

株式会社ダックス

豚カシラ肉製造業界初の異物混入率0%化 製造ラインの構築



異物が多く、加工が非常に困難と言われる豚カシラ肉。カシラ肉の異物混入率0%を目指し、従来の生産ラインでは取りきれない異物を検出する装置を設置、クレームの対象になっていた異物を検出できるようになり、異物除去率100%を達成。さらに従来のラインコンベア幅を拡大し、生産性が3割以上向上した。

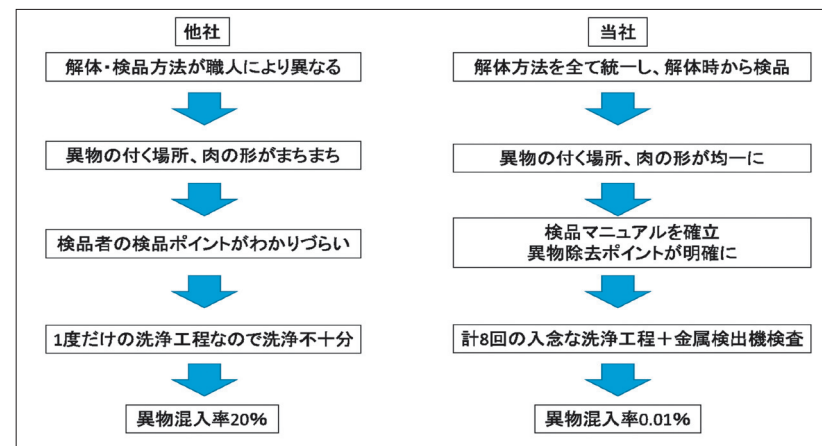
食品安全性へのニーズが高まる中、異物混入率0%が強く求められている

食品、とりわけ食肉の安全性に対する消費者からの要求は年々厳しさを増している。

当社取引先の食肉加工会社においても異物混入率0%達成のために多くの労力が費やされてきた。当社では既に異物混入率が0.01%と、非常に高い技術力を持っていたが、当社以外から仕入れる異物混入率20%の原料肉も、

当社からの異物混入率0.01%の原料肉も、食肉加工会社では厳重な管理体制の下、異物混入率0%に向けた作業が等しく生じている。原料肉の受入段階で異物混入率0%が強く求められているのだ。

こうした中、当社の技術力は主要取引先から信頼され、異物混入率0%の生産要請が寄せられている。



当社と他社で異物混入率の差が出る理由



当社検品作業で発見される異物

作業者の手作業による見落とし混入を防ぐため、新たに異物検出装置一式を導入

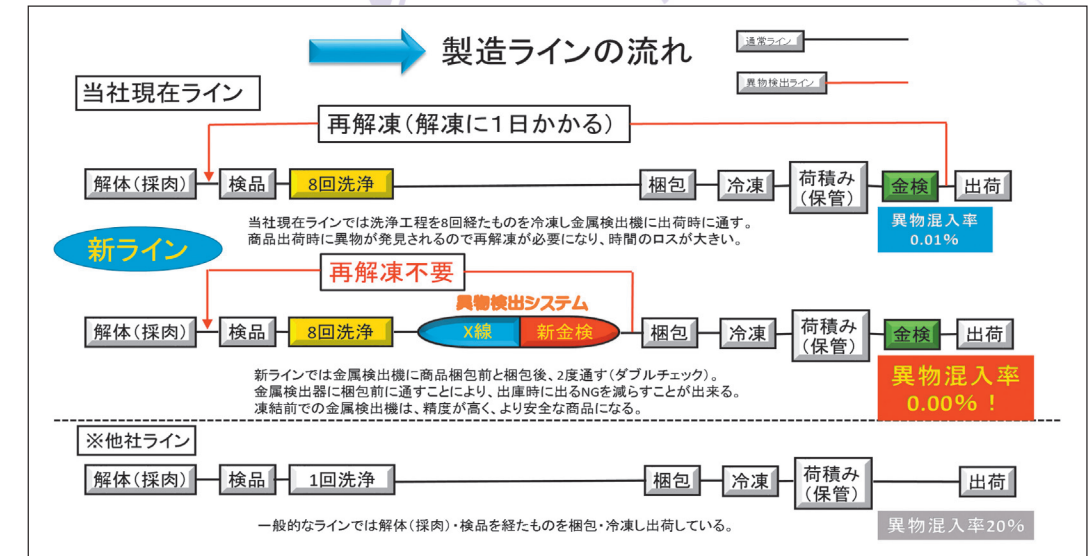
異物混入率0%、そして増産の要請に応えるべく、工程改善と生産性の向上を目指し、新たな製造ラインの構築を目指した。

