

提携先	(株)マルハニチロ食品	記入日	2008/9/3
登録消費材名	コーンポタージュ S 360g		

． これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

虫混入防止対策への取り組み

． 前年に努力したことへの評価(成果や課題)

各エリアへの虫ポン、ハエ取り紙の設置と、ほぼ毎週の薫蒸により、効果の有無を確認できた。

． 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

虫クレーム、前年比30%減を目指し、取り組んでおります。

提携先	(株)マルハニチロ食品	記入日	2008/8/29
登録消費材名	カニドリア・カニ爪クリームフライ・かにクリームコロッケ		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

異物の混入に対する意識の向上の為の、従業員教育。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

前年度はクレームの発生がなく一応の成果がありました。

．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

今年度もクレームのない製品作りに努力いたします。

提携先	(株)マルハニチロ食品	記入日	2008/8/28
登録消費材名	顆粒洋風だし、やわらか杏仁豆腐ミックス、粉末コーンスープ、牛乳で 手作りシャーベット(イチゴ・メロン)、麦芽飲料ココア味、顆粒中華だし		

．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 17 年より製造環境の向上を目指し、「6S 運動」を開始した。
 平成 18 年より作業場内の「衛生巡視」を不定期で実施した。
 平成 19 年より作業場内の通常の清掃に加え、「週末の大掃除」を実施し場内の清掃はもとより、場内外の排水溝などの点検も定期的に行っている。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

平成 19 年より「週末の大掃除」を行うことにより、普段の清掃では見落としがちな箇所の清掃に目が届き、作業環境に改善が見られた。

．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

平成 19 年度からはじめた「週末の大掃除」により、作業環境に改善が見られるので、今後も「週末の大掃除」の継続を目標とする。

提携先	(株)マルハニチロ食品	記入日	2008/8/30
登録消費材名	ロールキャベツ		

．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"> ・ 軟骨、骨などの異物混入対策として、作業員への選別確認作業の徹底、ミンチ機にボンコネクター（骨・軟骨・堅い異物を取り除く部品）を取り付け、異物混入防止に努力してまいりました。 ・ 蒸し工程を行う装置付近に蒸気の発生が多く見受けられたため、換気扇を蒸し機の上に設置しました。 ・ 朝礼自前に管理者は毎日ミーティングを行い、作業についての注意事項・異物混入防止対策について話し合い、朝礼時に全員に指導し、作業員の意識向上を図るように致しました。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材の配合記録表を見直し、副原料の使用量のほかに1ロットあたりの配合、副原料の賞味期限（塩、玉ねぎ等は製造日、入荷日）のチェックと記録が行える書式に変更いたしました。

．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

<ul style="list-style-type: none"> ・ ロールキャベツに関する異物混入のクレーム数が、前年度に比べ少なくなっている。特に前年度に多く発生していた、骨や軟骨のクレームは0件になっていた。 ・ 今後は、製品の管理方法や各製造工程の内容を見直し、品質の向上が図れるよう努力してまいります。
--

提携先	(株)マルハニチロ食品	記入日	2008/8/30
登録消費材名	焼売、あら挽き焼売、にらまんじゅう、蒸しえび餃子、小籠包		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

防虫防鼠対策および交差汚染防止への取り組みとして、搬入口の二重化および自動シャッターや各作業室の間仕切り化、空調設備の導入。製造設備の更新を計画して推進。また、工程内トラブルを発生させない様、作業手順の見直しと文書化を進めた。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

ISO22000 の認証を取得。作業手順、管理項目および手段をより明確にし、手順書への落とし込みを進めた。

弊社品質保証部とともに、改善活動を実施し工程改善や納入業者への指導を行った。結果、作業手順の見直しが進み、管理基準がより明確になった。今後の課題としては、畜肉由来の異物・夾雑物削減に向け、納入業者に対し引き続き指導を行う必要がある。

．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

品質管理の強化に向けて、本年度 4 月より品質管理課として製造課より独立。工程内トラブル及び苦情削減目標を掲げ、年間計画に沿って活動を行っている。また、納入業者への指導については、計画を立てて取り組んでいる。今年度の新たな努力目標としては、設備・建物の不具合箇所を再度洗い出し、改善計画を立案した。

提携先	(株)マルハニチロ食品	記入日	2008/8/30
登録消費材名	鮭とほうれん草のクリームソース、チキンとコーンのドリア、ティラミス		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

