

食の安全・安心に向けて

産地の適正表示

お客さま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替わります。フレスタでは、正しい産地の情報をお客さまにお伝えするために、商品を買付けたバイヤーより全店にイントラネットを利用し毎日情報を配信しています。店舗では送られてきた情報を基に商品の品出し時、毎日の定期チェックで「産地」を確認しています。

フレスタトレーサビリティ

トレーサビリティ(traceability)とは、「trace(追跡)」と「ability(できること)」を組み合わせた言葉で、農産物や加工食品がいつ、どこで作られ、どのような経路を経てお客さまのお手元に届くまでの生産・流通履歴を明らかにする制度です。各事業者が食品を取扱った際の記録を作成し保存しておくことで、食中毒など健康に



▲「牛肉」トレーサビリティ

影響を与える事故等が発生した際に、問題のある食品がどこから来たのかを調べ(遡及)、どこに行ったかを調べる(追跡)ことができます。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。「牛肉」「卵」はフレスタHPからトレーサビリティを確認いただけます。また、近年問題となっていたアビやナマコの密漁防止に向けて、水産物が密漁を含むIUU(違法・無報告・無規制)漁業に由来していないことを証明するために、業者間での情報の伝達・記録を義務づける水産物のトレーサビリティ「水産流通適正化法」を販売者として順守してまいります。

食肉加工工場 プロセスセンター

本社と同じ敷地内にあるプロセスセンターでは食肉加工を行っています。店舗の効率運営に貢献するため生産性や稼働率を上げると同時に、独自商品の開発にも力を入れています。お客さまへより安全な商品をお届けするため、2022年6月に食品安全規格「JFS-B規格」の適合証明を取得いたしました。商品の入荷から出荷までの品質をしっかりと管理し、より安全で安心な商品づくりに努めています。

- 取り扱い畜肉:牛肉、豚肉、鶏肉、ラム肉、鴨肉 生食:ローストビーフ、ローストポーク
- 製造数:1日約3万5000パック
- 総従業員数:136名(うち、社員14名)



JFS-B22002173-00



SDGs ポイント

- ①施設内の照明は、人感センサーを採用して節電!
- ②商品加工時に発生した牛脂・豚脂は、油脂や油脂製品にリサイクル!
- ③エコトレーの使用推進、ラップはより環境負荷の少ない素材に変更!

品質および衛生管理の徹底

店舗ではさまざまな流通過程を経た商品が販売されています。お客さまに安心・安全な商品をご提供するために、さまざまな品質に関する点検・検査を行っています。

製品検査

微生物による食品の腐敗や変敗、食中毒事故防止の為、また食品衛生法等の法基準に合致していることを確認する為、商品開発時検査や店舗製造品の抜き取り検査を行っています。

工場点検

原材料や製造面のリスクやお申し出の発生状況に応じて、製造工場の点検を実施しています。

衛生指導

品質担当者が店舗やグループ製造工場の衛生チェックを行い、衛生指導を行っています。

機器点検

惣菜のフライや天ぷらの加熱で使用するフライヤーは、油温が正確であることを年に1度点検を実施しています。また、フライ油は毎日酸化を測定し、基準に基づき油を交換しています。計量器は法律で定める法定定期点検を受けて、製品の重量を測定。店舗の冷蔵冷凍設備は毎日温度確認を行い、製品異常につながる温度異常がないかを確認しています。クラウドで管理できる温度集中管理システムを順次導入し、24時間自動管理を推進しています。