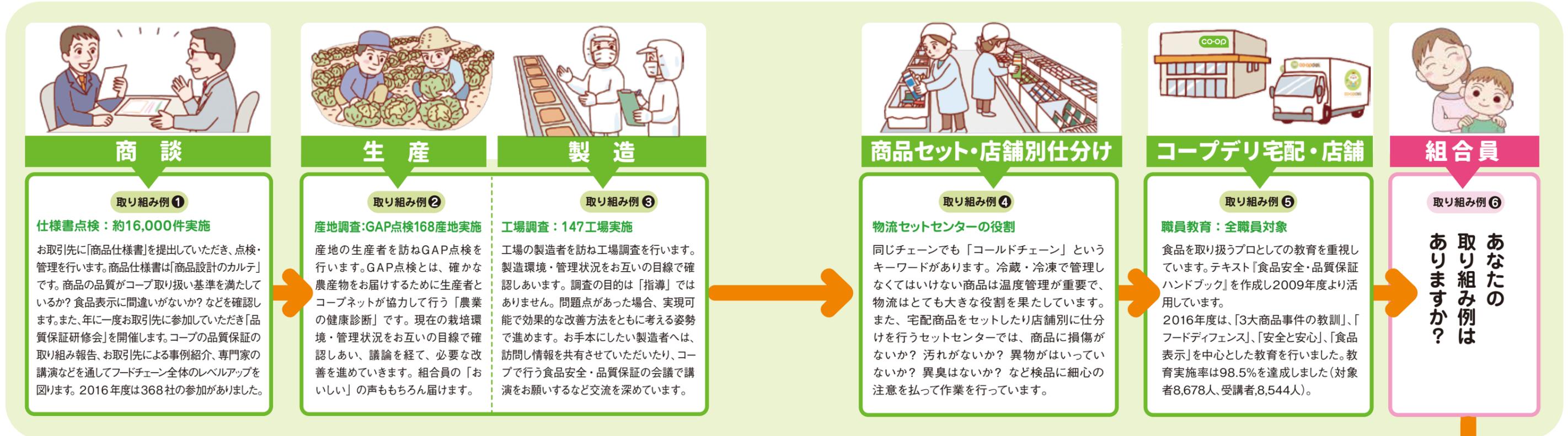


コープネットの食品安全・

食品安全の基本は、フードチェーンにたずさわる

品質保証の取り組み

方々と、ともに進める「安全の全員リレー」です。



施設衛生点検と検査の取り組み

食中毒予防の3原則「つけない・ふやさない・やっつける」を確認しています

店舗やコープネット子会社の加工施設の衛生点検の様子です。施設の管理状況を調べて、職員目で確認します。

調理器具などを拭き取ります。

職員の手指や調理器具の表面を拭き取り、細菌検査をすることで、衛生状態を把握します。

包丁やまな板に汚れが残っていないか、検査で確認します。

組合員もフードチェーンの担い手です。コープから受け取ったバトン「食卓」というゴールまでしっかりと届けましょう！

家庭でできる**食中毒予防の3原則**

つけない 手洗い
手はばい菌の運び屋です！石けんでよく洗った後は、水でしっかり洗い流そう！

ふやさない 温度管理
低温でも、ばい菌はゆ〜っくり増えます。冷蔵庫は詰めすぎないこと、早めに食べることが大切！

やっつける 加熱
食品の中心に、ばい菌が生き残っているかも…？肉類は中心部まで加熱しましょう！