



品質保証  
だより

# 2020お店の衛生管理 パワーアップ!【後編】

## 商品入荷時のチェック

入荷した商品の品温が適切かを、放射温度計で測定します。パッケージに汚れや破れなど、異常がないか確認します。



## 野菜・果物の鮮度チェック

1日2回、鮮度を点検し、傷んでいる商品は取り除いています。



## ショーケース温度チェック

1日3回(10:00、14:00、18:00)、温度を点検しています。



コープしがの店舗で、HACCP管理をスタートさせました。HACCPに取り組むことで、衛生管理のレベルアップにつなげます。

食材に触れる際は、必ず手袋を着用します!

身じたく・手洗いがしっかりできているか、衛生的に調理しているかを、定期的に確認しています。



食品衛生や食中毒予防について定期的に学習し、衛生的な取り扱いを実践しています。