

<自主的努力項目記入書式>

提携先	石川県漁業協同組合	記入日	2009/10/13
登録消費材名	能登天然もずく（味付け）90g×3、能登天然岩もずく（味付け）80g×3		

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

- ・異物混入事故防止に対する取組みの強化を図った。
- ・原料由来異物の除去については、昨年9月にX線検査機を導入し石、貝などの除去が容易になった。
- ・原料由来異物でもX線検査機で検出できないナイロンテグス糸などは、人員の時間に限界があり、基準達成が困難な場合が生じる。
- ・岩もずくについては、産地（輪島）での好漁、不漁が年により極端なため、好漁時に浜値の下支えと原料確保のため、最大3年分を買付け在庫保管している。
- ・本消費材原料の「細もずく」「岩もずく」は、いずれも天然であるため原料由来の異物がたいへん多い。このため、産地で生産者に対し、収穫時での選別・異物除去をお願いしてきた。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・原料由来の異物に関しては、産地で生産者に選別のレベルアップを要請。協力をいただき徐々に品質も向上してきている。
- ・本年4月より収穫時に個々の生産者別、収穫日別に在庫管理を開始。異物の多い原藻、品質の悪い原藻の生産者をトレースできるようになった。
- ・工場現場では、OJTを中心に作業員の選別作業に対する意識向上を図ることができた。
- ・工場内での異物混入防止策として、工場内持込み禁止物のルール強化、使用器具・備品の見直し等により対策が整備された。
- ・X線検査機を導入した。

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

- ・充填のばらつきを改善することにより、より均一な製品づくり及び歩留まりの向上を図る。
- ・昨年度の努力項目の「産地での選別・異物除去のレベルアップ」につき、より一層の努力を求める
- ・混入異物については、漁網片（ナイロンテグス糸）が多いため、これに重点を置いた異物除去作業を心がける。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	石川県漁業協同組合	記入日	2009/10/14
登録消費材名	北陸海鮮すり身 150g×2		

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

- ・過去に何度か消費材より大腸菌が検出された。この対策に加え異物混入対策も併せた社内での委員会を設置。問題の解決・改善に向け取り組んできた。
- ・生原料より採肉、らい潰工程を経て製品製造を行うことがあるため、大腸菌管理が重要な危害点となる。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・大腸菌に関しては、作業改善や改良等の効果により検出はなかった。
- ・異物混入に関しては、毛髪混入が発生。原因の究明と再発防止に取り組んだ。

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

- ・引続きHACCP導入工場の認定を目指す。急速冷凍庫の新設など工場設備の刷新もほぼ終わり、今後は運用や衛生管理教育等を充実させたい。
- ・毛髪混入事故が発生した事実を反省し、改善策の徹底と再発防止に最善を尽くす。
- ・本年3月に農商工等連携事業計画の認定を受けた。これに伴い大量水揚げ時に値崩れを起こす小サイズの魚種（ニギス、トビウオ、アジ、シイラ、甘えび、サゴシ）についてすり身原料として冷凍保管。生産者の下値支えを行うとともに「地魚すり身」開発を行い、地産地消、地産他消を推進する。

〈自主的努力項目記入書式〉

提携先	石川県漁業協同組合	記入日	2009/10/14
登録消費材名	ほたるいか醤油漬け、するめいか開イシリ漬け、はたはた一夜干し、ギフト「能登の干物」		

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

供給する消費材の安全性の確保を第一に考え、工場内の衛生管理の徹底に常に重点を置いて生産・加工している。

- ・鼠・ゴキブリ・昆虫対策として、専門の業者に委託し、駆除、侵入防止策を取っている。
- ・夜間(無人状態)の空気殺菌装置を設置
- ・原材料を洗浄する際の殺菌洗浄装置を工場全体に設置した。

最近の水産資源の減少、魚体の小型化、漁獲時期のズレ等に直面している。製品の大部分は地場産の原料を使用しており、原材料の調達・確保をどのように行うかが今後の新たな課題となっている。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

・衛生管理を徹底し、安全・安心な消費材を供給すべく努力してきた。工場従業員の衛生管理への意識付けの徹底は、未だに不十分だと感じている。今後とも、工場従業員の衛生管理教育を継続し、レベルアップを図りたい。

・地場産魚の漁獲時期のズレや不安定化の傾向が出てきている。一方で景気の悪化により、魚価の下落も顕著になっており、引続き、地場産魚の原料としての調達・確保が課題である。

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

・工場内の衛生面で不十分な箇所の改善を順次行っていく。

・引続き、従業員の衛生管理面の意識向上を図っていく。

・昨年に引続き、消費材・加工食品基準の「原料鮮度の指標管理の実行」の推奨レベルを達成できるよう努力する。

・また、「製造ラインの管理と洗浄」での製造ライン機器類の洗浄を、合成洗剤を使用しない推奨レベルになることを目指す。

・地場産魚を加工用の原料として凍結確保することにつき、県漁協としての取組み方針を作成する。これとともに委託加工先との連携を緊密にして製品の企画立案を含め取組んでいきたい。