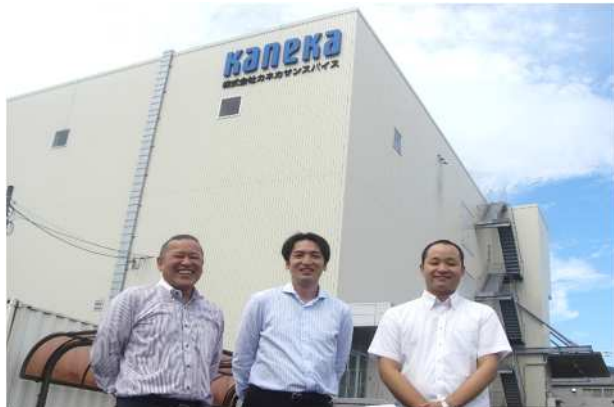


- 仕入先監査報告 -

Kaneka

株式会社カネカサンスパイ

滋賀工場



監査日：2023年7月7日

監査員：衛生事業部

瀬野尾 武志

工場視察チェック結果

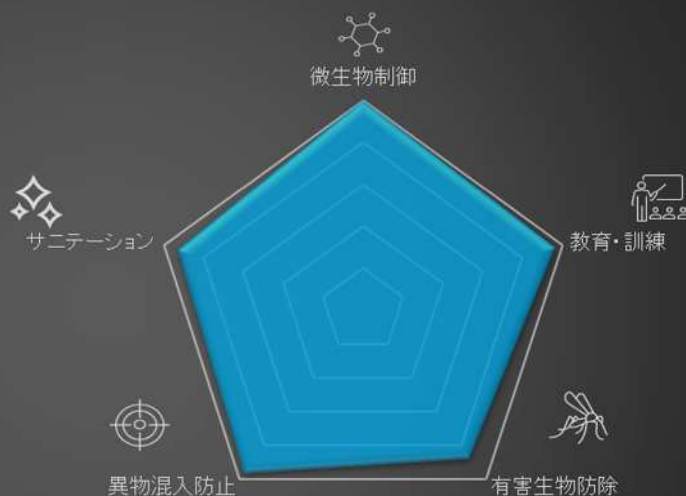
微生物制御 100%

有害生物防除 88%

異物混入防止 96%

サニテーション 93%

教育・訓練 97%



合計点 **非公開** / 100 評価 **—**

DAIKEN

【オープニング】

監査目的や弊社の取り組みについて説明。その後、カネカサンスパイの会社概要と各香辛料の製造工程を説明していただく。滋賀工場は創立50年、2023年4月にはFSSC22000を取得されています。

【監査】

生姜工場と唐辛子工場を確認。工場は豊かな自然環境に囲まれた立地ですが、出入口の管理は十分にされておりました。製造室や保管品など工場内を確認後、クレームの実態や力量証明など記録・帳票類の確認をさせていただきました。終始友好的に対応してくださり非常に助かりました。

【クロージング】

現場および記録類の確認で実施した内容を説明。捕鼠機の使用方法や掲示物など数点、改善案をアドバイスさせていただきました。FSSC22000を運用中であり、さらに良くなることと思います。なお、チェックリストの採点結果については先方の希望もあり非公開とさせていただきます。

本件に関するご質問等はお問い合わせフォームよりご連絡ください。