

お客様の信頼と期待に応えて

安心して気持ちよくご利用いただくために

食の安全性が問われる昨今、お客様に安心をお届けするために、商品の品質についてはもちろんのこと、正確な表示、徹底した衛生管理に取り組んでいます。

フレスタトレーサビリティの取り組み

フレスタでは、「牛肉」「卵」「お米」のトレーサビリティを運用しています。

トレーサビリティとは、農産物や加工食品などの食品が、どこから来て、どこへ行ったかお客様の手に届くまでの「移動履歴を把握できる」ことです。個々の生産者・事業者が、各自取り扱う商品(食品)の移動に関する記録を作成・保存することによって、結果として、生産から小売まで、食品の移動の経路を把握することが可能となり、食品事故が発生した際の迅速な回収等に役立ちます。

産地の適正表示およびアレルギー物質の表示について

お客様に商品を手にとり見ていただくときに、商品の「産地」は重要なポイントです。産地表示を行っている「青果物」「水産物」は、季節や天候により産地が刻々と変化していきます。正しい情報をお客様にお伝えするために、商品を買付けたバイヤーからの情報を全店にイントラネットを利用し毎日送っています。店舗では、送られてきた情報を元に商品の品出し時、毎日の定期チェックで「産地」や「品質」を確認しています。

また、アレルギー物質特定原材料(7品目「乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに」)については、店内加工商品のばら売りについても情報提供をしています。

品質および衛生管理の徹底

機器の定期点検

店舗で販売している商品は、さまざまな流過程を経て店頭で販売されています。お客様に安心・安全な商品をご提供するためにさまざまな点検を行っています。

計量器の定期点検

店舗で販売している商品を正しくお客様に提供するためには、計量器に誤差があっては安心してご購入いただくことはできません。計量器は法律で定められた定期点検が2年に1度あります。それ以外にも、店舗で毎日の日常点検として分銅での重量確認と動作確認を行っています。

フライヤーの点検

店舗で使用しているフライヤーは、「正しく加熱がされているか」「正確な温度に保たれているか」の確認を年に1度行っています。フライヤーで加熱する天ぷらやフライは、あらかじめ企画段階でレシピを作成し、温度や時間を設定します。そのレシピを守ることにより一番おいしい状態でお客様に提供できる商品づくりをしています。また、使用している油の交換についても、環境負荷や商品の安全性を考慮し、フレスタの基準で油の「酸化度」を確認し、交換を行っています。



フライヤーの温度チェック

温度計の点検

店内や作業場での商品の保存、販売している冷蔵・冷凍設備については、1日3回の品質管理表により、その設備が「正常に機能しているか」「商品に異常がないか」の確認を行っています。また、その温度計に異常がないか、年に1回確認を行っています。



冷気の温度チェック

検査体制

フレスタでは、食品衛生に関する豊富な知識や技術を持つ、グループ会社のプロテックサポートが検査を実施しています。

微生物検査

商品・設備：店頭で販売している商品を抜き取り、定期的に確認をしています。基準値を外れている場合はフレスタへ報告し、商品部で原料や製造工程にまでさかのぼり改善しています。

従事者：入社直後の新入社員研修で、手指検査を実施します。食品衛生の基本である「手洗い」。これから食に携わる一員としての自覚と手洗い技術の向上のために手指の検査を行い指導しています。

放射性物質検査

食品の安全・安心を確保するために、Bimi Smile 商品の一部について放射性物質の検査を実施。測定結果については、ホームページ内「フレスタの取り組み」→「食育活動」→「放射性物質について」に掲載しています。



従業員への約束

Promise to Employee

提案・創造・やりがい
従業員の笑顔がパワーです。