<自主的努力項目記入書式>

提携先	(有)古平牧場/北海道チクレン農業協同組合連合会	記入日	2009年11月2日
登録消費材名	牛肉製品及び牛加工肉		

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

(1)　わが国における牛肉（家庭において週に1～2回食する牛肉）は土地面積が少ない欧州諸国と同様に乳用種牛肉が主体です。　国内牛肉資源である乳用子牛は酪農情勢の安定化が重要であり、このことは子牛価格、及び子牛の質の安定化となり肥育生産の向上となります。また、畜産物（乳・肉）の国内需給率の向上のために重要です。　本会は酪農家に対して、健康な子牛確保のための分娩前の飼養管理、分娩時の子牛管理の啓蒙活動を継続しています。

(2)　肉牛の生産性向上のためには、安定した飼養環境が必要です。（牛がゆっくり休める環境つくりが牛飼いの第1歩です。）牛の寝床整備にはオガクズ等敷料が必要ですが、国内木材業界が不況のため敷料確保が極めて逼迫した状況です。このため敷料のリサイクルの実施や間伐材の利用など様々な検討を行っています。

Ⅱ.前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

(1)　安定した反芻機能の維持のため粗飼料給与の重視を基本とした飼養管理を前年同様に行った結果、生産性の向上と安定した肥育生産となりました。

・今後とも、美味しい牛肉生産のためには粗飼料給与が絶対条件です。安定した肉牛生産のため、給与作業の徹底を図りました。

(2)　昨年の課題としては乾草の質の安定化でありましたが、今年は牧草収穫期の気候が長期降雨のため適期の収穫が出来なく全道的に乾草収穫は難しい状況でありました。今後は気候に大きく左右されない低水分サイレージの一部利用や給与方法などが課題です。

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

(1)　Ⅰに記載しましたが、乳用種牛肉は酪農情勢と密接な関係があります。良質な初生（スモール）確保のため地域の農協、酪農家との連携を更に深めます。

(2)　自給飼料率の引き上げのため、飼料価値が高いデントコーンサイレージ（ＷＣＳ）の作付けの拡大や給与を積極的に取り入れ、地域の畑作と連携した取組を積極的に行います。

一方、今年度デントコーンの成育は気温、降雨、日照時間に影響を受け、収穫量は大きく低下しました。単位当たりの生産費は収穫量で決定され、不作の場合は高い飼料となります。今後、畑（土壌）条件の把握、適正品種の使用、など相対的な対応による取組を行います。　また、試験研究機関・指導機関に対して寒冷地対応のデントコーンの更なる品種改良や作付け指導を要請して参ります。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	(有)古平牧場/北海道チクレン農業協同組合連合会	記入日	2009年11月2日
登録消費材名	牛肉製品及び牛加工肉		

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

継続される大きな課題として、安定的な生産・供給を目指しながら生活クラブとともに基本である『一頭買い』を推進し、牛肉製品の利用率45%を目標としております。

Ⅱ.前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

(1)部位バランスの補正を目的として、牛肉製品並びに牛加工肉の新規開発消費材を積極的に提案し、貢献することができました。

【新規取組み品】

①牛肉ロースステーキ（2枚入り）

②牛肉バランスセット

③北海道産牛肉ハンバーグ（てりやきソース付）

(2)牛肉製品等の利用率拡大を目標として、アイテム構成及び季節要因を踏まえた取組みを実施した結果、利用率0.3%増となりました。この利用率の拡大については、今後継続される目標として進めて参ります。

07年度29.0%　→　08年度29.3%　（生活クラブ連合会実績より）

(3)解体講習会及び学習会の充実、交流会及びまつりに積極的に参加して参りました。

(4)生産者から組合員までの思いを中心に紹介した啓蒙リーフレットを作成し、全組合員を対象に配布しました。

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

(1)㈱北海道チクレンミートとの連携を図り、部位バランスの補正を目的とした牛肉製品並びに牛加工肉の新規開発消費材を積極的に提案して参ります。

(2)消費材の利用状況を検証し、アイテム構成及び季節要因を踏まえた取組み計画を提案して参ります。

(3)今年度も牛肉に関するわかりやすい情報を提供して参ります。

①牛体・部分肉模型を制作し、解体講習会の充実を図ります。また展示会やまつりにも積極的に参加します。

②啓蒙リーフレットを作成し、全組合員を対象に配布します。

以上、生産部・㈱北海道チクレンミートとの連携の強化と情報の共有を積極的に図り、自主基準を「推奨レベル」に近づけるよう進めてまいります。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	(有)古平牧場/北海道チクレン農業協同組合連合会	記入日	2009/11/2
登録消費材名	牛肉製品及び牛加工肉		

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

衛生的で安全な枝肉を生産するために、処理作業の衛生管理マニュアルを基に作業するとともに、保健所の食肉検査員の協力を得て、衛生面の指導助言を受けながら衛生的な枝肉の生産に向けた取組みを実施し業務を推進しております。

Ⅱ.前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

定期的に保健所検査員とともに定例施設管理点検を実施し、良好な作業環境を整えるように努めて参りました。細菌検査は、本社の品質管理室で定期的（毎月）に実施、センター独自に毎週実施、また保健所による細菌検査（不定期）も行い、その結果をもとに施設面、衛生面での指導、助言を受けながら衛生的な作業に努めております。

