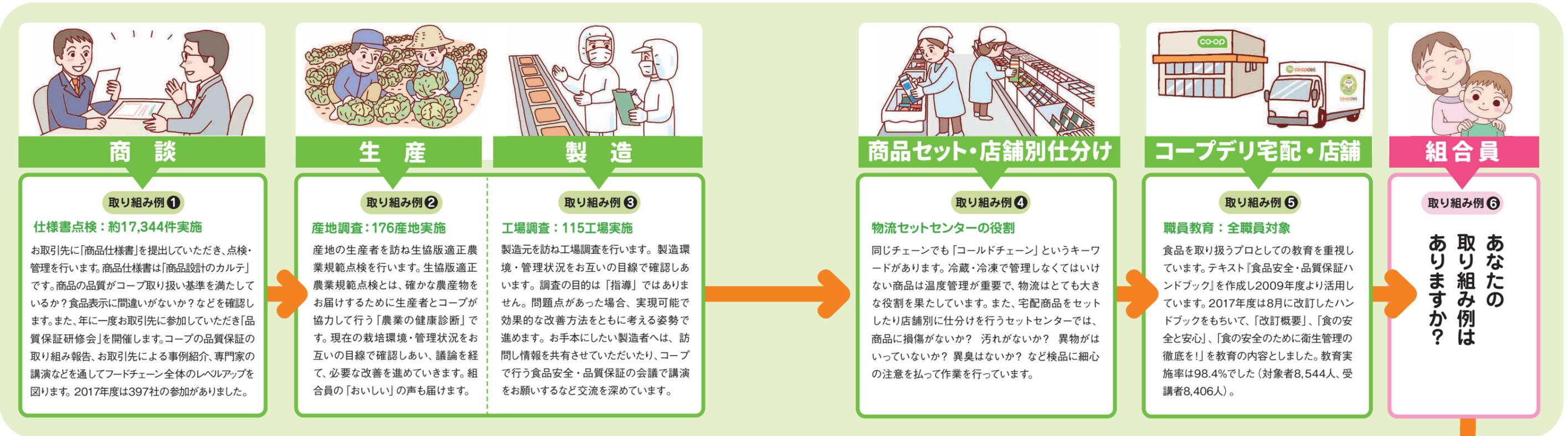


# コープデリ連合会の食品安全・

食品安全の基本は、フードチェーンにたずさわる

# 品質保証の取り組み

方々と、ともに進める「安全の全員リレー」です。



**物流セットセンターでの取り組み**

- 商品がお手元に届くまで、最適な温度でお届けします
- 商品を確認して、商品を仕分けします

規格どおりの商品か？確認しながら作業を行っています。

損傷、汚れの付着等が無いか確認します。

産地からも温度管理されて届きます。

組合員もフードチェーンの担い手です。コープから受け取ったバトン「食卓」というゴールまでしっかりと届けましょう！

家庭でできる**食中毒予防の3原則**

**つけない 手洗い**  
手はばい菌の運び屋です！石けんでよく洗った後は、水でしっかり洗い流そう！

**ふやさない 温度管理**  
低温でも、ばい菌はゆ〜っくり増えます。冷蔵庫は詰めすぎないこと、早めに食べることが大切！

**やっつける 加熱**  
食品の中心に、ばい菌が生き残っているかも…？肉類は中心部まで加熱しましょう！