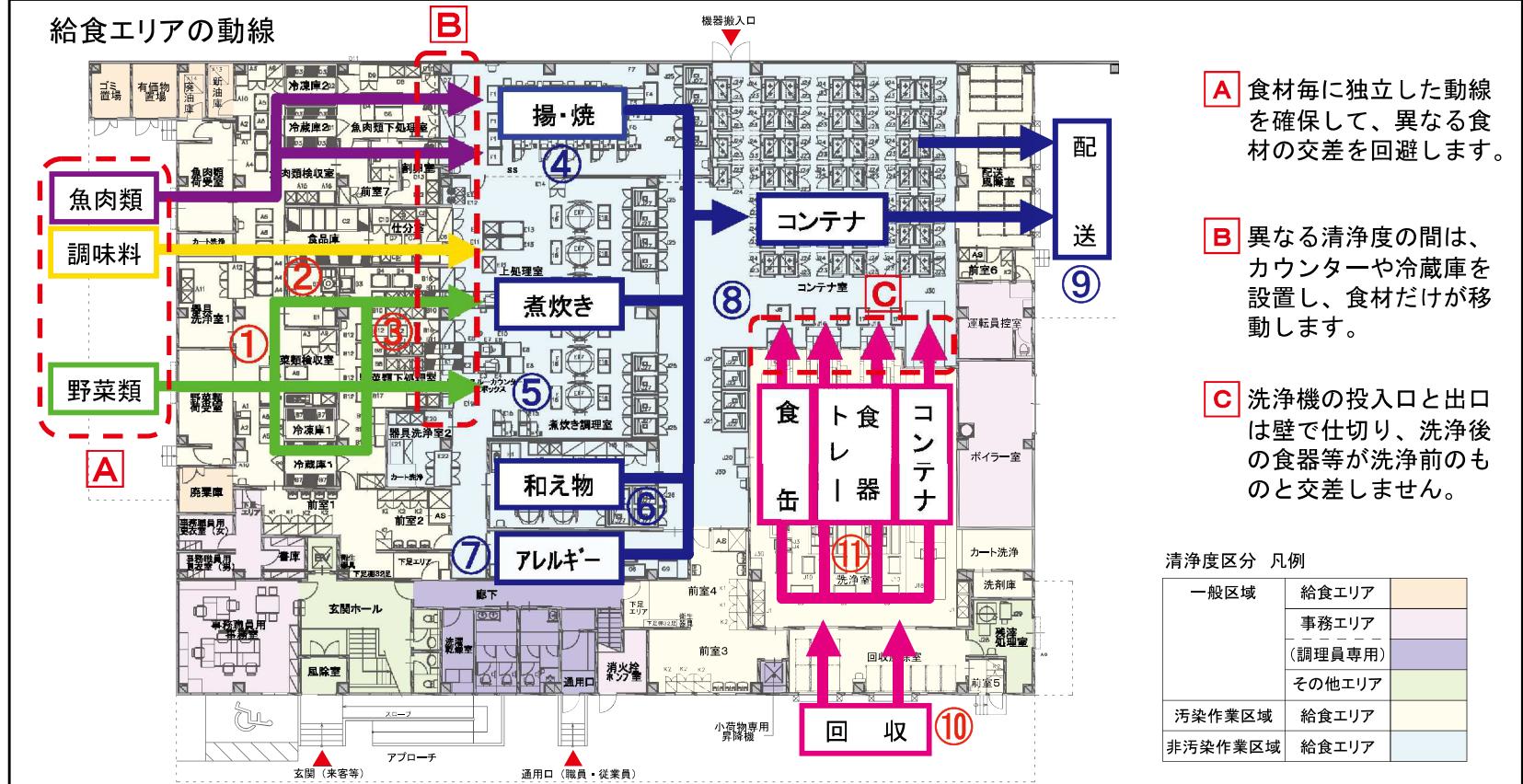


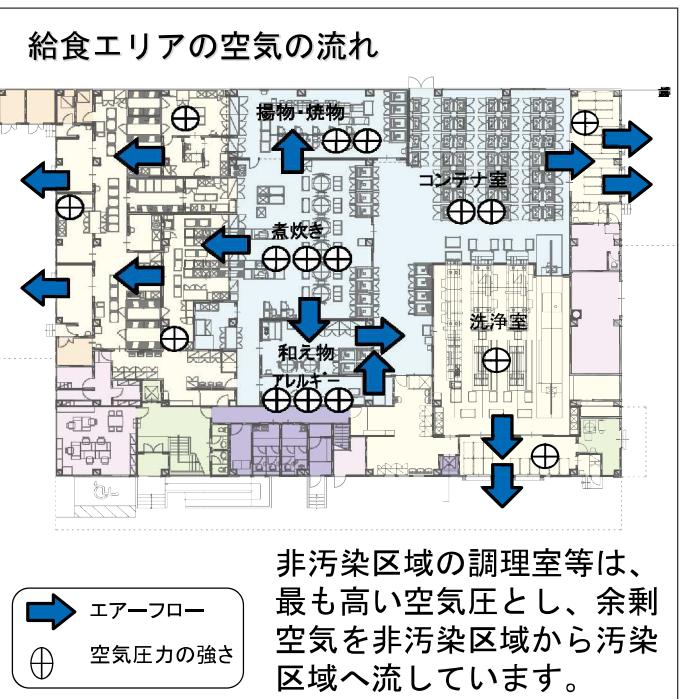
物資納入組合等
からの食材搬入



食材の流れ



H A C C P の概念を取り入れた衛生管理対応・ドライシステム採用



清潔度区分の考え方

施設内を非汚染区域、汚染区域、一般区域の3ゾーンに分類しています。食材を加工、調理し、配送するまでを非汚染区域、食材の検収、下処理の作業と、食器等の洗浄作業を汚染区域、その他事務所や会議室等、食品や食器を取り扱わない室を一般区域として、壁などで分離しています。

HACCP(ハセップ)とは

食品の製造工程においてあらかじめ危害を予測し、それを防止するための重要な管理点を継続的に監視・記録して、異常が認められたらすぐに対策を取り解決するので、不良製品の出荷を未然に防ぐことができるシステムです。

