

<自主的努力項目記入書式>

提携先	(株)シーサット	記入日	2009/10/29
登録消費材名	さわら味噌漬、ぶり味噌漬、さわら切り身、ぶり切り身、うるめ丸干、真あじ刺身三枚おろし、むしかれい一夜干、きざみ穴子、一汐めだい切り身、あじの醤油漬、刺身さんま、ぶり照焼き用、さわら柚子味噌漬、やなぎむしがれい一夜干、あじ竜田揚、さば竜田揚、弁当用目鯛照焼き用		

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><これまでに努力してきたこと></p> <ul style="list-style-type: none">・原料（鮮魚）仕入れ時の検品（鮮度、規格等）、仕入れ価格（各産地の情報収集）。・製造時の管理 鮮度、衛生に十分配慮し、記録に残すようにしている。 <p><生産条件の限界性など></p> <ul style="list-style-type: none">・温暖化の為か産地特定魚種の変化、水揚げが減少しており、指定産地の仕入れが難しくなっています。漁獲が少ないと十分な原料確保が難しく、また価格についても高騰しており製造原価も厳しくなっています。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

<p>前年の自主努力は、以下の通りでした。</p> <ul style="list-style-type: none">・ISO9001の品質マニュアル 管理規定に従い、仕入れ 製造時の管理に付きましては前年と同様にほぼ達成していると思います。・引き続き原料仕入れ、製品製造には十分配慮していきます。・さらにISO9001に従い、正しく運用出来ているか検証を行い、社内改善を進めて行く事を目標といたします。

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

<ul style="list-style-type: none">・ISO9001に従い、正しく運用出来ているか検証を行い、改善箇所は正し、社内改善をさらに進めていく事を目標と致します。・鮮魚仕入れに付きましては厳しい状況が続きますが、各産地情報収集、検品等を行い、より良い品質の原料確保に努めます。・製品の製造につきまして鮮度、衛生に十分に配慮し、消費者に安心して食べられる製品作りを行っていきます。
--

<自主的努力項目記入書式>

提携先	(株)シーサット	記入日	2009/10/19
登録消費材名	刺身さんま		

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><これまで努力してきたこと></p> <ul style="list-style-type: none">・原料（鮮魚）仕入れ時の鮮度検品（買付各市場に検品要員配置）・製造ライン改善等（生産所要時間の短縮化）・衛生管理 <p><生産条件の限界性など></p> <ul style="list-style-type: none">・季節性天然回遊魚の為、自然環境の変化で漁場が三陸地方に移動（南下）する時期が早まり、道東市場への水揚げ量が少量若しくはゼロとの事も有り計画生産が難しい。
--

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

<p><自主努力した事></p> <ul style="list-style-type: none">・沢山の人に「さんま」の獲りたての美味しさを知ってもらう為に、一層の鮮度管理に努めた。 <p>設備増強</p> <ul style="list-style-type: none">トンネルフリーザーの増設 ⇒ 凍結時間の短縮（鮮度管理強化）超低温冷凍冷蔵庫の増設 ⇒ 品質保持 <p><成果があった事></p> <ul style="list-style-type: none">・結果、消費者から高い品質評価を受け販売量の増加に繋がっている。
--

<p>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</p> <ul style="list-style-type: none">・増強設備の有効性を高め、一層の品質向上に努める。
