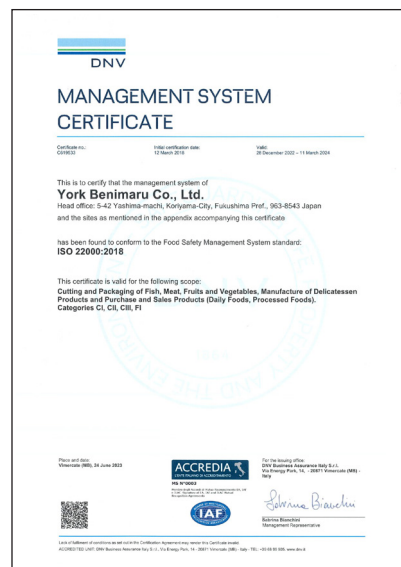


「ISO22000※1」認証の取得

ヨークベニマルは、ヨークベニマル大槻店(福島県郡山市)において、国際的な食品安全マネジメントシステムである「ISO22000」の認証を取得(初回認証日: 2018年3月12日)、その後、認証範囲をヨークベニマル本部まで拡張し、認証を取得いたしました。今後は、そのISO22000の認証取得の経験を活かし、各店舗の従業員教育を実施しながらHACCPシステムを全店に導入、地域のお客様の食卓の更なる安全・安心を実現するとともに、商品の仕入れから販売までの品質改善により一層努めてまいります。

※1…食品衛生管理の国際基準であるHACCPを導入し、マネジメントで運用する国際規格



ISO認証書

水産エコラベル

ヨークベニマルでは、海の資源を守るため、水産資源や環境などに配慮された魚を売場で取り扱っております。鮮魚売場には、「MSC」「ASC」「MEL」と記載されたラベルを貼った商品がございます。MSCは「水産資源や環境に配慮した持続可能な漁業で獲られた天然の水産物」、ASCは「環境と社会に配慮した責任ある養殖業で生産された水産物」、MELは「水産資源の持続性と環境に配慮して漁獲・養殖された水産物」に付けられる認証ラベルです。ヨークベニマルは、今後も持続可能な漁業・養殖業由来の水産物を、積極的に取り扱ってまいります。



MSC-C-59602
MSC認証



MEL認証



ASC認証

インターネットによる商品検索

ヨークベニマルでは、自社のホームページに「おいしさと安全・安心のヒミツ」というコーナーを設けて、ヨークベニマルが厳選した生鮮食品の産地や特徴、生産工程、生産者などの情報を発信。生産者がホームページを運営している場合にはリンクを張るなど、詳しい情報を得られるよう工夫しています。また、商品に貼付されたシールの生産番号を入力すると、その商品の生産履歴をご覧いただけるほか、牛肉については商品に表示している「個体識別番号」をもとに牛の種別や生年月日などの情報を確認いただけます。

2024年度、このコーナーへのアクセス件数は100,188件でした。今後も多くのお客さまに継続してご利用いただけるよう、情報の更新はもちろんのこと、掲載する情報を拡充していく予定です。



GAP

※2

※2…農業生産工程管理。農業生産の各工程の実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のこと。食品の安全性向上、環境の保全、労働安全の確保等に役立つとともに、農業経営の改善や効率化につながる取組

ヨークベニマルは、産地直送品の健康な土作りの推進をしています。GAPはより安全な農産物を消費者にお届けするためにつくられた生産管理の認証制度です。お客様に安全で安心な商品をお届けするため、産地にGAP認証取得を推奨し、ヨークベニマルの仕入担当者はGAP指導員の資格を取得して、生産者と共にGAPの取り組みを推進しています。



オーガニック商品の取り扱い

ヨークベニマルは、生物多様性の保全や環境に配慮された商品の開発・販売に努めております。オーガニック商品は、「化学肥料や農薬などを極力使用しない」、「保存料や着色料をできるだけ添加しない」、「自然の動植物を守り、生物多様性を保全する」などの条件を満たした、「オーガニック農法(有機農業)」によって作られ、認証を受けた製品のことを指します。オーガニック農法は、環境への負担が少なく、土壌環境や生態系の維持と保全に寄与することができる持続可能な農法の一つとされています。ヨークベニマルでは、オーガニック農法で作られ、認証を受けた野菜や有機栽培のコーヒー、お茶、調味料などを販売しています。



三つ星農産物

お客様に『安全・安心』『味の良い』農産物を提供するためにヨークベニマルが定める基準を満たした、野菜(くだもの)です。



York Benimaru



担当者が商品の一つ一つを確認し、お客様へ販売する農産物に責任を持ち3つの基準全てを満たした商品を『三つ星農産物』として販売しています。

3つの基準

- ①安全:基準値「農薬使用散布回数40%以上削減」「化学肥料の窒素成分50%以上削減」
- ②安心(産地が見える):生産者の情報は、店頭やウェブサイトにてご提供
- ③美味しい:事前に検食会(味の確認会)を実施、判定をし合格した物を販売