

<b>提携先</b>	全国農協食品(株)	<b>記入日</b>	2008/8/28
<b>登録消費材名</b>	チキンピラフ 500g、焼おにぎり、中華風五目ごはん 500g、鶏ごぼうごはん 500g、焼肉ピラフ 500g、高菜ピラフ 500g、エビピラフ、豚肉ライスバーガー、五穀かやくご飯、きのこおこわ、桜えびと筍のおこわ、山菜おこわ、ドライカレーピラフ、牛肉とごぼうライスバーガー、ミニおにぎり高菜じゃこ、ミニおにぎり七穀、麦めし		

**．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

平成 18 年度の努力目標としました「異物クレーム削減」につきまして、平成 18 年度は成果が得られましたので、平成 19 年度も引き続き、更なる「異物クレーム削減」に努力しました。

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

結果は、残念ながら平成 18 年度、7 件であった異物クレームは、平成 19 年度、11 件と増加いたしました。平成 18 年度と平成 19 年度の異物クレームを比較、分析いたしますと、平成 18 年度、1 件しか発生していませんでした「畜肉原料に付着しています骨等の混入」が、平成 19 年度、5 件と増加しましたことが要因であると考えられました。

**．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**

平成 20 年度は、平成 19 年度の異物クレームの分析を元にいたしまして、「畜肉原料に付着しています骨等の混入」のクレームを削減できるよう努力いたします。

<b>提携先</b>	全国農協食品(株)	<b>記入日</b>	2008/8/28
<b>登録消費材名</b>	いかめし(生タイプ)		

**．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

- 1．各種マニュアルの整備
- 2．使用水の検査50項目へ変更及び検便回数を年7回に
- 3．X線検出機導入
- 4．トイレの水洗化
- 5．各種データのDB化 継続

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

- 1．各種マニュアルの整備、記録書式の改善 継続
- 2．各データの現場へのフィードバック
- 3．各種日報の統一

**．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．賞味期限の算定基準のデータ収集
- 2．5Sの推進(保存サンプルの整理)
- 3．原料のトレース

<b>提携先</b>	全国農協食品(株)	<b>記入日</b>	2008/8/6
<b>登録消費材名</b>	シュトーレン マロンのノエル ベリーのムースケーキ、マロンのシャルロット		

**．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

シュトーレンGM1%未満になるよう、油をGM対応に変更。使用禁止食品を除いての、製品開発、設計を実施。

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

価格抑制のために、原材料の見直しをはじめ、製品の開発を検証。

**．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**

前年の価格と、同等に近い価格で提供。

<b>提携先</b>	全国農協食品(株)	<b>記入日</b>	2008/8/28
<b>登録消費材名</b>	パンプキンスープ缶(濃縮)		

**．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

開発、購買、生産から販売まで全社で ISO9001 にのっとった全社品質管理システムの向上に努めて、製品の品質向上を行っております。

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

廃棄物を低減し、排水が、より良い環境へ対応する為、微生物処理型の排水処理設備へ更新しました。

**．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**

食品リサイクル法への対応を強化し、食品残渣の低減に努めたい。

<b>提携先</b>	全国農協食品(株)	<b>記入日</b>	2008/8/28
<b>登録消費材名</b>	ミックスピッツァ		

**．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

開発、購買、生産から販売まで全社で ISO9001 にのっとった全社品質管理システムの向上に努めて、製品の品質向上を行っております。

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

入出荷場、入り口部分等の増築を行い、工場施設整備が完了しました。工場外周を含め、環境の改善がされました。

**．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**

食品リサイクル法への対応を強化し、食品残渣の低減に努めたい。

<b>提携先</b>	全国農協食品(株)	<b>記入日</b>	2008/8/29
<b>登録消費材名</b>	冷凍国産ほうれん草		

**．これまでにも努力してきたことや、生産条件の限界性など**

原料栽培に関しては、堆肥・農薬使用に関する指導、残留農薬検査、輪作の推進。  
製造時には異物除去、衛生規格に注意しています。

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

堆肥、農薬使用基準を守り、衛生規格内の製品作りが出来たと思います。  
異物混入事故が4件発生してしまい、今後の課題と致します。

**．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**

残留農薬、衛生規格を守り、異物混入の無い製品作りを目指します。  
工場内の衛生管理の充実に努めます。

<b>提携先</b>	全国農協食品(株)	<b>記入日</b>	2008/8/29
<b>登録消費材名</b>	鴨肉の和風ロースト、鮭の香草パン粉焼き、お煮しめセット		

