万全の品質管理で
一粒一粒に安全を追求

Quality Control ISO9001の認証取得

日穀製粉及びグループ会社（やまびこ・つばさ運輸）は安全で安心な商品をお客様へお届けする為に、品質マネジメントシステムの国際標準であるISO9001の認証を取得しております。

【認証機関】SGS
【認証番号】JP11/062241

Quality Control FSSC22000の認証取得

日穀製粉のグループ会社である株式会社しなの麺工房（本社／第二工場）は、さらなる安全で安心な商品をお客様にご提供する為に、食品安全規格“FSSC22000”の認証を取得しております。

【対象】乾麺、生めん、冷凍めん、すいとん、白玉の製造及び包装

【認証機関】JIA-QAセンター
【認証番号】【本社工場】JS0037A（1）／【第二工場】JS0037A（2）

Quality Control 一貫した品質管理体制

日穀製粉では、原料から、製造、流通にいたるまでの各工程、段階での管理点を定め、管理基準を遵守するための品質管理体制を確立しています。

【分析検査・試験項目】

理化学検査、微生物検査、アレルゲン検査、色調検査、他

※製品により分析検査・試験項目の内容は異なります。

Quality Control 残留農薬ポジティブリスト制度への取り組み

残留農薬等ポジティブリスト制度に基づいた厚生労働省輸入検疫所における残留農薬検査に加え、自主検査として、そばの残留農薬検査を実施すると共に、生産地に出向き、農薬使用禁止の指導や、安全確認を実施しております。

※自主検査の検査成績書は弊社ホームページでご覧いただけます。

Quality Control トレーサビリティ体制の構築

日穀製粉では、原材料の受入れ記録、製造記録、商品出荷記録等の管理を徹底することで、トレーサビリティを確保しています。万一、商品に問題が生じた場合においても、その範囲や出荷先を特定し迅速に対応できる体制を構築しております。