

<自主的努力項目記入書式>

提携先	株式会社 泰山食品商行	記入日	2010/8/21
登録消費材名	さきいか、いかくん、焼するめロール		

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

原料いかの異物の低減に努力しております。
海中より海藻や釣り糸等さまざまな異物が混入して水揚げされます。
製造工程に金属探知機はありますが、まず、目視選別による除去徹底に努めております。
各工程中の作業者に異物等に対して注意を払いながら作業する様指導し、社員一丸となり品質管理の向上を目指しております。又、原料いか受入れ時に異物の状況を社内で共有するように心がけております。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

毛髪混入事故に対しては、数年前から比較して多少ではありますが、減少していると思います。クリーンロール方式の指導と、製品に近い所で作業を行っている作業者はクリーンロールを掛ける時、その場所から一歩離れて掛けた事が多少の効果があったと思います。
今後も作業者同士が毛髪等に注意して作業を行うような作業環境ができる様に作業者の品質管理に対する意識の向上に努めていきたいと思っております。

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

工場管理責任者間のミーティングは毎日行っておりますが、作業者との全体ミーティングは不定期でありあまり出来ていない為、今後は定期的に全体ミーティングを実施し、品質管理の向上について等社員教育に努めていきたいと考えております。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	株式会社 泰山食品商行	記入日	2010/9/10
登録消費材名	白えびかき揚げ		

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

白えびは水揚げされたとき透明、乳白色でとても輝いておりますが、2時間位で変色します。
鮮度を保つため、空気にさらさずいち早く素早く処理することが重要です。
野菜は年間シーズンによって水分が日々変化します。気温と湿度によって微妙に加水の量を調節しています。
梅雨時期は60gのかき揚げを製造するのに、100gの量を油で揚げます。又、水分の蒸発を考えると容量不足になります。
限界性の中で製造しておりますが、日々の記録が大変な役割を示しております。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

野菜や白えびに異物が多く、混入事件も多かったですが、前年に比べると大幅に少なくなっております。
理由として、従業員の意識改革と考えます。問題が起きた場合、その場で話し合いを行うようになり、個々が自分たちの材を作っているという意識に変わり、目標を常に上に持つという考え方に成果が出てきたものと考えます。

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

品質衛生管理の強化と考えます。
白えびかき揚げ等は高い菌数の数量は出ておりませんが、常に目標を上を持って品質衛生管理を強化していきます。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	株式会社 泰山食品商行	記入日	2010/9/10
登録消費材名	ちりめんじゃこ 100g・200g、しそわかめちりめん 100g・200g 秋鮭わかめちりめん、小魚ピーナッツ、田作り		

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

ちりめんじゃこの異物混入事故に対して努力しております。水揚げされるいわしの中には様々な異物が混入しております。異物の中には重大事故を起こす物もあり、神経を尖らせながら選別を行っており、数年前に比べると大幅に減少していることは確かです。しかし混入事故がなくなった訳ではありません。機械的、原料的な問題もありますが、最終的には人です。限界性とは考えませんが作業員が作業以外の事を考えながら作業を行うと必ず事故や問題が発生いたします。作業を行う前に簡単なミーティング等を行って、混入事故を防いでいきたいと考えています。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

異物混入事故は数年前と比べると大幅に減少しています。理由としては、作業員の意識が変わってきたと思います。作業の中で、起きたことの話し合いをする様になり、又、その中で様々な問題が出てきて話し合う事により良い方向に向き始めたと思います。各個々の意識改善が一番です。

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

消費材の品質管理だと考えております。小魚関係においては菌が比較的高いのが当たり前ですが、当たり前ではすまない時代になっています。弊社では菌についての抑制努力をしていく事を目標にし、努力したいと思います。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	株式会社 泰山食品商行	記入日	2010/9/10
登録消費材名	からし明太子 200g、からし明太子(国産)、からし明太子(切込)		

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

現在の目標努力項目は下記2点です。

1. 原材料の「すけそうだら卵巣」の品質選定
品質選定では、原材料の買い付けの際、同品質の原料を買い付ける事を行いますが、ロット毎に品質の違いが多少なり出る為、買い付けを行う際は慎重に行っております。
良い品質の原料を使用する事によって、原料由来の異物混入が減少し、又、製造に対する管理が行いやすくなります。
2. 製造工程の確認・意見交換
製造工程において、品質検査や計量など作業員によって、若干の違いが生じる為、作業員同士で意見交換や消費材に対するミーティングを行う事によって、個々の消費材に対する考え方を共有させる様に努力しております。
重大事故である異物混入や重量不足、入数不足などの事故が削減できると思います。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

上記の目標を立て、努力を行う事によって完全に事故を無くす事が出来ておりませんが、年々事故の件数は減少しつつあります。

品質の均一は年によって差が出てしまう為、今後も努力を行ってまいります。

消費材には製造者、消費者等多くの人によって作り上げられている事、又、製造にて個々の考え方などを意見交換し、取り入れる事によって従業員に自分たちが消費する消費材を作っている意識を持たせることにより、現在の成果に繋がっていると思います。

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

消費材の品質均一化と衛生管理の強化を考えております。品質はその時によって、違いがあり個々の意識向上を努力して単純なミスを無くす事を目標にしてまいります。衛生管理において、食品の安全性は当たり前の事ですが、食中毒に対する菌数を少なくして行く事を目標と考えております。又、昨今の産地偽装等様々な問題が上がっており、原材料に対する意識が強くなっております。原材料の産地確認など今後も強化してまいります。現在の食糧事情において原材料の確保が厳しくなっている時代、早急に報告や相談を徹底していかなければならないと考えております。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	株式会社 泰山食品商行	記入日	2010/9/10
登録消費材名	下関の真だこ(ポイル)、真だこ唐揚げ、さわら昆布、ふぐ刺しふぐちりセット		

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

真だこ、さわらを仕入れる際に同一ロットの物を買付けするようにしておりますが、時には同一ロット以外の物が入る場合があります。

慎重に仕入を行っておりますが、同一ロットの方が原料由来の異物等が少なく、管理が行いやすい場合があります。

又、ふぐ関係は天然の為、水揚げも少なく毎年仕入価格も上がっており、非常に厳しくなっております。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

製品に仕上げた時にバラつき等が起こる場合があります。検品の段階で除去しますが、そのまま流れてしまうとクレーム又は事故につながります。

この事から従業員の意見交換を持つようにいたしました。これを続けることにより前年よりバラつきを抑える事が出来ました。

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

工場において、食の安全性は当たり前の事ですが、衛生面において、強化をして行きたいと考えております。

又、製造面で個々の考え方をより取り入れて、意識を向上させ、効率よくより良い消費材作りに励みたいと思っております。