



感謝のハト

お取引先との信用を重んじます

平和堂は、社会からの「信用」を大切な財産と考えています。築いてきた信用を失わないために、さまざまな取組みを進めています。



安全・安心な商品の提供

お客様に安心してお買い求めいただけるよう品質管理室ではショッピングセンター全体の衛生管理に取り組んでいます。



品質管理室メンバー

▶店舗総合衛生調査の合格率(%)

	上期	下期
店舗総合衛生調査	84.8	88.2
インスタ作業場の調査	96.7	97.1
表示管理	92.5	95.5
計量管理	84.8	88.2
売場管理	100.0	100.0
コンセ作業場の管理	87.8	81.8

年2回(上期と下期)、店舗総合衛生調査で売場の衛生管理状況をチェックしています。不合格作業場へは再調査し安全を確認しています。

新たな取組み

●食中毒の防止(手洗いの徹底)

ノロウイルスをはじめとする各種食中毒菌やウイルスを付着させないよう、30秒手洗いを推進するため、ノータッチタイマーを生鮮作業場に設置しました。同時にマニュアルも変更し、全店に掲示しています。

●生鮮作業場、売場の清掃強化

各作業場の床面や壁面を効率良く、きれいに清掃できる高圧洗浄機を、2016年度から2017年度にかけ138店舗に導入しました。洗浄力だけでなく、洗剤使用量と水道使用量の削減にも大きな効果を上げています。また、食品売場の清掃レベルを向上させるため、ハンディクリーナーを全店に導入しました。売場什器や冷蔵ケース冷気吸い込み口など、清掃しにくい場所の清掃に役立っています。



高圧洗浄機による床面の清掃

●同友店の衛生強化

ショッピングセンター全体の衛生管理の運用と定着を目的として、同友店^{※1}の管理状況を検証・確認し、衛生管理レベルの向上を図るため、衛生調査結果を店舗責任者と共有しました。さらに同友店の衛生管理自主基準を作成し、判断基準を明確にしたうえで自主基準をもとにマニュアルを作成し衛生教育を拡大しました。

※1 同友店
平和堂と直接契約を結んだテナント



衛生管理教育

PICK UP!

安全・安心な商品の提供 店舗の1日の取組みを紹介します。

「フレンドマート 長浜平方店」の挑戦

滋賀県長浜市に出店した当店は敦賀漁港に近いという立地を活かし、水揚げされたばかりの鮮魚が店頭並びお客様から大変喜ばれています。また、食べ盛りのお子様がいらっしゃる若い世代のお客様も多いため、簡便性の高い商品の品揃えに注力しています。

当店のスタッフは約105名。全スタッフが「全ての食材がお客様の命にかかわる」という認識を持って一つひとつの業務に取り組むよう、朝礼などで意識を高めています。



お客様目線が大事! おいしそうと思うものだけを陳列しています。

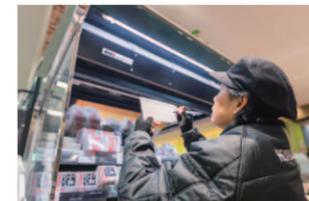
鮮度チェック・品出し

担当者が品質や鮮度をチェックしながら店頭の商品を陳列しています。開店直後には店長が再度鮮度をチェックし、そこで撤去された商品については部門ミーティングの中で報告し、「商品の見栄え」を高めています。

温度チェック①

売場の冷蔵、冷凍ケース及び作業場の冷蔵、冷凍庫の温度をチェックし基準温度から逸脱していないかチェックします。毎日3回実施します。

異常値が出たら30分後に再度チェック!



温度チェック②

昨日よりもキレイに!

清掃・清掃チェック

生鮮作業終了時に、清掃ルールに従って店内の清掃をしています。その後、清掃がしっかり実施できたかチェックします。

VOICE

スタッフの声

「安全・安心」は大切なおもてなしの心の一つ



お客様から愛され続ける店作りを目指し、日々、安全・安心への取組みを進めています。安全・安心、そして高鮮度な商品を提供し、心が弾む食卓へつながるよう、日々、努力して参ります。

FM長浜平方店 青果精肉主任 松宮 平真

出社 8:00

健康セルフチェック

体調不良がないか、全従業員でチェックしています。生鮮品はさらにプラスして手洗いや身だしなみ、ローラー掛けができていないかをチェックします。



9:00

表示確認

生鮮担当者ごとに決められたルール通り、表示が実施できているかを開店前に責任者(食品次長等)がチェックします。



入荷産地が間違っていないかを確認!

9:10

9:30 開店

品質パトロール

野菜の鮮度や鮮魚のドリップなど鮮度が悪い商品がないか、賞味期限がきれていないかを生鮮担当者でなく、第三者(専任者もしくはチェッカー等の兼任者)がチェックし、売場から撤去します。



11:30

13:30

温度チェック③

21:30 閉店

・インスタ作業場衛生管理検証・

毎週、生鮮作業場の衛生管理のポイントが実施できているか主任が確認し、検証表を上長に提出し、それを上長が確認しています。

洗浄や洗剤使用のほか、異物混入防止等、色々なルールのもと品質管理を徹底しています。

