



品質保証
だより

お店の品質管理を徹底調査!

定期的に点検を行うことで、組合員の皆様に安心してご利用いただけるよう取り組んでいます。

店舗での取り組み

《温度チェック》1日3回温度の点検・記録。



《鮮度チェック》1日2回鮮度のチェック。



《クリンリネス点検》

1日に2回棚の清掃や商品の陳列を手直ししています。



品質管理部門の点検



《定期点検》

各店舗、月に1~2回品質管理部門の担当者が売り場の食品表示・温度管理を点検します。



惣菜ショーケース導入

9月から衛生面を考えて、惣菜コーナーのフライや焼き鳥を並べている棚をセルフ形式のフードケースにかえました。

帽子は正しく着用。

ネックレス・指輪・腕時計は禁止。

手は清潔に爪は短く。

組合員さんにいつも見られていると意識しながら、行動しています。