ごみの分別化を徹底しておこなってきた、ダンボール、プラスチック、金属類は回収業者を通じ再生利用に回される。

生ごみ類はムダを出さない、水切りをする等のごみの削減に努め、週一回排出量のデータをとっている。

洗剤、薬品類の保管庫に施錠し台帳管理をすることにした。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

防虫対策として内部発生虫の発生を削減すべく定期清掃箇所や方法・頻度を見直して努力してきたが、季節や場所によっては達成できていないラインがある。

毛髪クレーム削減を目標に更衣室での私服へのローラー掛けの徹底、入場室の床のローラー掛け等新たなルールを追加し強化してきたが毛髪クレームは2件の増加となった。

．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

引き続き防虫対策と毛髪クレーム削減を達成すべく努力する。

(社)冷凍食品協会の冷凍食品工場認定制度の取得に向け努力する。

提携先	(株)マルハニチロ食品	記入日	2008/8/27
登録消費材名	中華春巻 お弁当春巻 えび焼売		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

生産効率の向上、収率向上、廃棄物量削減努力。
包装容器等廃棄資材の削減努力。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

生産効率は全体に向上して来ている。
収率については数字として効果に現れていないが廃棄量は暫減傾向にある。

．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

製品毎に目標を定め収率向上を図る。
光熱費高騰の中で生産効率の更なる向上と用役費の低減努力。
生産効率向上と品質安定・向上の両立、不良品率の低減。

提携先	(株)マルハニチロ食品	記入日	2008/8/29
登録消費材名	ホールコーン 350 g 国産ミックスベジタブル 500 g		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

発注数量確定から納品までのリードタイムが短すぎる。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

異物混入クレームは無かったが、夾雑物の混入を許してしまった(コーンの茎)

．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

原料投入時、量目を減らし目視選別をしやすく致しました。

提携先	(株)マルハニチロ食品	記入日	2008/9/9
登録消費材名	果汁グミミックス フルーツロールケーキ スティックチーズケーキ		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

- ・生産ロス・在庫の軽減
- ・クレームの撲滅

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・クレーム・・・昨年発生より減
- ・在庫・・・適正在庫

．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

前年引き続き、成果を継続していく

提携先	(株)マルハニチロ食品	記入日	2008/8/22
登録消費材名	さけ水煮缶 2缶組		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

道東ます原料には、漁船由来のワラ、ペンキ、テグスといった異物の付着が見られるため毎年、前年度の異物及びその数量を集計し、注意喚起してきた。今年度に関しては、異物を発見する度にリアルタイムで各漁港に申し入れを行ってきたが、原料に異物付着はゼロにはならなかった。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

工場の衛生管理、品質管理レベルを向上させるため、ISO9000 から食品安全に特化したISO22000 を取得した。また、2008年4月より製造課所属であった品質管理係を品質管理課に独立させた。

印字不良による苦情を防ぐため、印字を監視する機械を導入した。

．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

環境負荷の低減を目的に一部の製品で缶蓋の軽量化に成功した。他の製品でも缶軽量化できるかどうか製罐メーカーと協議し、より一層の推進を図りたい。

提携先	(株)マルハニチロ食品	記入日	2008/8/30
登録消費材名	男爵コロッケ、牛肉コロッケ、牛肉カレーコロッケ、ごぼうコロッケ、栗コロッケ、弁当用カニ・ホタテクリームコロッケ		

．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、生産現場ではロスの削減(原料・中間仕掛品・包材等)に取り組んでおり原価の低減はもとより、資源を上手に使うことに取り組んでいる。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

1、挽肉加工工場への立ち入りと基肉処理工場への立会い～挽肉加工工場へは毎月立ち入り実施し、衛生管理等の指導を行った。
基肉加工へは2社各1回の立ち入りを行った。

．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

1、肉加工工場へは更に頻度を多くしたい、特に<骨片>の混入防止について協議して行きたい。
2、ロスの低減への更なる取組み。

提携先	(株)マルハニチロ食品	記入日	2008/8/26
登録消費材名	中華ちまき ピザクラスト おべんとう焼売		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

- ・廃棄物削減への取り組み（植物性残渣・包装資材）

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・残念ながら大きな成果をあげることができなかった

．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

- ・従業員全員参加による教育の場を設け、意識レベルの向上を図る
- ・不良品及びラインからの落下物削減への取り組み。（治具の活用・落下防止カバー等）