

<自主的努力項目記入書式>

提携先	株式会社 平牧工房	記入日	2010/9/30
登録消費材名	豚肉どんぶりの具、チョリソーソーセージ、ハーブ入りソーセージ、ポークウインナー100g、ベビーサラミ、生ソーセージ、スライスロースハム2パック、糸巻きロースハム、味付けもつ（味噌）、豚角煮、ミニハンバーグ、ポークウインナー200g、荒びきウインナー、マイルド荒挽、フランクフルト、レバーペースト、スライスベーコン2パック、ガーリック入りソーセージ、しそ入りソーセージ、メンチカツ、骨付きハム、赤身ハム（2パック）、スライスロースハム1パック、スライスベーコン1パック、ピアソーセージ(チーズ・ペッパー)、ジュシーパリ旨ポークウインナー、皮なしウインナー、モモハムスライス、サンドウィッチ用スライスハム、二段燻製仕込ベーコン、二段燻製仕込肩ロースハム、ポークジャーキー、冷凍豚レバー、チャーシュースライス、ローストポーク、スモークレバー、ベーコンブロック、平牧金華豚さっぱりみそ味、平牧金華豚つみれの具、味付レバー（レバニラ炒め用）、フライパンポークカツ、ハムかつ、牛乳入り生ソーセージ、ポークハンバーグ、豚肉ミルフィーユかつ（大葉）、豚肉ミルフィーユかつ（プレーン）、豚肉ミルフィーユかつ（チーズ）、豚肉肩ロースさっぱりみそ味		

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. 平田牧場自主管理システム
2009年9月にISO22000：2005（登録番号JQA - FS0050）の認証を取得
2. 施設改修・作業環境の整備
2009年8月 製造充填室の照度アップ工事
2009年8月 包装課包装計量室及び前室、包装洗浄室の床改修工事
3. 安全・健康・環境
POEP（第一種化学物質）を含む洗剤は排除しましたが、手洗いや洗濯、一部の機材を除き、工場内では合成界面活性剤を使用しています。工場機械器具の石鹼洗浄は開発課で実験的に取り組んでいますが、脂肪分の多い機械器具については課題が残ります。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

1. 消費材の利用価値の追求
 - 1) 加工肉学習会・交流会への積極的な参加受入。2009年度は61回参加実施。
 - 2) 動画媒体（DVD）を活用し加工肉の製造工程や一般製品との違いなど、生産実態をわかり易く伝えるよう努めてきました。
2. 安全・健康・環境
 - 1) 健康への不安をもたらす「化学合成食品添加物」を使用せず、健康を増進する安全でおいしい「無添加製品」を多くの組合員に利用して頂く事で添加物の削減を図る事ができました。
2009年度に供給した消費材の合計は約858トンになり、このことは約18.6トンの「化学合成食品添加物」を排除した事になります。
 - 2) 発生した汚水の堆肥化、スモークチップの燃えカスの再利用などを行った事で、循環型社会、産業廃棄物の削減に貢献する事ができました。

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

1. 消費材の利用価値の追求
 - 1) 2010年10月 乳たんぱくを除いたポークウインナーにリニューアル。
 - 2) 16～18mmサイズの羊腸が世界的に量が少なくなっており、原料確保が難しくなることが予想されるため18～20mmへ変更。
2. 平田牧場自主管理システム
ISO22000システムの今年度の目標をクレーム半減とし取り組みます。
3. 施設改修・作業環境の整備

2010年6月	ハウス室排水溝増設（ドア付近）
2010年7月	ハム包装ラインにX線異物検出機を導入
2010年7月	製造課入口手洗い自動水洗に変更
2010年8月	製造課・充填室の床改修工事
2010年8月	廃棄段ボール置き場増設
2010年8月	トイレの改修工事及び手洗い自動水洗変更