



品質保証
だより

工場点検を通じて、商品の安全確認をすすめています

取引先工場に出向き、製造環境や製造管理の点検・確認を行っています。

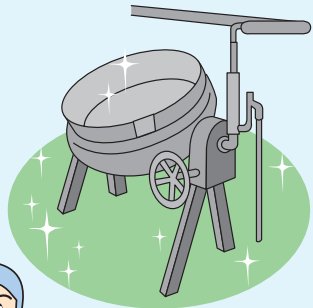
作業者の衛生管理

入室前の作業者の服装、健康、衛生管理が適切か。



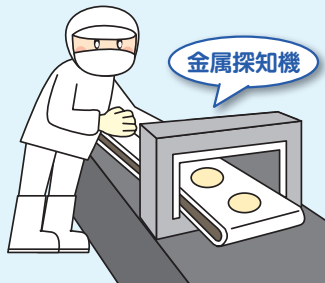
機器の洗浄

機器・器具の洗浄・殺菌は適切か。



異物混入防止

金属検出器、X線検出器、フルイ等異物除去装置があり、正常に作動しているか。器具に破損箇所がないか。



設備の状況

施設(床、排水用の溝、蛍光灯など)の清掃状況が良好か。



点検者の視線は、工場作業者の目線とは異なるところに向いています。通常、目に付くところはちゃんとできていて当たり前。「異物混入につながる要因はないか?」「衛生面に課題はないか?」「記録に漏れがないか?」などをしっかりチェックします。

袋を開けたら、虫が出てきました!



お米に付く虫は、ノシメメイガ、コクヌストモドキなどがあります。未開封でも空気穴から侵入することがあります。また、精米後のお米は劣化がすすみます。

お米の購入は1ヵ月で食べ切れる量を目安に購入し、早めに食べ切りましょう。