原料の調達について



味の素グループでは、味の素品質保証システム「ASQUA(アスカ)」で定めた「原材料の品質管理基準」に従い、サプライヤーを選定し、購入した原材料は、ロットごとに検査し、厳格に管理をしています。

また、サプライヤーに対しては、定期的な評価および品質監査を実施し、品質保証レベルの向上について提案・指導を行っています。



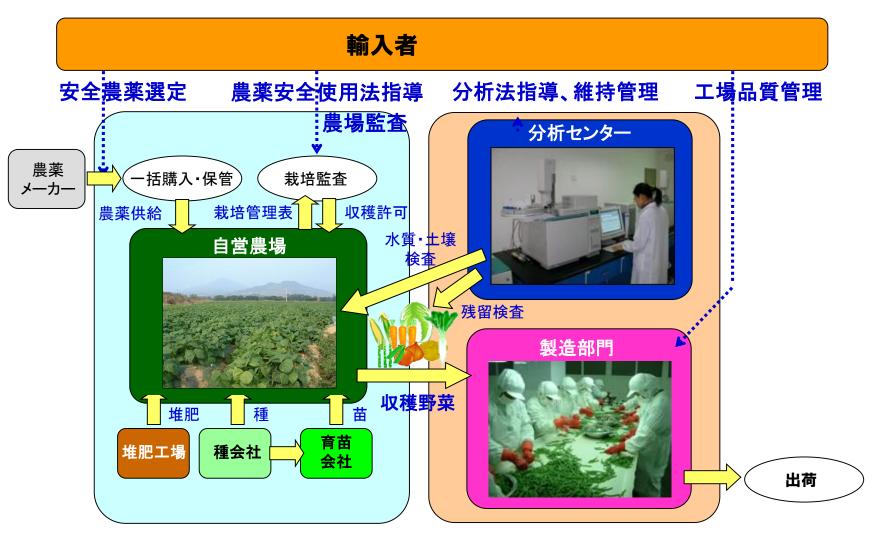
冷凍野菜原料の野菜



コーンスープの原料のトウモロコシ

冷凍野菜の管理方法







農薬一元管理

- ■全作物に使用農薬を指定。
- 日本の基準に従い、作物ごとに使用農薬を選定する。
- また、必要最低限の種類にとどめる。
- ■農薬を一括購入・一括管理する。
- 原料部が農薬の在庫管理をする。
- ■農薬取り扱えるのは農場長のみ。
- ・ 農薬保管場所から、必要とする農薬を持参する。
- 自ら希釈し、農家の散布時は、立会い誤った方法を防ぐ。
- 使用後の容器は、原料部に戻す。



栽培管理表への記載

							⑶ 原料栽培管理表 <i>(注) 本表は要素項目</i>								NO							
農作物	農作物名称:			(品種)				_ 種のサプライヤー/ロット:				播種日期:				成長期: 収穫期:				_		
産地名	(地番	番): 烟番号				号:		播種面積	漬:		(畝)										接地の作物:	
	1	気象 前日 当日 翌日					肥料				農薬	《(殺虫剤、殺菌剤、除草剤				*肥料と共に使用す。)*		る農薬も含む 農薬散布状況 参釈 数布の道筋				責任
年月日 (時刻)	前日 降雨 有無	天気	気温	風(無、弱、強)	翌日 降雨 有無	作業内容	名称	使用量	用途	名称	使用量	用途	倍率 倍率	帝釈倍 ² 原液 水	率 ml ml	安全期	展着 剤 有無	希釈 作業 回数	農薬散布状況 散布の道筋 a一方向 b往復 c風上 d風下 e横	散布 機器	特記事項(含:冠水有無)	者 説 可欄 (サイン)
()								-														<u> </u>
			A		4																	
			1	-2	1																	
	1	6 444		9 4 4																		
-			lb.	111																		
11111111	15 =	m	12 L				4															
		2			4																	
14																						
						d																
FACEN	Summer		100000		The same	= 6		1		: si	<u> </u>	1	1	1		1		!	<u>I</u>		!	



畑から製品履歴確認(農場編)

- ■畑にロット番号を設定する。
- ■畑ごとに栽培履歴をとる。
- ■畑ごとに工場に納品される。









畑から製品履歴確認(工場編)

- ■ロット管理体制
 - ・ 工場の受入れ〜加工工程〜バルク保管
- 班長制 (黄色帽)
 - 1ロットに責任者を置く。
- ■ナンバリング
 - 製品・原料には、畑番号を記載する。









出荷前の自主検査

- ■現地で農場ごとに自主検査を実施
 - ・ (検査出来ない農薬は、日本で検査する)
- ■現地検査員の日本での分析研修実施
- ■日本国内でも検査実施

クノールのスイートコーンへのこだわり







