

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。

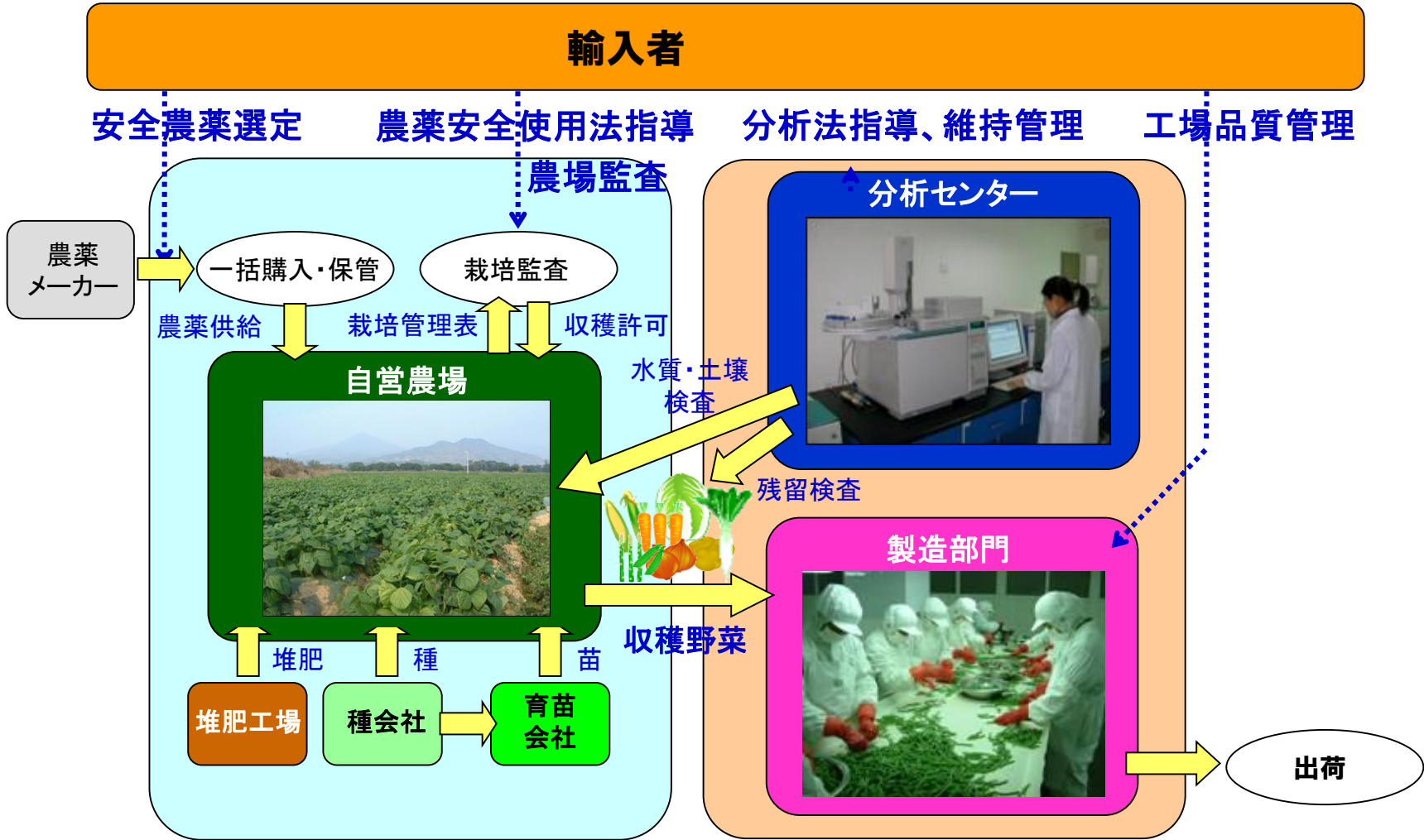


冷凍野菜原料の野菜



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。

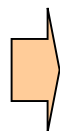
畑から製品履歴確認（農場編）

