

提携先	美勢商事(株)	記入日	2008/8/10
登録消費材名	餃子(64793)・一口餃子(23907)・鉄鍋餃子(254797)・ニラ餃子(303046)・海鮮餃子(330817)・しそ餃子(434797)・野菜餃子(465461)・きのこ肉焼売(653411)・ワタスプ付(288624)		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

生産条件については、餃子全般の取り組みが多くなっていますが、工場生産キャパに問題はありませんが、使用原材料(国内産原材料)の中で原料価格の異常な高騰や調達量の制限が出るもの(原料産地やトースを明確に指定したもの)が出てきました。

故のない消費材製造を実施する為の、原材料受け入れ検品・記録から製造までの一連の製造工程管理手法の見直しと事故予防(予見)の強化を実現する管理について独自管理を実施してまいりましたが、生活クラブ連合会自主管理委員会・親生会自主管理部会合同チームでの活動を通じて衛生管理マニュアルの作成と運用について具体的な取り組みを開始いたしました。

事故予見から工場内の設備の補修工事の実施は、社内で修繕活動日を決め定期的に行いました。

環境への負荷低減の取り組みとして2006年1月に取得したISO14001認証も3年目となり、更新審査での改善対応とともに環境マネジメントシステムが定着してきました。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

事故原因となる工場設備及び環境の修繕として、工場内壁及び天井の補修工事を外部専門業者に実施いたしました。(2008.5月)

衛生管理マニュアル合同作成チームでの活動を通じ、新たに工程管理の基準書と手順書を「餃子」で作成し、より具体的な管理手法の作成ができました。

環境負荷となる生産工程より出る廃棄物の削減のため、製造不良を減らす事を目標に、餃子成型時に発生する残皮(小麦)の再生率を向上させる事ができました。

消費材の袋詰め加工時の異物混入と汚染防止として、製品加工場所に間仕切りをいれエリアの区分を実施いたしました。

中国餃子事故や食品偽装及び不正が起きる都度、同様事故が発生しない工場内の環境確認と、食品安全の意識レベルの向上のため従業員全員の倫理感の教育学習を実施いたしました。

．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

事故のない生産管理については、昨年作成した生活クラブ自主管理マニュアルの運用の徹底を重点に実施いたします。

前年度に引き続き製造工程で発生する廃棄物削減とエネルギーのムダの削減を年度方針と定め継続して実施いたします。

国産原材料の安定した量の確保については、経営者自ら調達ルートの確保をするとともに、生産現場では生産工程での不良を削減する事を合せて実施いたします。

昨年度実施した従業員の食品安全に対する意識レベル向上と倫理感定着を今年度も教育と学習の機会拡大を実施いたします。

以上を中心に会社全体の取り組み(目標)を明確にし実践できる環境を整え、消費材基準の「推奨」を目指します。