



Universe 50th Anniversary Book 創立50年の軌跡

安心してご利用いただける店作り

衛生管理の徹底

2006年5月より、青森県薬剤師会様のご指導をいただき、全店生鮮部門の衛生検査と、製造商品の抜き打ち細菌検査を、年4回実施しております。衛生検査と細菌検査において、当社の合格基準に達しない部門には、本部スーパーバイザーとトレーナーが指導教育を行なった後、再度検査を実施して、衛生レベル向上を図っています。

衛生教育は社員とパートナー社員全員が受講し、衛生検査の結果、合格基準に達しない店舗の店長と部門ヘッドは再研修を行い、安全安心な商品を提供できるよう徹底しています。

また、今後は、衛生管理部署を独立させ、一層の充実を図る方向で取り組んでおります。



衛生検査報告会の様子



店舗での衛生検査の様子