

| | | | |
|---------------|-------------------------------------|------------|-----------|
| 提携先 | 全農弁ソフズ(株) | 記入日 | 2008/8/22 |
| 登録消費材名 | 比内地鶏やきとりセット、比内地鶏きりたんぼ鍋セット、比内地鶏半身セット | | |

・ これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

努力項目（作業の効率化）

入荷羽数の適正化=1回当たりの処理を500羽前後から、「350羽～400羽」に変更。
 ・これにより、作業のボトルネックとなっていた（小袋入れ直前）での残毛処理を、前半の「大ばらし解体処理工程時」に、同時進行で行うことができるようになった為、一気に効率化および、製品自体の滞留時間も短縮につなげることに成功し、製品の温度上昇を防ぐなど衛生面での効果もあげることができました。

・ 前年に努力したことへの評価(成果や課題)

「比内地鶏やきとりセット」の製品開発

昨年度は、従来まで課題となっていた（比内地鶏の、きりたんぼ鍋セット以外での取扱い、とくに冬場だけに限定されていた）実情に対し、新しく立ち上げた「焼き鳥セット」によって、ついに夏場も含めて安定して比内地鶏を生産、供給できる仕組みを整えることができたのが大きな成果でした。また、とくに今回のセットが好評を得ることができた背景を考えますと、比内地鶏が、いよいよ、きりたんぼを離れても、単体として確固とした地位を築けたこと、また確実に、比内地鶏ファンを創出してこれたのだという、大いなる自信と誇りを感じることができるとともに、出来事でもありました。今後も、さらなる努力を続け、秋田県が誇る特産物、「比内地鶏」の美味しさ、素晴らしさを皆様に、お伝えしていきたいと存じております。

・ 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

比内地鶏やきとりセットについて

昨年度の成功により、今年度は6月だけの単発企画ではなく、6～8月までの計5回を数える複数回企画に昇進することができました。
 当然、企画が増えたことにより製造管理も、より洗練さが求められることとなり、（昨年は製造が行われなかった8月にも、製造が行われる為）より厳格な製品温度管理が課題となりました。とくに「やきとり」は手作業がメインの製品であり単純接触の時間短縮が、そのまま製品温度の上昇を防ぐことにつながる為、具体的な数値的目標を立て作業に取り組むことに致しました。ただし結果としては、当初の想像以上に個人差が大きく、目標値の達成とまではなりませんでした。
 ただ、今回の経験をもとに新たに作業能率の個人的な限界を補う組織的な仕組み作り。具体的には、串刺し作業よりも、串刺し用に肉をカットする作業に個人差が生まれやすいという点に着目し、これを組織的に分業することで（予め、カット班を設ける等して）組織だった作業で安定した生産ラインを築けるよう努力して行きたいと考えております。

| | | | |
|---------------|--------------|------------|-----------|
| 提携先 | 全農拜ソフズ(株) | 記入日 | 2008/8/19 |
| 登録消費材名 | ダシ取りはりまガラパック | | |

．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

製造時発生していた諸々の不具合を、機械の調整や不都合も発生しやすいポイントに人員を配置しその発見に努めてきた。概ね不都合はなくなり安定した製造が行なわれるようになった。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

不都合の発生がかなり減少した為、原料や製品の滞留がなくなった。
生産性向上のため、工程の見直しを模索したが、具体的な方法論が見出されなかった。

．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

新たな製造機械を導入し、全体の作業性を高める。
若干の作業方法の改善をし、更に不都合の解消の努める。

| | | | |
|---------------|--|------------|----------|
| 提携先 | 全農拜ソフズ(株) | 記入日 | 2008/9/1 |
| 登録消費材名 | チキンボール、ミートボール、鶏肉から揚げ、鶏肝しぐれ煮、砂肝やわらか煮、手羽元照り焼き、手羽中半割り照り焼き | | |

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

毎月 1 回実施している「安全衛生委員会」、「設備委員会」で出された意見及び、問題点や気が付いた項目を実施・検討することで、職場環境改善、異物混入防止、作業性の向上等につながっている。

作業帽子の変更や更衣後にタッチローラー掛けを実施するなど、毛髪混入防止に努めた。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

従業員の手洗い前後の細菌検査を実施するだけでなく、検査結果を掲示することで従業員に周知させた。一人一人の衛生に対する意識向上につながり、効果を発揮した。

．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

前年、生活クラブ向け製品でのクレームが 2 件ありました。内容としましては、
 2/20 チキンボールに毛髪が混入 8/13 鶏肉から揚げに石の様な物が混入
 製造工程中に混入した物ではないという結果ではありましたが、クレーム 0 件を今年度の目標とする。

| | | | |
|---------------|--------------|------------|----------|
| 提携先 | 全農拜ソフズ(株) | 記入日 | 2008/8/1 |
| 登録消費材名 | 砂肝スライス、親子丼の素 | | |

． これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

- ・ (社)茨城県食品衛生協会の HACCP 認証継続。
- ・ 製造工程表に基づいた従業員教育の実施。
- ・ 合成洗剤の全面的な廃止は難しい。
- ・ 肉質残渣の飼料等への転用が難しい。

． 前年に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・ 排煙(大気汚染)測定を実施の継続。基準については今後行政等と相談していく。
- ・ 契約防虫業者(イカリ消毒)と提携し、防虫・防鼠対策の実施。

