

幸南食糧 現地確認

令和4年5月24日（火）14時

玄米入庫

- ・扉は二重、玄米には検査証明書が付いていた
- ・室温は15～20℃



害虫駆除対策



検査証明書

玄米保管

- ・扉は二重、片方が閉まらないともう片方が開かない仕組み



張り込み作業



玄米石抜き機で除去した異物

精米ラインへの入り口

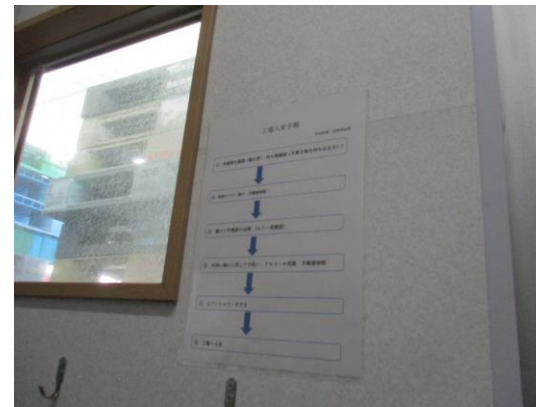
- ・作業衣の確認→粘着ローラー→手洗い→アルコール消毒→エアシャワーと徹底されていた。
- ・エアシャワー前の床は粘着シートが用意されている。
- ・清掃チェックシート、入室の際の記録票もつけている。



粘着ローラー



粘着ローラーのかけ方



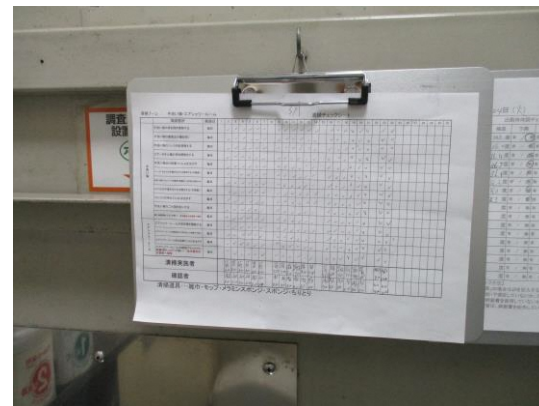
入室の手順



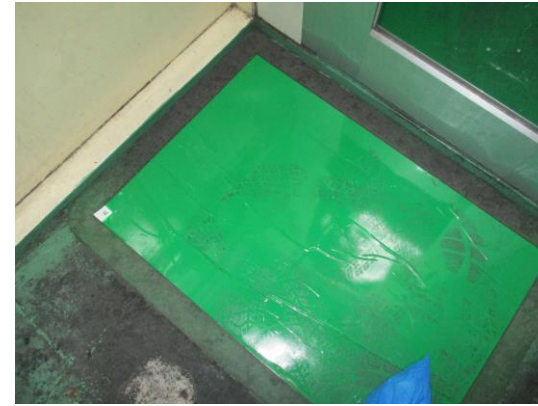
製造工場内持ち込み禁止リスト



手洗い場所



清掃チェックシート
入室衛生記録票



粘着シート



エアシャワー

精米ライン

精米機本体



精米仕上機



オペレーター 品質チェック



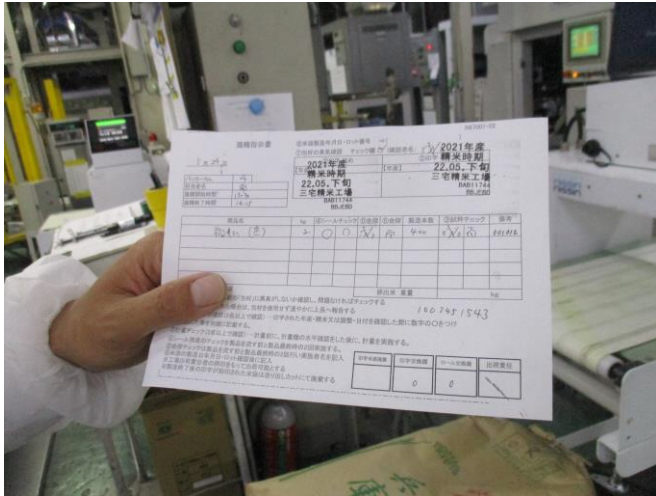
選別機で除去された米



ガラス選別機 (CCP)

袋詰め～製品出荷

- ・袋詰め後は埃等つかないようにビニールで覆って保管。
- ・ほぼ1週間以内に配送
- ・製品の最終検査も行っていた。



搗精指示書



ラベルの印字を確認



低温精米物流センター



出荷待ちの状態



品質分析研究センター