

<自主的努力項目記入書式>

提携先	新生酪農株式会社	記入日	2010/9/22
登録消費材名	びん牛乳（栃木）		

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

<ol style="list-style-type: none"> 1、製造数減少による歩留・稼働率の向上限界 2、経費削減（社内での修理・相見積による購買） 3、クレーム対策（汚れビン・破ビン） 4、検ビン強化（検ビン機性能の限界） 5、機器・設備の修理修繕の強化 6、千葉工場排水負荷の軽減（ホエー処理で栃木の養豚所に販売） 7、HACCPの継続

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

<ol style="list-style-type: none"> 1、管理目標の見直し 2、技術向上（社内勉強会の実施） 3、社外講習会の参加 4、工場間の人事交流 5、乳技協会の通信教育実施

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

<ol style="list-style-type: none"> 1、工程内回収乳の工場内での処理 2、ビン回収率の安定化（新ビン投入の増加） 3、設備の老朽化によるトラブルの予防（修理・修繕の強化） 4、検ビン強化（クレーム対策） 5、HACCPの継続
--

<自主的努力項目記入書式>

提携先	新生酪農(株)	記入日	2010/9/17
登録消費材名	びん牛乳（千葉）		

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

<ul style="list-style-type: none"> ・食品工場に適した工場内外の環境美化に務め、この事を通じて職員の衛生管理への意識向上と地域住民へのイメージアップにつなげた。 ・集約製造時のメンテナンスの実施強化。 ・HACCP取得後の作業マニュアルの確認と統一。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

<ul style="list-style-type: none"> ・作業性を考慮した製造環境の4Sを推進した。 ・異物等のクレームを軽減するため、両工場間での基準統一の再確認を実施し、内外検ビン業務を強化した。 ・集約製造時のメンテナンスを強化し、機械トラブルの低減と稼働率向上につなげた。
--

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

<ul style="list-style-type: none"> ・工場内外の環境整備をさらに充実させ、衛生管理への意識向上をはかる。 ・老朽化設備の洗い出しを実施し、動力設備のトラブルによる稼働率低下を低減する。 ・マニュアルを再確認し、既存の生産工程に危害・トラブル発生要因が隠れていないかを洗い出す。
--

<自主的努力項目記入書式>

提携先	新生酪農(株)	記入日	2010/9/18
登録消費材名	ヨーグルト、デザート(プレーンヨーグルト、牛乳たっぷり加糖ヨーグルト、味わいさっぱり加糖ヨーグルト、フルーツヨーグルト(みかん、ぶどう、もも、マンゴー)、ミルクプリン、ミルクプリン(コーヒー、あんぱん))		

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

- ・プレーンヨーグルト容器の開け易さの改良を検討中です。2010年9月現在、フタのシール剤を改良した試作品にて、充填テストから流通によるダメージ試験を計画。
- ・デザートの新規品を企画しましたが、風味が弱く再検討中です。
- ・小ロットの製造体制の見直しを実施(林檎・人参ヨーグルトの生産中止)。
- ・機器類の老朽化に対応した、きめの細かい社内オーバーホール(メンテナンス)を実施しています。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・フルーツヨーグルト、デザート類の最小生産ロット割れの問題を含め、製造ロスへの減少に向けては引き続き検討課題とします。
- ・充填機オペレーター育成についてはローテーション化も可能になりました。
- ・充填室環境の改善、及びHACCP手法に基づく衛生管理の確立については継続実施します。
- ・社員自身による機器メンテナンスも定期的を実施しています。

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

- ・保守点検の定期点検を確実に実施できるように管理を強化します。
- ・環境面、特に製造室内の床補修工事を実施し、環境改善を図ります。
- ・HACCPに準じた衛生管理を継続して実施します。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	新生酪農(株)	記入日	2010/9/18
登録消費材名	アイスクリーム類(バニラアイスクリーム、コーンアイス(バニラ・イチゴ・チョコ・キャラメル)、90mlカップアイス(紅茶・バナナ・SPV・チョコ・緑茶・ブルーベリー・コーヒー・イチゴ・小豆・栗・キャラメル・ラムレーズン・小豆入り緑茶)、シャーベット(温州みかん・マンゴー))		

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

- ・人的災害につながる職場環境の改善
→充填機安全装置、充填機安全ガード、中二階パーツ室落下防止ガードの取り付け。
- ・設備機器の老朽化対策として、適切なオーバーホールの実施と定期点検頻度の見直しを実施。
- ・今年度アイテム品種のうち利用低下の著しいアイス3品種(山川紫イモ、パインミルク、庄内えだまめ)を整理し、代わりに山ぶどうシャーベットを新規品として取り組みました。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・設備面の改善により、虫の混入の減少と製品の品温安定を実現しました。
- ・設備のオーバーホールは定期的に継続して実施する必要があることを痛感しました。
(突然の機械トラブル発生)
- ・マニュアルの見直しを継続して実施します。
- ・社員教育の一環で、社員の持つ技術の学習会を定期的で開催できました。
- ・段ボールの持込をやめ、包材の専用容器への入れ替えを実施したことにより品質面の強化になった。