**．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

消費材基準の 51 項目を「推奨レベル」に近づけるため、従業員教育、原料検査方法の改善を試みてきた。

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

かなりのレベルで向上したと思っておりましたが、一度、原料内異物検査に不備があり異物混入事故を発生させてしまい課題を残しました。

**．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**

原料仕入先を含めた検査システムの拡充を図ります。

<b>提携先</b>	全国農協食品(株)	<b>記入日</b>	2008/8/12
<b>登録消費材名</b>	ホブサ3枚入り、ナン3枚入り		

**．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

作業場の整理整頓

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

整理、整頓、清掃が改善された。

**．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**

異物混入の防止（毛髪など）

<b>提携先</b>	全国農協食品(株)	<b>記入日</b>	2008/8/27
<b>登録消費材名</b>	さば寿司、伊達巻寿司、太巻寿司、炙りさんまの磯巻寿司、焼穴子寿司、紅鮭寿司、加賀の寿司詰合せ、七草雑炊の素		

**．これまで努力してきたことや、生産条件の限界性など**

これまで、環境配慮に関し、汚水排出の削減、排出ごみの削減など努力は行ってきたものの、生産量の増加と設備の老朽化に伴い、各所処理能力に限界が見えてきており、設備改善、スペースの増大などの方向での見直しが必要な時期となってきた。

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

工場内の生産管理、またこれのフィードバックも各所行えるようになり、各部門の問題提起までは行えるようになったものの、改善アクションとこの内容の詰め、確立までがいまだ不十分と思われる。

食材・原材料の管理などを強化していく一方、中国問題などで直接関係のない食品類までもが滞るなどの不都合も発生し、生産効率の低下、処理しきれない食材の期限切れ等による廃棄などが起こり、原材料管理の面では問題の多い結果となった。

**．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**

本年度、業務部では原材料の管理方法をシステム化し、管理強化を図ります。また、資材類では、パッケージシールの台紙削減を目標にシート納品を行っていたところ、ロールにて作成するよう、現在試験実施中です。

また、昨年度の食品業界の問題を教訓に、こだわりの製品、道筋の明確な製品など原材料選定からの製品開発を行っていく計画です。

<b>提携先</b>	全国農協食品(株)	<b>記入日</b>	2008/8/28
<b>登録消費材名</b>	エビマカロニグラタン、バジルソース、ペンネのミートソースグラタン、チリビーンズ、キーマカレー、かぼちゃのグラタン、ほうれん草のグラタン		

**．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

開発、購買、生産から販売まで全社で ISO9001 にのっとった全社品質管理システムの向上に努めて、製品の品質向上を行っております。

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

床面の補修整備を継続して実施。排水溝の改修は完了しました。また、ゴミ庫の密封冷蔵庫仕様の実施、入出荷場のエアーカーテンの設置、入り口の改修等、工場設備・環境の整備を進めました。

**．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**

食品リサイクル法への対応を強化し、食品残渣の低減に努めたい。

<b>提携先</b>	全国農協食品(株)	<b>記入日</b>	2008/8/7
<b>登録消費材名</b>	鴨鍋セット		

**． これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

鳥インフルエンザ対策に於いて、衛生管理の強化を含め自社独自で家畜衛生保健所との講習会を開催する等農場作業員の意識向上を図った。  
又、生産農場周辺の鳥類飼育農家に対し、消毒剤を提供、防疫対策を実施した。

**． 前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

防疫対策の認識も高まり、自主的に鳥舎の改善(野鳥の進入禁止対策)を進めるように向上して来た。

**． 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、防疫対策を更に安全度を高め、より一層強化する。