

品質保証体制

お客様に安全・安心な食品をお届けするために

お客様に「安全・安心」な商品をご提供するために、全従業員が高い意識を持って、品質管理の強化に取り組んでいます。店舗では鮮度管理や衛生管理に徹底して取り組み、清潔でお買い回りしやすい売り場作りや従業員の食品安全の教育に努めています。またプロセスセンターでは、意図的な食品汚染を防止するフードディフェンスの取り組みも推進しています。



放射線検査機器



品質管理点検



計量管理点検

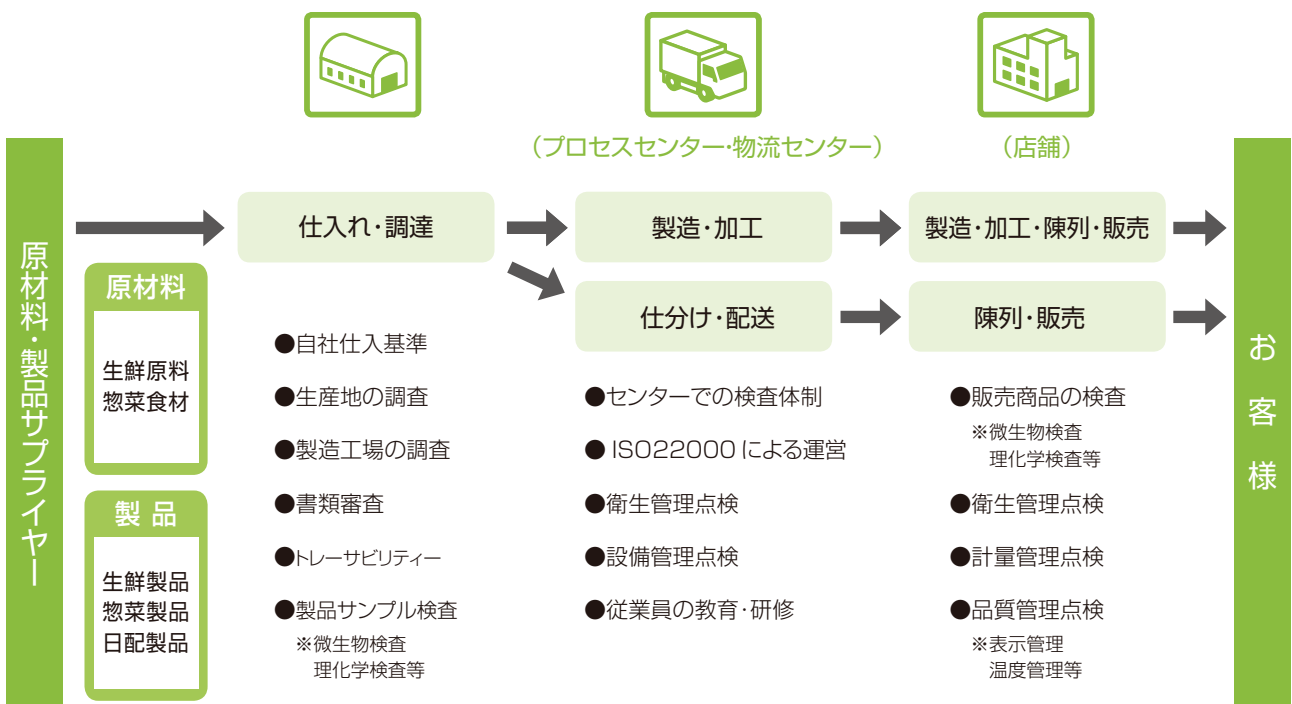


理化学検査



微生物検査

品質保証体制



■ 検査体制

首都圏、近畿圏にそれぞれ商品検査センターを開設し、微生物検査や理化学検査などを実施しています。2015年度は約9,500件の検査を行い、日々商品の安全を確認しています。

■ 仕入れ・調達

専門知識を有したバイヤーが、仕様・原材料の品質・添加物の表示内容・微生物検査結果などが自社基準に適合した安全な食材、製品であることを確認して仕入れを行っています。また、プライベートブランド商品は、品質保証部が、取引開始前に提出された分析結果や原材料・食品添加物の内容、原料原産地証明書などを確認しています。さらに、製造工程などが当社の品質基準に適合しているかを確認するために工場の調査を行い、商品の安全性が確保でき、製造を委託するにふさわしい企業・工場であるかを判断しています。2015年度は約180件の工場調査を実施しました。

■ プロセスセンターにおける製造加工の取り組み

プロセスセンターでは24時間体制で商品を製造し、全店舗へ供給しています。原材料入荷から製品まで徹底した品質管理や従業員の衛生管理を行い、新鮮で安全な商品の生産に取り組んでいます。

そのため、栗橋・南港のプロセスセンターでは、食品安全マネジメントシステムの国際規格である「ISO22000」認証を取得し、品質管理の徹底を図っています。また、船橋・天保山のプロセスセンターも、「FSSC22000」認証の取得を目指し、取り組みを進めています。

■ 仕分け・配送

近畿圏は住之江物流センター、首都圏は松戸総合物流センターを基盤とし、低温管理された環境下で、届いたばかりの商品を素早く仕分けします。新鮮な商品を高鮮度に保ったまま店頭へお届けするために、コールドチェーンを確立し、途切れることなく食品の安全を守り続けています。

■ 店舗における取り組み

店舗では独自の衛生管理マニュアルに基づき、徹底した衛生管理と鮮度や日付のチェックを行い高品質な商品提供に取り組んでいます。また、自社基準に適合した商品を製造するため、自主点検の他に計量士による計量器検査、

また、当社では首都圏の商品検査センターに放射線検査機器を導入しています。「食品中の放射性セシウムスクリーニング法」で自社基準を定め、生鮮食品を中心に検査を行い、基準値を超えていないかを確認しています。



外部機関や品質保証部による品質管理点検を行い、アレルギーなどの表示間違いや異物混入の未然防止、食材の衛生管理を強化し食中毒の防止に努めています。