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

- ・保守点検の定期点検を確実に実施できるように管理を強化します。
- ・環境面、特に製造室内の床補修工事を実施し、環境改善を図ります。
- ・HACCPに準じた衛生管理を継続して実施します。

〈自主的努力項目記入書式〉

提携先	新生酪農(株)	記入日	2010/8/21
登録消費材名	チーズ（「房総のかおるチーズ」「房総のさけるチーズ」）		

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

- ・製造アイテムの拡大（カマンベールチーズ、フレッシュチーズの試作開発）
- ・熟成室加湿器設置による湿度の一定化
- ・さけるチーズのホエー排除方法改善による製造の効率化

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・殺菌機洗浄状況が改善された
- ・ホエーの外部販売が定着

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

- ・カマンベールチーズ生産体制の拡充（製造量の増加など）
- ・フレッシュチーズの商品化

〈自主的努力項目記入書式〉

提携先	新生酪農(株)	記入日	2010/10/9
登録消費材名	スキムミルク		

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

- ・異物混入対策
- ・シール不良の撲滅
- ・原料ロットの一括生産による経費削減(4ヶ月でなくなる利用が前提)

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・異物混入等のクレームはありませんでした。

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

- ・引き続き、クレーム0を目指した品質管理に努力します。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	新生酪農(株)	記入日	2010/10/9
登録消費材名	アイスバー・バニラ、アイスバー・セット、プチアイス・ショコラ		

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

・年一回の非繁忙期に限定した製造のため、原材料管理を徹底するよう努力してきました。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

・安定剤に使用されている「ブドウ糖」原料がGM不分別になる事態に対し、ブドウ糖を抜く新生酪農と同レベルの対応をお願いし、実現してもらいました。
 ・物流時に袋が破れるクレームが今年1件発生しましたが、上記品について品質上問題となるクレームはありませんでした。

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年に1回の製造が前提となるため、利用の継続が大前提です。組合員の利用意欲を高めるリニューアルが課題です。
 ・引き続き、品質事故を発生させないよう品質管理を徹底します。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	新生酪農(株)	記入日	2010/10/9
登録消費材名	生クリーム(北海道産100%)、生クリーム(千葉県産20%配合)		

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

・千葉県産の生クリームを一部使用した製品の開発を実現しました。
 ・上記の開発品は、利用の少ない夏場と極端に利用の多い12月については対応が出来ず、生産を委託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)

・昨年から生クリームの取り組みを開始し、事故・クレーム0で推移しています。

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

・千葉県産生クリーム(NON-GMO規格)の安定供給や北海道産クリームとの品質格差等の課題を解決し、千葉県産配合比を少しでも高められるように努力します。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	新生酪農(株)	記入日	2010/10/9
登録消費材名	カフェオレ、紅茶オレ		

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

・「余乳対策品」として政策的に開発し、利用をお願いしてきました。
 ・牛乳の使用割合が高く、添加物も最小限のため、脂肪分の凝固が起こりやすく賞味期限が短いのがネックになっています。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

・「紅茶オレ」については利用が少なく、最小ロットで製造しても賞味期限内に利用できないケースが続いています。残念ながら今年度中に取り組みを中止せざるを得なくなりました。

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

・紅茶オレに代わる消費材の開発を進めています。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	新生酪農	記入日	2010/10/9
登録消費材名	新生酪農の牛乳たっぷりぷりん		

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

・クレーム0を目指した品質管理の徹底。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

・昨年の取組当初に比べ、利用の減少が顕著です。現在、1回当たりの利用数が3000個前後ですが、これ以上落ちると継続が難しくなります。

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

・「牛乳を多様に食べる運動」の中核的消費材としてアピールを強化し、継続して生産できるよう努力します。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	新生酪農	記入日	2010/10/9
登録消費材名	焼きチーズケーキ		

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

- ・当初、「レアチーズケーキ」の規格でスタートしましたが、何回か微生物的な問題が発生し、改善の結果「焼きチーズケーキ」の開発にいたりました。
- ・原料のクリームチーズも安定製造するため、委託生産としました。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・品質の安定化も含め、「焼きチーズケーキ」へ規格を変更しました。

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

- ・価格の高さがネックとなり、利用が大きく減少しています。価格も含めた規格の見直し等で継続できるよう努力します。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	新生酪農	記入日	2010/10/9
登録消費材名	プレーンヨーグルトオーバーキャップ		

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

- ・ヨーグルトの簡易包装を補完するための消費材です。
- ・プレーンヨーグルトの利用者(それも一部)に対象者が限られ、耐久財のため購入頻度が低いので、生産実績がほとんどありません。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・初回製造以来、しばらく生産実績がありませんでした。

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

- ・2010年9月に2回目の製造を行いました。その時の立会い検査で連合会から指摘された設備的な課題について解決するように努力します。