

提携先	オリエンタル酵母工業(株)	記入日	2008/8/29
登録消費材名	マヨネーズ500g、マヨネーズ250g、やわらかマヨネーズタイプ		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

大半は消費材基準の「推奨レベル」にありますが、以下検討しております。

- キャップコンパウンドの脱塩ビ化
- びん焼カス、からし種皮の除去
- キャップのさび防止
- マヨネーズの変色・分離対策

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

キャップコンパウンドの脱塩ビ化～アクリルコンパウンドの試験を完了。
結果、変色などは従来塩ビ系コンパウンドより改善されるが、反面、フタが開けづらくなる。現在でも開け難いとの指摘もあり、導入には一般組合員の意見も参考にする必要がある。

その他、新素材等の情報入手と随時検討。

びん焼カス、からし種皮の除去～弊社でのマヨネーズ製品検査の強化とからし粉メーカーとびんメーカーへの異物除去の要請を引き続き実施。

キャップのさび防止～塗装の強化、材質変更などの検討を引き続き実施。

．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

上記3項目の継続検討。