

工程管理〔原料受入～製品出荷〕



受入検査

外観、ロット、温度
検査結果・成績書確認
原料検査



保管

温度・時間管理



調理

ロット・配合確認
工程管理基準の遵守



殺菌・冷却

工程管理基準の遵守



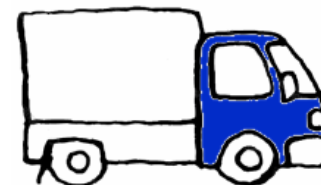
製品検査

細菌検査
物性検査
官能検査



出荷

輸送温度管理



トレーサビリティシステム〔原料情報の管理〕



原料仕入先

社外分析機関



原料説明書の入手

- ・農薬使用状況
- ・原産地
- ・アレルギー情報
- ・原料構成 etc.

分析による検証

- ・残留農薬
- ・抗生物質
- ・添加物 etc.

井村屋製菓

原料情報の蓄積

- ・原料データベース
- ・使用原料照会
- ・仕様書作成の迅速化 etc.

