

をお届けしています!

メーカーや産地から出荷された商品は、それぞれ適切な温度で管理し、衛生管理・防犯からも安心してご利用いただくために、これまで以上に一丸となって取り組んでいます。

Check!

集品センター・宅配センター・配達時の各段階で、箱に汚れや破損・異臭などがいないかチェック。箱に異物が付着しているなどの異常があれば、内外の関係機関で確認・調査し、原因究明に努めています。再利用できないものは回収・リサイクルして、新しい箱に生まれ変わります。



組合員さんのもとへ



組合員さんが不在の場合は、箱の置き場所や配達時間・季節などを考慮して、蓄冷剤やドライアイスの量を調整。防犯のため、箱にカバーをかけてひもで締め、開封の有無がひと目でわかるようテープで固定しています。

※現在、ひも付きカバーに順次入れ替えています。
ひもがないカバーを使用されている場合は、お申し出いただければ交換します

コープデリ宅配センター



積み込む前に、蓄冷剤やドライアイスを補充します

集品センターから納品された商品は、温度帯ごとに宅配センターの冷凍庫・冷蔵庫などに保管。宅配トラックの出発前に積み込みます。

お願い

商品を入れる箱は組合員の皆さんの大切な財産で、繰り返しお使いいただく「通い箱」です。ご自宅で保管される際は、汚れない場所などに置いていただけますよう、ご協力をお願いします。



産地や工場で作られた商品は、品質を維持しながら宅配センターやお店を経て、組合員の皆さんのもとへ届けられます。このつながりを「**フードチェーン**」と言い、コープデリグループではこれまで、フードチェーン全体で食の安全性の確保に取り組んできました。定期的な産地点検や工場調査をはじめ、お店や肉・惣菜の加工工場での衛生管理、配達中やお店での温度点検、商品検査センターでの衛生状態の検査など、継続的な点検や改善を重ねています。



皆さんが注文した商品は、どのように届けられているのかご存じですか？
対策を行った上で、組合員の皆さんのもとまで大切にお届けしています。これ

コープデリ宅配の商品が届くまで

メーカーや産地から出荷された商品は、4つの温度帯ごとにコープデリグループの集品センターに納品されます。商品の品質を保つため、集品センター・宅配センター・配達時の各段階で温度管理や衛生管理を徹底しています。



メーカー・産地

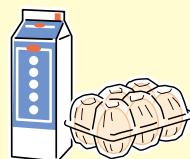
4つの
温度帯



常温



野菜・果物



冷蔵



冷凍

冷蔵品の
お届けを紹介！

集品センターで個人別に商品をセット

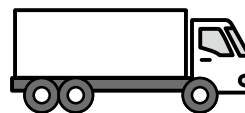
桶川要冷蔵集品センター

各メーカーや産地から商品が届く



商品を保管するフロアは巨大な冷蔵庫のようになっており、10度以下で管理。組合員さんが注文した分の商品だけが配達日にあわせて納品されるから、無駄が少なく食品ロスをほとんど出しません。

温度帯ごとに管理しながら、
地域の宅配センターへ



箱を点検



商品をお届けしている箱は使い捨てではなく、回収して繰り返し使用しています。宅配センターから届いた箱は汚れや傷、異臭がしないか、すべてチェック。汚れたものは専用の機械で洗浄します。

箱を消毒・袋がけ



すべての箱に消毒液（次亜塩素酸水）を噴霧。専用の機械で個人別のポリ袋をかけ、ラベルシールを貼ります。

衛生面やにおい移りなどを考慮し、
商品は個人別に袋に入れています

個人別に商品をセット



配達される順番に、1人分ずつ商品を袋に詰めます。重さや容積を計算しながら機械が入れる商品を指示し、担当者が一つ一つ確認しながら入れていきます。