

提携先	(株)平牧工房	記入日	2008/8/20
登録消費材名	豚肉どんぶりの具、チョリソーソーセージ、ハーブ入りソーセージ、ポークウインナー100g、ベビーサラミ、生ソーセージ、スライスロースハム2パック、糸巻きロースハム、味付けもつ(味噌)、豚角煮、ミニハンバーグ、ポークウインナー200g、荒びきウインナー、マイルド荒挽、フランクフルト、レバーペースト、スライスベーコン2パック、ガーリック入りソーセージ、しそ入りソーセージ、メンチカツ、骨付きハム、赤身ハム2パック、スライスロースハム1パック、スライスベーコン1パック、ピアソーセージ(チーズ・ペッパー)、ジュシーパリ旨ポークウインナー、皮なしウインナー、モモハムスライス、セミドライソーセージ、サンドウィッチ用スライスハム、二段燻製仕込ベーコン、二段燻製仕込肩ロースハム、ポークジャーキー、冷凍豚レバー、チャーシュースライス、ローストポーク		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

<p>～加工食品基準項目～</p> <p>入手困難な原材料の使用について(03-1-K-01)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 輸入原料であった小麦でん粉を2006年4月から国内生産品に変更。 HACCP取得など管理システム導入について(04-1-A-02) ・ 「ISO22000」認証に向けた取組計画の立案。 合成洗剤を使用しない洗浄方法について(04-2-A-02)(04-2-A-03S)(04-2-規格-01)(05-1-A-01) ・ POEP(第一種化学物質)を含む洗剤は排除しましたが、工場内では合成界面活性剤を使用しています。(手洗い、洗濯、一部の機材洗浄は石鹼を使用しています。) ・ 開発室では、実験的に日々の機械器具等の洗浄を石鹼で行っています。 また、製造現場で使用できる石鹼をエスケー石鹼に依頼しています。 消費材事故と対策(04-7-規格-01)(04-7-規格-02)(04-7-規格-03)(04-7-規格-04) ・ エックス線異物検出機をウインナー選別・包装ライン、惣菜包装ラインに設置。 ・ 落髪防止のため、粘着ローラー・ネット・帽子・マスクを変更。 防虫・防鼠対策(05-2-A-07) ・ 定期的な工場周りの草刈。(年2～3回) <p>～容器包装基準項目～</p> <p>安全性(05-4-規格-01)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 全ての消費材に塩ビ系の包材は使用していない。
--

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

<p>消費材の使用価値の追求</p> <p>組合員のニーズに合わせた消費材の開発。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 端材を利用した「ミルフィーユ」「ハムかつ」「ポークハンバーグ」等の冷凍惣菜類の開発。 <p>消費材の質を組合員に伝える</p> <p>加工肉学習会・交流会への積極的な参加受入。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 加工肉学習会に対応できる要員の育成を図った。 ・ 2007年度は44回参加実施。 <p>動画媒体(DVD)を活用し加工肉の製造工程や一般製品との違いなど、生産実態をわかり易く伝えるよう努めてきた。</p>
--

- ・ 各単協に提供した DVD が有効に活用されてないことがわかった。
- ・ DVD の内容が古くなってきた。
まつり・イベントなどへの参加
- ・ 単独参加が多くなったことで平田牧場との合同参加が減り、「生産から加工まで」のストーリーが伝えづらくなってきた。
- ・ 2007 年度は 3 ヶ所に参加。

安全・健康

健康への不安をもたらす「化学合成食品添加物」を使用せず、健康を増進する安全でおいしい「無添加製品」を多くの組合員に利用して頂く事で、添加物の削減を図る事が

できました。2007 年度に供給した生活クラブ消費材の合計は約 8 2 0 t になり、このことは

約 1 8 .5 t の「化学合成食品添加物」を排除した事になります。

環境

発生した汚水の堆肥化、スモークチップの燃えカスの再利用などを行った事で、循環型社会、産業廃棄物の削減に貢献する事ができた。

重点目標

- 平田牧場との係わり、繋がりを明確にするため社名を「平牧工房」に変更した。
- 組合員の拡大を図ると同時に消費材の質を伝える事を目標に以下のことを実施した。
- ・ 規格の見直しを図った。
- ・ 学習会、交流会、研修会などへの積極的参加 及び 人材育成

・ 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

～ HACCP 取得など管理システム導入について (04-1-A-02) ～

- ・ 「ISO22000」取得に向けた活動開始

～ 消費材事故と対策 (04-7-規格-01)(04-7-規格-02)(04-7-規格-03)(04-7-規格-04) ～

- ・ 一括表示ラベル発行マニュアルの整備。
- ・ ハムライン包装機の入替えでコーナーカット仕様に変更し真空漏れ防止。
- ・ 検品作業場所を適正な照度に改善。

～ 入手困難な原材料の使用について (03-1-K-01) ～

- ・ 羊腸はリスク分散のため、2008 年 6 月から中国・ニュージーランド・オーストラリアの 3 カ国に産地拡大。
- ・ 豚腸も同様に 2008 年 6 月から中国・アメリカの 2 カ国に産地拡大。
- ・ 国産全脂粉乳の入手が困難であり今後の課題。(乳製品全般に渡り世界的に品不足)

～ 容器包装の安全性(05-4-規格-01) ～

- ・ 2009 年 4 月を目処に、「ポークウインナー 200 g」の包材を「無添加追求フィルム」に切り替え予定。

～ 加工肉学習会・交流会への参加～

- ・ 学習会交流会は連合会で日程調整をしてもらったが移動や日程の調整が今後の課題