取組内容は、過去のクレーム異物を使った異物検出装置能力のデータ収集、生産能力のデータ収集、そして製造ラインの見直しである。

従来、検品作業は当社が作成した検品マニュアルに基づき、目視と触検で行い、出荷時に金属検出機を通すこと

で異物混入を防いでいた。しかし、金属以外の異物は作業者の手作業に頼るため、見落とし混入の可能性があった。

これを防ぐため、新たに異物検出装置一式をラインに組み込むことにより、作業者の検品技術と機械の「眼」が融合し、すべての異物を発見できるよう新ラインを構築した。



新ラインの構築

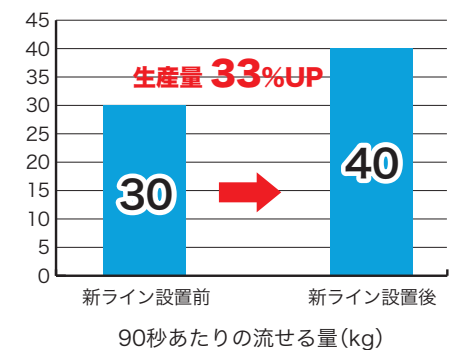
異物混入率0%を達成し、生産性も33%向上

以前当社に寄せられたクレーム対象の異物である金属・石・ガラス・強化プラスチックなどを、新たに設置した異物検出ラインに通した結果、当社製品規格基準を100%達成した。0.01%の確率で当社に寄せられるクレーム対象の異物を完璧に取り除くことができ異物混入率0%を達成した。

また、従来は凍結後出荷前での金属検出機による異物検出であったが、新規設備導入後は、凍結前に異物検出できるため、凍結後の異物検出がなくなり、製品を再解凍し検品するタイムロスがなくなった。さらに従来ラインのコンベアベルト幅を190mmから新ラインの金属検出機ベルト幅、X線異物検出機ベルト幅をともに300mmとした。

これらのことから、従来ラインより生産性が33%アップした。

従業員の異物除去への意識が高まり、良質な商品が生産できると期待される。生産テストを定期的に行い、品質の安定を図る。



ニーズの高い既存取引先をメインに新規開拓、新分野開拓も視野に

本プロジェクトに取り組んだ結果、寄与できる市場は、①現在取引関係にある企業向け製品の市場、②新規取引先向け製品の市場、③加工品などを製造する新分野、の3つであると分かった。

まず既存取引先については、すでに異物ゼロの原料肉を熱望されていたこともあり、市場での頭数が増えれば、10%程度の売上増加を見込める。さらに現在加工が面倒

なために捨てられているような原料(カシラ肉)を仕入れることで売り上げを伸ばすこともできる。

新規取引先については、異物混入率0%の原料肉の営業を積極的にを行い、取引を実現していく。

また、餃子など新分野製品の製造を本格的に始動できるようにし、外食産業への参入を仕掛ける。



事業者名/株式会社ダックス
代表者名/代表取締役 長沼由紀子
設立年/2006(平成18)年
所在地/伊勢崎市境下刈名3602-2
電話番号/0270-76-3951

URL/—
資本金額/300万円
従業員数/4人
業種/食料品製造業