤やドライアイスの量を調整

生協からのお願い

- 1 いつもより帰宅時間が遅くなる時は生協へ連絡を。
- 2 冷蔵・冷凍品は早めに冷蔵庫へ。
- 3 常温品でも熱源の近くや湿気の多い場所に置かない。

各生協の連絡先はこちら

