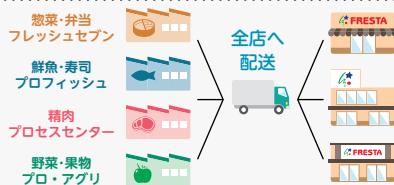


食の安全・安心に向けて

品質と衛生管理の徹底

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、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令に順守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客さまからの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。また取引先工場を監査し、商品品質・製造環境の点検を行っています。

衛生指導

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。衛生マニュアルを策定し、定期的に見直すことで衛生度の向上・維持に努めています。

機器点検

惣菜のフライ調理で使用するフライヤーは、毎日油の酸化度を測定し、基準に基づき油を交換しています。計量器は法律で定められた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、品質低下につながる温度異常がないかを確認しています。また、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。

産地の適正表示

お客さまが商品を手にとって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ター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、農産物や加工品がいつ、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いたのか、その商品の生産・流通履歴を明らかにする制度です。



▲フレスタでは「牛肉」「卵」「米」のトレーサビリティを運用しており、詳細はフレスタ公式HPからご確認いただけます。水産品はトレーサビリティ「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 プロセッサー

グループ緑井本部敷地内にあるプロセッサ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。製造から販売までを自社で行う「製造小売業」を実現します。

プロセッサー
年間製造数
約1,500万パック/2024年度



▲2022年6月、食品安全企画「JFS-B規格」の適合証明を取得。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。



- 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®の使用推進、ラップはより環境負荷の少ない素材に変更

SDGs
ポイント