

### <自主的努力項目記入書式>

<b>提携先</b>	美勢商事株式会社	<b>記入日</b>	2010. 8. 31
<b>登録消費材名</b>	餃子(64793)・一口餃子(23907)・鉄鍋餃子(254797)・野菜餃子(465461)・ニラ餃子(303046)・海鮮餃子(330817)・しそ餃子(434797)・きのこ肉焼売(653411)・ワンタンスープ付き(288624)・キムチ餃子(818534)・翡翠餃子(799050)・韓国キムチ饅頭スープ付き(903493)・中華おせち二段重(951528)		

#### 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工場での生産条件は、昨年度製造能力のキャパに問題があった機械の新規購入（包餡機1台）を実施した事とあわせ、生産重量も10年度の途中(10ヶ月間実績)より前年度96%と減少しており製造キャパについては問題がありません。
- ②原材料価格については、09年は豚肉及び小麦粉を中心とした価格高騰があり消費材製品価格の一部値上げがありました。10年度も継続して原材料価格上昇傾向があり値下げが出来る状況ではありません。4月頃の低温と日照不足によりキャベツやニラの品不足と相場価格上昇があり野菜の調達に苦労しました。安定した野菜原料の確保として2年前より地元農家とニラの生産契約し栽培履歴が明確なニラの確保が夏場を中心に出来る様になりました。
- ③事故のない消費材製造を実現するため「衛生管理マニュアル」の具体的運用の継続と、生産工場の施設修繕及び機械のメンテナンスの定期実施を目的に従業員による修繕活動を2ヶ月単位で実施しております。
- ④外部機関(日本冷凍食品協会)の新認定制度認定も2010.6月に実施し生活クラブ自主管理手法と合せ生産工場環境を整えてきました。

#### II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

- ①事故のない食品工場実現の方策の実施により、製造トラブルによる商品不良、異物混入、加工包装不良、商品出荷と全体的に改善が進みクレームの件数が前年比65%となりました。昨年新規購入したミートチョッパー（挽肉機）へ取り付けした軟骨及び筋を除去する機能により異物混入のケムが半減しました。
- ②定期的な機械メンテナンス及び消耗備品交換により、機械トラブルが減少し生産不良重量が前年比65.3%となりました。
- ③環境負荷となる生産時の廃棄物およびエネルギーの削減は、生産残渣(生ゴミ)72%・灯油95.5%・電力98.2%・CO2 86.5%と前年比改善をしており、ISO14001の環境マネジメントシステムも社内定着してきています。
- ④従業員教育は、社員・パート・アルバイトまでの全構成員に「食品衛生の意識レベル向上」と「倫理意識向上」を目的に年2回の総会、毎月のパートミーティングを実施しています。

#### 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

- ①生産管理については、生活クラブ自主管理マニュアルの具体的運用を中心に実施し、事故予見に基づき社内での改善活動を実施します。
- ②工場管理は、整理整頓を中心とした社内7Sの継続活動を年間スケジュールを明確にし繰り返し実施します。
- ③クレーム撲滅は過去の現象面だけにとらわれず作業ミスゼロ(防止策)を目指します。
- ④前年度に引き続き生産工程で発生する廃棄物とエネルギーの削減を当社環境方針として定め具体的施策を決め実施します。
- ⑤従業員の教育は全構成員の「衛生管理意識・モラル向上」を継続実施すると共に管理職社員の全体的レベル向上の教育を新たに実施します。
- ⑥原材料は国産原材料の安定供給と高品質の維持を目的に、各生産者と協議確認しながら供給量を確保していきます。
- ⑦消費材の商品開発は組合員要望を聞きながら、消費材の改廃を進めてまいります。

以上の通り取組み方針と具体的施策を明確にし、実践できる社内体制と環境づくりを実施し消費材基準の「推奨」を目指します。