

<自主的努力項目記入書式>

提携先	全農チキンフーズ(株)	記入日	2010/3/26
登録消費材名	鶏肉		

**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**

・消費材基準の04-1-A-02項目を「推奨レベル」に近づけるため、飼料米によるトウモロコシの代替飼料試験を行った。代替試験ではトウモロコシ代替100%と50%の試験が行えたが、実際行うとなると飼料米を全量確保が現状不可能であるので100%の達成は不可能。現実問題として数%での代替なら可能であるので、今後の話し合いとしたい。  
・生産においては依然として後半の削瘦(サカサ)ポックリが多く見られるので、飼育期間の2ヶ月の間に掛かるストレスを分散させる事を重点に指導していく。

**II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)**

- ・衛生管理の徹底  
出荷後の洗浄消毒の徹底  
鶏舎内外に石灰散布  
踏み込みなどの再度徹底

**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**

・品種の改良や飼育技術の向上により平均体重の増加は認められたが、それによって後半でのポックリが多く見られるようになっている。餌、水、飼育など基本点に立ち戻りはりに合った物を模索する。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	全農チキンフーズ(株)	記入日	2009/9/9
登録消費材名	チキンボール、ミートボール、鶏肉から揚げ、鶏肝しぐれ煮、砂肝やわか煮、手羽元照り焼き、手羽中半割り照り焼き、フライドチキン（セサミ）		

**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**

毎月1回実施している『安全衛生委員会』・『設備委員会』で出された意見や問題点などの項目を改善・検証することで、職場環境の改善・異物混入の防止・作業性の向上につながっている。

**II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)**

前年度の目標はクレーム0件でした。工場内へ入場する際の毛髪チェックや更衣室でのタッチローラー掛けなどの成果もあり、目標を達成できました。

**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**

前年に引き続き、クレーム0件を目標としていきます。包装後の検品も強化し、異物混入以外のクレーム（ピンホールなど）もないように努めていきます。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	(株)クリチク	記入日	2009/9/11
登録消費材名	ダシ取りはりまガラパック		

**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**

異物混入など、不具合の発生防止の取り組みを続けてきた。

**II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)**

トラブルの防止に取り組んできたため、安定した生産が出来た。

**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**

基本的な5S活動の推進のため、新たな組織作りを行い作業環境を整える。  
現場教育を中心にしながら、従業員の教育の充実を図る。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	全農チキンフーズ(株)	記入日	2009/10/9
登録消費材名	比内地鶏やきとりセット、比内地鶏きりたんぽ鍋セット、比内地鶏半身セット		

**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**

作業の効率化

入荷羽数の適正化により1回当りの処理羽数を350羽前後にすることにより、全ての処理作業を1日で終了することができました。仕掛品の混在の防止と、生産者の製品LOT管理がしやすくなりました。(小袋詰め作業のみ、翌日に多少の仕掛品を許容しています)製品自体の滞留時間の短縮に成功しました。これにより製品の安全性は、向上したと考えられます。

**II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)**

「比内地鶏やきとりの消費・販売拡大」

前年度(08年)比内地鶏やきとりセットの企画回数が増大して、弊社での夏場における生産・供給が確保され、夏場における販売も安定し確実に夏場の仕事として定着させる事ができました。

また、前年度の努力目標とした、組織だった作業で安定した生産ラインの構築ですが、個人的な作業効率に少し限界を感じております。人員の適材適所に配慮し、具体的な数値目標達成の為考慮すべき点だと思えます。

やはり夏場の仕事として特に外気温・室内温度に左右されやすく、製造における製品温度に留意し衛生面や製造における温度管理しながら実効性を高めるのが、今年度の課題でもあると思えます。

**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**

「消費材基準の検査項目・推奨レベルに達成させるよう近づける」

・原料(生鶏)入荷時、生産者別LOT管理を行っており、そのLOT管理を活かし指定検査月出荷による細菌検査の他に、自主検査での生産者別LOT細菌検査実施導入で、消費者(会員)の皆様へ安全で安心な製品をお届けする為、努力いたします。(昨年度生活クラブNON-GMO処理回数33回、今年度10月14日現在23回)

・やきとり作業の効率化を実行することにより、一層の衛生管理体制、製造消費材事故の管理と対策を強化いたします。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	全農チキンフーズ(株)	記入日	2009/10/2
登録消費材名	砂肝スライス、親子丼の素		

**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**

- ・新入社員に対して外部講師による従業員の衛生教育の実施。
- ・(社)茨城県食品衛生協会のHACCP認証継続。

**II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)**

- ・昨年に引き続き契約防虫業者(イカリ消毒)と提携し、防虫・防鼠対策の強化。
- ・カット時の目視・触手検品の強化により異物に対する従業員の意識が高まった。

**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**

- ・外部講師を招くなど従業員の衛生教育を積極的に実施していきたい。
- ・異物混入やアレルギーのコンタミなどの危険性に対して更なる従業員の意識の向上に努めたい。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	全農チキンフーズ(株)	記入日	2009. 10. 9
登録消費材名	水餃子、冷し水餃子、タンドリーチキン、手羽元スモーク、チキンハンバーグやさい、チキンウインナーレバー入り		

**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**

消費材に使用します畜肉原料はすべて生活クラブの指定原料(鶏肉・豚肉・豚脂肪)を使用しております。登録消費材に使用される副原料についても、可能なかぎり生活クラブ指定の消費材の中から採用しております。また、弊社の経営理念であります国産農畜産物の生産者保護と利用の拡大を基に、副原材料の国内生産品化への努力を、新規消費材の提案において最も優先する課題としております。また、畜産原料においては不需用部位の有効活用についても引き続き努力してまいります。

**II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)**

加工でん粉の表示義務化に伴い、水餃子及び冷し水餃子の皮原料に含まれる加工でん粉の代替えについて試験・試作を継続してまいりましたが、現在のアレルギー区分(小麦・鶏肉)のままの代替えは困難であることが判明し、加工でん粉の切替は断念しました。工場の国際的な品質管理規格の認証としてS Q F 2000の取得に取り組んできましたが、本年10月に認証審査の受検を受ける運びとなりました。工場内の整備にともない、添加物・副原料の計量室のアレルギー区分管理による計量(卵・乳・小麦)の実施、原料肉解凍施設の整備、製品関連では加熱後スライス品のI Q F(急速凍結設備)の設置により、幅広い消費者のニーズに対応できる施設の整備を行いました。

**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**

今年度は、S Q F 2000の認証取得に向け、工場環境及び施設・機械の整備・更新、各種マニュアルの見直しと整備を進め、より一層、安定した品質・安全な消費材の提供を目指し、工場従業員への教育訓練・資格取得等を行っております。今年度の新たな努力目標としてS Q F 2000取得とその後の運用管理の構築、品質事故の削減を目標に努力してまいります。