- 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

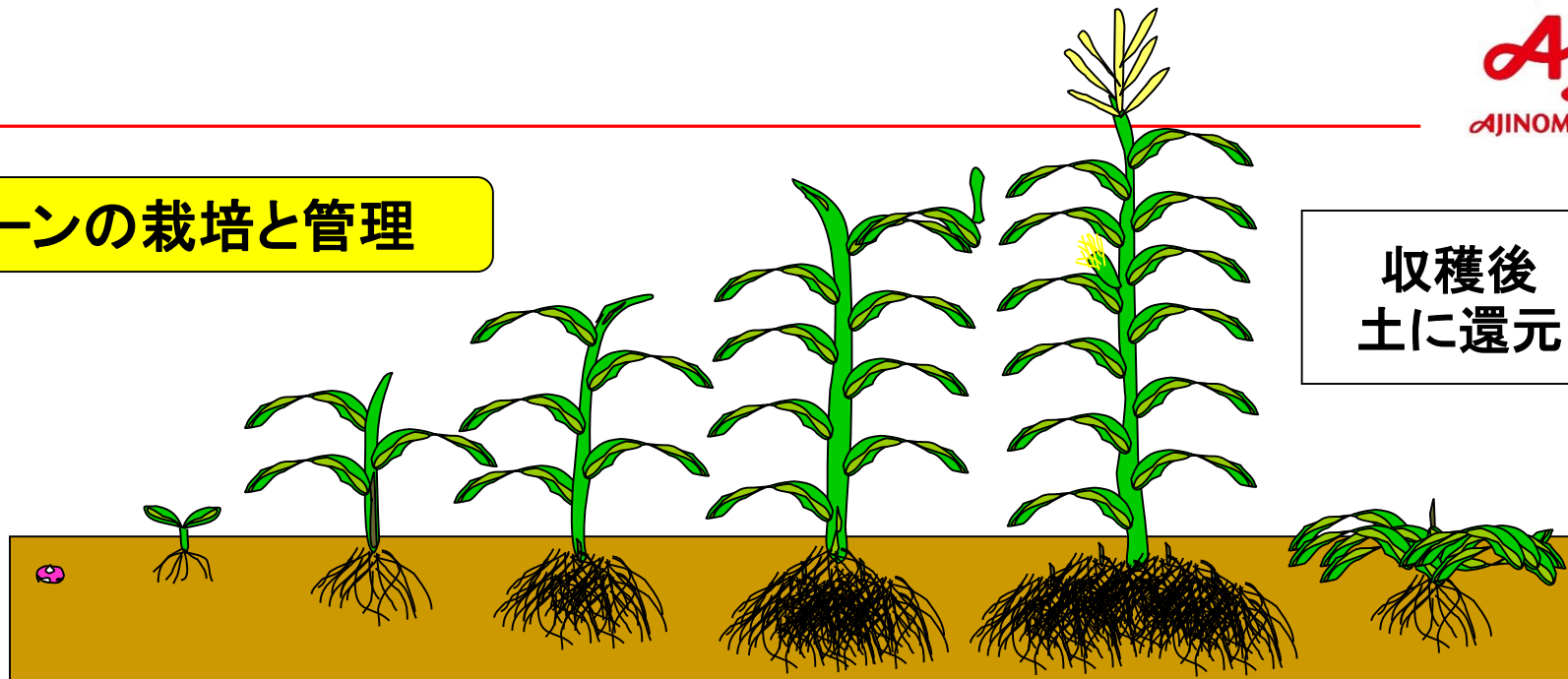
- 現地で農場ごとに自主検査を実施
 - ・ （検査出来ない農薬は、日本で検査する）
- 現地検査員の日本での分析研修実施
- 日本国内でも検査実施

クノールのスイートコーンへのこだわり



コーンの栽培と管理

収穫後
土に還元



播種	発芽	間引	追肥	防除	抽雄	抽糸		収穫
5月	6月			7月		8月		9月

