

提携先	北海道漁連	記入日	2008/8/29
登録消費材名			

**．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

- ・ HACCP 取得を推進し、衛生管理強化に努めてきた（ぎょれん鹿島食品センター、ぎょれん道東食品根室工場、ぎょれん道東食品厚岸工場、ぎょれん販売食品工場の計 4 社が取得済）
- ・ 衛生管理、品質管理の強化に向けて、これまで加工食品部に所属していた品質管理室を独立した品質管理部に改編し、人材を配置した（2006 年 4 月）
- ・ 新たに関連会社統括室を設置し、ぎょれん本体にて関連会社への全面的なバックアップとコンプライアンス強化の体制づくりを行った（2007 年 4 月）
- ・ 品質管理部の人員を増強。検査人員を含め 4 名 6 名に。（2008 年 4 月）

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

- ・ HACCP 取得の事後管理、評価と検証および強化を継続できた。

**．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**

- ・ 関連する子会社において、業務改善運動の一環で、目的別のチームをつくり、それぞれのチーム毎に生産性の向上や製品の品質向上(クレーム発生件数の減少)などを目標に PDCA サイクルを導入し、現場の改善を図る（前年度に引き続き継続）