

食の安心安全への取り組み



衛生管理

ヤマナカではお客様に安心・安全で高品質な商品を提供するため、さまざまな衛生管理の取り組みを行っています。自社で定期的に店頭の商品や調理器具などの微生物検査を実施し、適正な衛生状態が保たれているかのチェックを抜き打ちで行っています。また、毎年クリーンキャンペーンを実施し、第三者の目で不具合がないかのチェックをしています。店舗では毎日温度管理や陳列商品のチェックを行い、衛生的な売場環境の維持に努めています。



しおなぎ生鮮センター

鮮魚や精肉を加工するしおなぎ生鮮センターでは開設時から厳しい品質・衛生管理の取り組みを実施し、2012年4月に食品安全・品質管理の国際規格であるSQF認証を取得しました。さらに毎年維持審査を実施し、認証を継続し続けています。また2015年7月には自主的な衛生管理が認められ、名古屋市より自主管理認定を受けました。



トレーサビリティシステム

ヤマナカでは牛肉製品のトレーサビリティシステムの構築によって、お客様に安心して商品をお買い求めいただけるよう取り組んでいます。当社のホームページから、国産牛肉商品のラベルに表示されている14ケタの「ロット番号」または10ケタの「個体識別番号」を入力することで、牛が生まれてから商品として店頭に並ぶまでの生産・流通履歴を調べることができます。



お客様の声を取り入れる仕組み



ヤマナカではお客様からの声を取り入れる仕組みとして、各店舗にご意見箱を設置しています。また、本社にはお客様相談窓口を設け、店舗へ直接お問い合わせいただきにくい内容や、当社全体に対するご意見・ご要望などに対してお電話で対応させていただいています。

お客様からいただいた貴重なご意見やご要望は真摯に受け止め、関係部署へフィードバックし、できる限りお客様のご要望にお応えできるように努めていきます。

改善事例

お魚の調理代金が複雑で分かりにくい…

お客様に安心してご利用いただけるよう調理代金の一覧表を売場に掲示し、お客様よりお気軽に調理要望をいただけるよう改善しました。

トイレの汚れや臭いが気になる!

お客様に気持ちよくご利用いただけるよう、水を使わない乾式工法により消臭機能付き床シートを導入するなど、明るく清潔感溢れるトイレへの改修を順次実施しております。

お客様の声

いつも幼児を連れて買物をしているのですが、レジや売場で子供に目を配っていただき、本当に助かっています。あちこち興味が出てきて、買物中もハラハラし通しなので、温かい目で見守っていただき嬉しく思っています。