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

（１）前年度に引続き、枝肉の衛生管理に努めると共に、処理作業の管理についてもマニュアルに基づき実施致します。また、従業員の技術を高める教育を積極的に行って参ります。
（２）環境面の取組として、汚水処理施設の安定した運用を行い、余剰汚泥は１００％近隣の農家に堆肥としてリサイクルとして利用頂いております。焼却炉は、特定部位焼却の安定稼動を行うため、定期的な保守管理を実施し、法律で定められた焼却を行い、発生する焼却灰等も産業廃棄物として適切に処理を行って参ります。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	(有)古平牧場/北海道チクレン農業協同組合連合会	記入日	2009/11/2
登録消費材名	牛肉製品及び牛加工肉		

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

北見工場は、原料供給もとであり衛生状態や異物混入を常日頃意識し、牛肉製造を行って参りました。
（1）当工場に細菌検査室を設置し、本格的に稼動いたしました。自社で行う事により衛生状況を把握し迅速な対応が可能となりました。また社員自ら検査を行っているため、洗浄・消毒のポイントを的確に把握でき衛生管理の向上につながっております。
（2）電動ノコギリを使用することにより発生する牛骨片などの混入物を無くすため、千葉工場とにて混入部位及び数量を集計し、1週間に1度当工場へフィードバックしてもらうことにしました。その確認結果をもとに、作業上での目視・手触の検品強化を行いながら、混入防止に努めてまいりました。

Ⅱ.前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

（1）細菌検査室を設置したことにより、シャーレを通して新人社員にもリアルに細菌の汚染状態が確認出来るようになり、衛生に対する社員の意識が更に高まりました。
（2）牛骨など混入防止の強化の対策を行った結果、千葉工場及び札幌工場で使用する原料からの混入物は減少しておりますが完全ではありません。今後も引き続き混入防止強化を行って参ります。
（3）北見工場では、作業用まな板を50枚程使用しており毎年数枚程更新しております。使用済みのまな板は、産廃業者にて処理を行ってましたが、今年よりまな板を販売・再資源化リサイクルを行う企業から購入することにしました。今後も環境保全・資源の有効利用に勤めて参りたいと考えております。

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

外部コンサルタントの指導のもと、細菌検査室での一般的な検査が出来るまでになりました。今後については更に細菌数の減少を目的として、検証を重ねながら、衛生管理の向上に努めたいと考えております。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	(有)古平牧場/北海道チクレン農協連	記入日	2009/11/2
登録消費材名	牛肉製品（牛肉ヒレ・ロースブロック～牛肉バーベキューカット）		

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

当工場では、昨年の努力目標に基づき「より良い製品つくり」に努めてきました。組合員の皆様に安全で安心な牛肉を提供できるように、クレーム品の原因を見直し、作業マニュアルと品質管理マニュアルの改善を行いました。

①入室時の点検表の改善
②機械器具のふき取り検査の実施
③製品作業基準の確認と見直し

最近、クレームで真空漏れの事故が多く発生しております。中には袋自体が破れている事故があり当工場では、出荷段階でチェック体制の強化をして対応しています。

Ⅱ.前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

前年度は、外部コンサルタントの衛生講習会を衛生全体会議とし、各工場の衛生管理が把握できるようになりました。製品のクレームとして多い、脂肪過多を解消するため、作業者全員での製品作業基準の確認作業を行いました。また異物混入対策の強化として、全身鏡の設置をしました。機械器具を定期的にふき取り検査し、２次汚染の防止に努めました。

今後の課題としましては、作業従事者の技術向上とともに衛生管理の周知徹底を継続していくことです。

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

今年度は、前年度に努力・改善してきた事の維持継続に努め、新たに「７Ｓ］（整理・整頓・清掃・清潔・躾・洗浄・殺菌）を努力目標とし、安全・安心な美味しい牛肉を組合員に提供できるよう、工場全体で努力していきます。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	(有)古平牧場／北海道チクレン農業協同組合連合会	記入日	2009/10/1
登録消費材名	牛加工肉（コンビーフ缶、牛どんの具、ビーフカレー、北海道発甘口ビーフカレー、コンソメスープ、野菜入り牛焼肉丼の具、ローストビーフスライス、鍋用牛もつ・味噌味、牛肉とひじきの炊き込みご飯の素、冷凍牛肉すき焼・しゃぶ用、ビーフハヤシ、冷凍細切り牛肉、北海道産牛肉ハンバーグ）		

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

当工場は北見工場からの原料肉で加工肉を製造しております。安心して食べられる消費材を組合員に提供できるよう努力しております。
毎年異物混入事故発生がないように努力しておりますが、昨年度は原料由来等の混入事故が発生しました。また他の事故で包装シール不良等の発生もあるため、事故発生がないように取組んで参ります。

Ⅱ.前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

前年度より当工場で食品安全チーム（各工場、各加工室の衛生管理者）を発足致しました。衛生管理の基本７Ｓ（整理、整頓、清掃、清潔、躾、洗浄、殺菌）の強化を行うために、毎月、拭取り検査を実施し、その検査結果をもとに従業員に報告と指導を行って参りました。また、今年度は各工場のチームリーダー（食肉センター、北見工場、千葉工場、札幌工場）を集め、衛生管理の状況や問題点等の議論を行いました。同時に札幌工場は各加工室別に内部監査を実施し、お互いに指摘箇所の改善に向け努力しております。

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

安全・安心な消費材を供給するため、衛生管理の基本を更に向上させ、異物混入無事故に向け努力して参ります。