

<b>提携先</b>	石川県漁業協同組合	<b>記入日</b>	2008/10/2
<b>登録消費材名</b>	能登天然もずく（味付）90g×3、能登天然岩もずく（味付）80g×3		

**．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"> <li>・異物混入事故防止に対する取組の強化を図った。</li> <li>・原料由来の異物除去、工場（工程内）での異物混入防止について実施。</li> <li>・原料由来の異物除去については、含有度合により、人員の時間に限界があり基準達成が困難な場合が生じる。</li> <li>・岩もずくについては、産地（石川県輪島）での好漁、不漁が年により極端なため、好漁時に浜値の下値支えと原料確保のため、最大3年分を買付け、在庫保管している。</li> <li>・本消費材の原料の「細もずく」「岩もずく」は、いづれも天然であるため、原料由来の異物が大変多い。このため、産地で生産者に対し、収穫時での選別、異物除去をお願いしてきた。</li> </ul>
---

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

<ul style="list-style-type: none"> <li>・原料の異物に関しては、産地で生産者に選別のレベルアップを要請。理解、協力いただき、徐々に品質も向上してきている。</li> <li>・工場現場では、OJTを中心に教育により選別作業に対する意識の向上を図れた。</li> <li>・工場内での異物混入防止策として、工場内持ち込み禁止物のルール強化、使用器具・備品の見直し等により、対策が整備された。</li> <li>・消費材への異物混入事故は、かなり減少した。</li> </ul>
--

**．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"> <li>・充填のばらつきを改善する事により、より均一な製品づくり及び歩留の向上を図る。</li> <li>・昨年度の努力項目の「産地での選別・異物除去のレベルアップ」につき、より一層の推進を図る。</li> </ul>
--

<b>提携先</b>	石川県漁協組合小木支店	<b>記入日</b>	2008/8/29
<b>登録消費材名</b>	するめいか2尾		

**．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

衛生管理と品質管理の強化

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

衛生管理、品質管理ともに良い成果があったと思われるが、継続してさらに管理強化に努めます。

**．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**

今年度も衛生管理の再確認及び、品質管理強化を継続して「良品生産」を心がけ努力いたします。  
また、「破袋」「異物混入」等が発生しない様に箱詰め梱包作業時の検査をさらに強化するように努力いたします。

<b>提携先</b>	石川県漁業協同組合	<b>記入日</b>	2008/10/2
<b>登録消費材名</b>	北陸海鮮すり身		

**．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

過去に何度か消費材より大腸菌が検出され、この菌対策に加え、異物混入対策も合わせて社内で委員会を設置。問題の解決・改善に向け取り組んできた。

- ・生原料より採肉、らい潰工程を経て製品製造を行なうことがあるため、大腸菌管理が重要な危害点となる。

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

大腸菌に関しては、作業改善や改良等が効果を出し始め、ここ1年程は検出はされていない。

**．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 導入工場の認定を目指す。設備、工場の改良（急速冷凍庫の新設等）を進め、10月末申請を行なう予定。
- ・ 大量に水揚げされ、鮮魚出荷されずに値崩れを起こす小サイズの魚種（ニギス、アジトビウオ、シイラ、サゴシ等）を生産者と提携してすり身原料として確保。生産者の下値支えをするとともに「地魚のすり身」開発を行ない、地産地消を推進する。

<b>提携先</b>	石川県漁業協同組合	<b>記入日</b>	2008/10/2
<b>登録消費材名</b>	ほたるいか醤油漬け・ｽﾙﾒｲﾄ開きｲﾗ漬・はたはた一夜干し		

**．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

供給する消費材の安全性の確保を第一に考え、工場内の衛生管理の徹底に常に重点をおいて生産・加工している。

- ・ 鼠・ゴキブリ・昆虫対策としては専門の業者に委託し、駆除または侵入防止対策を取っている。
- ・ 夜間(無人状態)の空気殺菌装置を設置・原材料の殺菌洗浄装置を工場の一部 全体に設置地場の原料を使った消費材を生産
- ・ 加工しているため、近年の水産資源の減少・魚体の小型化そして、魚の旬が無くなってきている現状の下では原材料の調達・確保がだんだんと難しくなっている。

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

- ・ 衛生管理を徹底し、安全、安心な消費材を供給すべく努力した。工場従業員の衛生管理への意識付け、徹底を図ったが、未だに不十分な面も多々見られる。
- ・ 地場産の魚の不漁、価格高騰に伴い、原料の十分な確保がだんだんと難しくなっている。

**．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**

- ・ 工場内の衛生面で不十分な箇所の改善を順次行なっていく。
- ・ 引き続き従業員の衛生面での意識の向上をはかっていく。(従業員の衛生管理教育の推進)
- ・ 消費材・加工食品基準の「原料鮮度の指標管理の実行」の推奨レベルを達成する。
- ・ また、「製造ラインの管理と洗浄」での製造ライン機器類の洗浄を合成洗剤を使用しない推奨レベルを目指したい。