

提携先	枕崎市漁協	記入日	2008/8/21
登録消費材名	かつお・かつお炭火焼たたき・枕崎ぶえん鰹		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

近年、水産資源の枯渇が取り沙汰されており、輸入魚量増加や漁船事業の衰退のなか、漁業生産者、また加工製造者として食の安心・安全を確立しなければならないと考えます。自主検査室を設け、品質管理担当者を配置し恒常的に製品、製造ライン施設の微生物検査を行い、また、外部業者との委託・連携をとり教育指導を行なって従事者の衛生管理への意識向上を更に促しております。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

微生物管理・従事者への衛生意識向上の基本となる「手洗い」を徹底するべく、まず、手指の現状把握として簡易型検査を行い、それをビジュアル化し指導教育したことによって手指ばかりでなく、徐々にではありますが工場内の整理・整頓・清掃へも取り組むようになりました。この事を継続する事によって、作業従事者だけでなく工場全体の取組みとして捉え、食の安心・安全を確立しなければならないと考えます。

．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

上記、食の安心・安全を確立する為に長・中・短期での検査計画を作成し実行・検証・改善を繰り返し行なってまいります。

提携先	枕崎市漁協	記入日	2008/8/19
登録消費材名	きびなご唐揚げ・きびなご刺身・かつお丼の具		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

衛生管理の徹底。特に「きびなご刺身」「かつお丼の具」は生食の為、特に注意を払ってきました。
生産性の限界については「きびなご刺身」は全て人手による作業で一日一人当たりの生産量が決まってくることです。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

「きびなご刺身」の処理室へのドアの開放厳禁。手洗い消毒を20分おきに行なう。
作業開始前の器材、イスの消毒等が徹底された。

．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

従来努力したことの継続。
原料の冷凍庫への搬入を丁寧にかつ迅速にすることにより、鮮度保持を高める。