

<自主的努力項目記入書式>

提携先	新生酪農株式会社	記入日	2009/10/8
登録消費材名	びん牛乳（栃木）		

**I. これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

- ・ 工程内回収乳の処理（栃木→千葉へ転送して乳製品に使用する）
- ・ リユースビンの問題点 \*汚れ（落書き、破ビン、他）破ビンの増加、回収率の不安定
- ・ 消費量の低下による歩留、損耗率の悪化及び生産能力の余剰
- ・ 機器、設備の老朽化対策
- ・ クレーム対策
- ・ HACCPの更新

**II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)**

- ・ 管理目標の見直し
- ・ 極力外部依頼を抑えた社内での修理、点検の実施
- ・ 社内勉強会の実施
- ・ 工場間の情報の共有化
- ・ 乳技協会の通信教育の実施

**III. 上記の成果や課題につながる今年度の努力目標、または今年度の新たな努力目標**

- ・ 工程内回収乳の工場内での処理
- ・ キャップの改良によるクレーム対策
- ・ HACCPの継続（内部監査の実施）
- ・ 検ビン強化（クレーム対策）
- ・ 乳技協会の通信教育の継続
- ・ 老朽化設備の更新
- ・ 季節性によるビン回収の不安定

<自主的努力項目記入書式>

提携先	新生酪農(株)	記入日	2009/10/30
登録消費材名	びん牛乳（千葉）		

**I. これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

- ・ HACCPの取得
- ・ 作業環境の整備
- ・ 異物対策→検ビン強化
- ・ 社員教育の定例化
- ・ 製造移行による集中メンテナンスの実施

**II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)**

- ・ 技術交流を3回実施
- ・ 内部監査を行った
- ・ 社員による機器メンテナンスの実施

**III. 上記の成果や課題につながる今年度の努力目標、または今年度の新たな努力目標**

- ・ 工場間技術交流の継続
- ・ HACCP運用の継続
- ・ 900m l と200m l の切り替え作業に伴うスムーズな稼動
- ・ 課内ローテーションの推進
- ・ 自主的メンテナンス強化

<自主的努力項目記入書式>

提携先	新生酪農(株)	記入日	2009/8/28
登録消費材名	ヨーグルト、デザート		

I. これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

<p>&lt;努力してきたこと&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・最小生産ロットの問題点(消費期限14日の有効利用、物量が少なく歩留に影響)</li><li>・ダイレクトスターターによる製造ロットの縮小化</li><li>・暫定製造による余剰品の処理</li><li>・現行品から新規品への変更時の包材及び、副原料の処理</li><li>・脱粉、バターの確保</li><li>・資材高騰による利益率低下対応</li><li>・副原料の産地点検</li></ul> <p>&lt;限界性など&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・果肉入りが出来ない</li><li>・前醗酵は不可(ドリンク含む)</li><li>・71Φ×3連に限界</li><li>・複数の色物が同時に出来ない</li><li>・ダイレクトスターターによる製造数の限界</li><li>・暫定製造による余剰品の処理の限界</li><li>・製造室・入口等の区分け</li><li>・工程内回収乳の使用限度</li></ul>
--

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

<ul style="list-style-type: none"><li>・危害箇所の改善を実施</li><li>・充填室の環境整備実施</li><li>・HACCPに準じた衛生管理の導入は課題として残る</li><li>・品質の安定は更に推し進める必要がある</li><li>・社員による機器メンテナンスの実施</li></ul>
---

III. 上記の成果や課題につながる今年度の努力目標、または今年度の新たな努力目標

<ul style="list-style-type: none"><li>・充填室環境及び{HACCP手法に基づく衛生管理}は継続課題</li><li>・充填機オペレーターの育成</li><li>・品質安定を進める</li><li>・社員による機器メンテナンスの一層強化</li></ul>
--

<自主的努力項目記入書式>

提携先	新生酪農(株)	記入日	2009/10/30
登録消費材名	アイスクリーム		

I. これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

<努力してきたこと> ・ハード面の改善→アイス充填室の空調設備、作業室の間仕切り、包材庫の間仕切り、冷凍庫出荷口のドッグシェルターの設置 ・設備機器の老朽化対策 ・マニュアルの見直し ・社員教育の定例化 ・包材の専用容器への入替
---

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

・異物混入対策の強化を行った ・機器類の切り替え作業時の効率と安全性の向上 ・冷蔵庫の有効利用のため預け入れを行った ・HACCP手法の導入は継続課題
--

III. 上記の成果や課題につながる今年度の努力目標、または今年度の新たな努力目標

・HACCP手法に準じる管理導入推進 ・クレーム履歴による改善推進 ・危険箇所の提案と改善の実施 ・保守点検メンテナンスの強化
--

<自主的努力項目記入書式>

提携先	新生酪農(株)	記入日	2009/10/30
登録消費材名	チーズ		

I. これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

・技術の向上 ・欠員対策
-----------------

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

・ホエーの外部販売を実施
--------------

III. 上記の成果や課題につながる今年度の努力目標、または今年度の新たな努力目標

・カマンベールチーズの製造 ・製造室環境整備 ・技術者の育成 ・社員による機器メンテナンスの一層強化
---