



# 暑い夏も、生協におまかせください!

冷凍品・冷蔵品を安心してご利用いただけるよう、物流センター入荷から組合員さんにお届けするまでのすべての過程で、品温管理を徹底しています。どうぞ安心してご利用ください。

## 食品工場 出荷



## AZ-com(アズコム) 物流センター

### 入荷時の点検

取引先から納品される常温品や冷蔵冷凍品、青果品の仕分けを行います。



- ✓ 商品の温度が適切か。
- ✓ 傷みや破損がないか。
- ✓ 賞味期限の基準は守れているか。



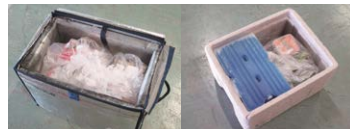
### 仕分け

ランプの表示に従い、商品を箱にセットしています。

冷凍品は特に  
気を遣っています。



冷凍品に投入するドライアイス、冷蔵品に投入する蓄冷板は、気温に応じて増やしています。



## 宅配事業センター(県内9カ所)



## お届け



## 暑くてもしっかり 品質管理しています



お留守の際に、安全のために使用しているセーフティーカバーは直射日光をさへぎることができます。また、常温でお届けする商品(青色の箱)は、その上に冷凍・冷蔵の保冷箱を置くので、その冷気が伝わり、比較的低い温度を保つことができます。

外気温が35℃程でも、品温は25℃以下を保つことができます。

