

厳格な品質検査体制。万全のチェック体制を完備。

食味検査・合成添加物検査から放射能検査まで、小売業では稀な自社検査室での各種検査によりお客様が真に安心できる商品だけをお届けします。

【各商品ごとに必要な検査を実施しています。】



食味検査

商品を調理し、前回製造ロットと食べ比べて、同じ品質であることを確認。



規格検査

商品の重量、大きさ、塩分値等が製品規格内であるかチェック。



合成添加物検査

高速液体クロマトグラフにより合成添加物をチェック。



微生物検査

微生物を検査し商品が衛生的であるかをチェック。



放射能検査

「ベクレルモニター」による放射能チェック。



残留抗菌性物質検査

魚・肉類について抗菌性物質の残留をチェック。

産地での各検査に加え、外部検査機関の活用など万全な検査体制を構築しています。



社内品質保証本部スタッフにより、定期的に工場監査を実施して当社のプログラムの徹底を図っています。



外部検査機関を積極的に活用し、残留農薬検査の実施や検査結果のクロスチェックを行っています。

商品安全管理会議の設置



社外より専門家を招いて「商品安全管理会議」を設置し、食品の安全性について最終的に確認して、お客様への販売の可否を決定しています。どんな商品でも、この会議の決定がなければ、販売することはできません。