



アズコム物流センター

商品の仕分けを行っているアズコム物流センターは、近江八幡市にあるよ。



入荷時の品質点検

入荷した商品の品温が適切か、**放射温度計**で測定します。その後、**ハンディターミナル**を使い賞味期限や品温を入力し管理します。



ハンディターミナル
(端末)

農産物の検品

物流センターでは、腐り、傷みがないように一品一品丁寧に確認しています。しかし組合員さんのお手元に届くまでの所で劣化してしまうこともあります。その際は、ご遠慮なく組合員担当までお申し出ください。



関係者以外立ち入り禁止です!

館内には、監視カメラが作動しています。外部者(搬入業者・取引先)の方は受付で**記名**し、**名札**をつけて館内に入ります。

記名



監視カメラ



仕分け時の品質点検

商品の仕分けは、**常温・冷蔵・冷凍**の温度別に丁寧に行います。商品の品質を保つため、室温は**10℃**で作業しています。



新しく始めました!!



保冷箱は、繰り返し使用しています。11月から返却された保冷箱の**消毒**を始めました。

