

meiji

「食と健康」のプロフェッショナルとして、 常に一步先行く価値を創り続けます。

私たちは乳製品、菓子、健康栄養など幅広い事業活動をととして
「おいしさ・楽しさ・健康・安心」の世界を拓げ、
赤ちゃんからお年寄りまであらゆる世代のお客さまの
日々の生活充実に貢献することを目指してまいります。



『関西栄養食工場』は、
今後の高齢化に対応するために、
当社第2の栄養食工場として
大阪府貝塚市に設立し、
2014年8月より操業を開始いたしました。
これまでに培ってきた技術やノウハウを
さらに発展させ、最新の生産技術と
万全の品質管理で、おいさと安全・
安心を皆様にお届けいたします。

多くの方を栄養面から支える明治の流動食・栄養食品は、
ご利用いただく方の生活の質（QOL）の向上をめざし、
健康寿命を応援して参ります。



— MNF について —



MNF マークが記載されている商品は、明治のニュートリションファクトリーで作られた商品です。
MNF マークは、「おいしさ・楽しさ・健康・安心の世界」で、「栄養に関する知識と経験」と
「安全な商品を生み出す生産技術」を活用した商品を生み出すことを表しています。

1 万全の品質管理で、おいしさと安全、安心をお届けしています。



①MES (Manufacturing Execution System) による作業ミスの防止

製造にかかわる手順や条件をデータベース化し、オンラインで指示することにより作業者のミスを防止しています。また、作業記録や各工程の実績はコンピューターで履歴を管理しています。例えば、微量成分を取り扱う原材料の計量工程では秤量した重量が基準を満たしていなければ、次の工程に進めない仕組みになっています。



②ゾーニングによる製造環境管理

工場内の作業エリアを分類し、充填室のように高い衛生基準を要求されるエリアでは部屋全体を陽圧化することで微細な異物の侵入を防ぐ構造となっています。また、従業員が入室する際には手洗い消毒の徹底、エアシャワーによる除塵など厳格な衛生管理を行っています。



③徹底した品質管理

X線検査機、日付検査機、重量検査機などを用いた全数検品に加え、人による細やかな検査も行うことによって、商品品質に対する高い信頼性を保証しています。



④食品の安全性を重視した管理体制

個人を識別認証するシステムを導入し、作業区域ごとに入室を制限しています。また、各所にセキュリティカメラを設置し、製造工程を監視する体制を整えています。

2 毎日必要とされる商品だからこそ、リスクを想定した供給体制強化に取り組んでいます。

①地震への備え

原料や商品を保管する倉庫は、地震に備え、揺れを軽減する制震技術を採用しています。



②東西2工場による生産体制

関西栄養食工場の完成により、群馬栄養食工場との東西2工場による生産体制を整えました。