． 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

- ・ 原料及び製品の菌数低下に繋がる対策の実施。
- ・ 従業員教育の定期的な実施による安全衛生管理教育の充実と県や市など行政が主催する講習会及び研修会への積極的な参加の実施。
- ・ 生産消費材の品質管理のさらなる向上。

| | | | |
|---------------|--|------------|-----------|
| 提携先 | 全農拜ソフズ(株) | 記入日 | 2008/8/20 |
| 登録消費材名 | 水餃子、冷し水餃子、タンドリーチキン、手羽元スモーク、チキンハンバーグやさい、炭火焼き鳥 | | |

・これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

弊社で製造させていただいております消費材は生活クラブの指定原料（鶏肉）を使用した加工品のみとなっております。これら加工品に使用する副原料は極力、生活クラブ推奨品を使用しております。なかでも、塩・砂糖・醤油・酢の基礎調味料は他の取引先様製品への使用も推進しており、多くの取引先様のご理解をいただいております。弊社では、国内生産の農畜産物の消費拡大を推進しており、国内での生産が困難な香辛料や、量的に安定供給が不可能な粉類・乳製品・糖類原料等を除き、極力国内生産品の使用を進めております。昨年中国生産品の危害発生以降、国内産農畜産物への転換が進み原材料の入手が困難或いは価格的高騰を生じておりますが、企業努力として国内産品の使用拡大を引き続き進めております。

しかしながら、国産農畜産物の供給量の限度や価格の高騰等により、組合員への消費材の供給に支障をきたすことは避けたく、供給回数・量目規格・納入価格等についてご協力を御願いたしますことはご理解いただきたいと思います。

今年度内には加工でん粉に関する法律の施行が予測されます。弊社においても事前に調査をすすめておりますが、従来「でん粉」と表示されたもので今後「加工でん粉」と表示されるものがございます。「でん粉」表示となるよう他のでん粉で試作検討しておりますが、現行品の物性及び製品特徴を維持していく上では困難な状況です。「加工でん粉」の製品の物性に与える特異性を考慮いただき、弾力的な運用を行なっていただけるよう御願い致します。

生活クラブの趣旨に賛同されてご購入いただいております組合員に、安心してご利用いただける製品の供給と、新たなご提案に引き続き努力いたしてまいります。

・前年に努力したことへの評価(成果や課題)

消費材に使用されます原料・副原料の安全性の確認に関して、原材料規格書の年度毎の収集と確認を継続して実施しております。特にアレルギー起因物質・遺伝子組換え・原料原産国について管理を強化し、変更等を事前に察知し従来使用品と同等品・上位規格品の原料・副原料への切替えを行っております。

アレルギー起因物質対策として、コンタミ等の発生要因を内在する原材料メーカーに対して、検査成績書の定期的な提出要請や製造工場の点検を実施いたしました。

工場の衛生環境の整備として、床面の補修・冷房能力の強化・冷蔵庫の区分管理・冷凍施設の増設等を実施しております。

従業員教育の継続実施により5S活動の意識付け・定数定位置管理の推進を行っております。従業員教育は反復した教育と正しい習慣付けが課題で有り、引き続き衛生教育の実施を行います。

・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

アレルギー起因物質のコンタミ防止強化対策として、工程の汚染防止用具の設置・作業手順の改正・資材倉庫での区分管理等を進めてまいります。

工場内、動線の検証により作業の効率化と衛生危害の防止対策等、工場施設に起因する衛生的危害の防止対策を推進いたします。

水餃子・冷し水餃子の熱処理工程については、温度記録モニターの新規設置によりデータ処理・記録による検証能力の強化を行います。

各製造工程の再分析を進めており、安全な製品の安定供給を組合員に行ってまいります。

また、冷凍施設を有効活用し、組合員に魅力ある新規製品の提案を行ってまいります。

| | | | |
|---------------|-----------------|------------|-----------|
| 提携先 | 全農弁ソーズ(株) | 記入日 | 2008/8/20 |
| 登録消費材名 | 鶏炊き込みごはんの素、鶏そぼろ | | |

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

昨年度同様、衛生面や機器の取り扱いなどの勉強会を開催し、各自および職場全体のレベルアップを図っています。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

2006年にISO9001の認証を取得しておりますが、内部的に各ラインの監査を実施するなどして、継続的にISOの活動を行っております。また、前年同様に定期的に事故防止委員会を開催し、過去に起きたトラブルの再発防止に努めています。

．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

今年度はISO9001の認証を取得して2年になります。外部による監査も予定されておりますので、問題なく認証が継続できるように活動しております。また、「鶏炊き込みごはんの素」と「鶏そぼろ」は現在までにトラブルの発生はなく、クレームも頂いておりませんので、今後も安定した製造を継続して参りたいと思います。

| | | | |
|--------|-----------|-----|-----------|
| 提携先 | 全農拜ソーズ(株) | 記入日 | 2008/8/23 |
| 登録消費材名 | 鶏肉 | | |

．これまで努力してきたことや、生産条件の限界性など

はりま鶏は発育不良、削瘦ポックリが多く育成率、製品化率を下げている。
生産者間での情報共有により、成功例、失敗例を含め生産技術向上に努める。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

入雛指導の強化及び農場からの生産状況(育成率、生体重)を工場に繋ぐ事によりスムーズな解体加工を促す。

．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

入雛時の温度管理、一週目での体重測定などの徹底により、初期事故は少なくなり新しい鶏種の導入(54系)と合わせて成績の向上にはなっているが。しかし出荷時の削瘦が依然として多いので、バラつきを抑え季節と鶏種(54系)に合わせた飼育方法を模索していく。