



OAKEY HOLDINGS

## ワイアラ牧場の特長



### 餌へのこだわり

与えられる餌は生育段階、ブランドにより6種類の餌が使い分けられています。

餌のメインとなる大麦・小麦は、消化を良くするため、蒸気でフレーク状にされ与えられます。

牧場内に持ち込まれる穀物は、トラックごとにすべてのサンプルが保管されると同時に外部機関で問題がないか調べられます。



### 牛への配慮

日中の強い日差し対策として日よけを設置。毎日、牛のストレスを軽減するため馬に乗った専門スタッフにより、ペン内の巡回が行われ、問題があればすぐに治療が行われます。



### 牛の飲料水

牛の飲料水は、牧場近くの地下水（帯水層より）をポンプで汲み上げて使用しています。定期的に水質検査、農薬、重金属の検査が行われます。



OAKEY HOLDINGS

## 循環型農法の導入



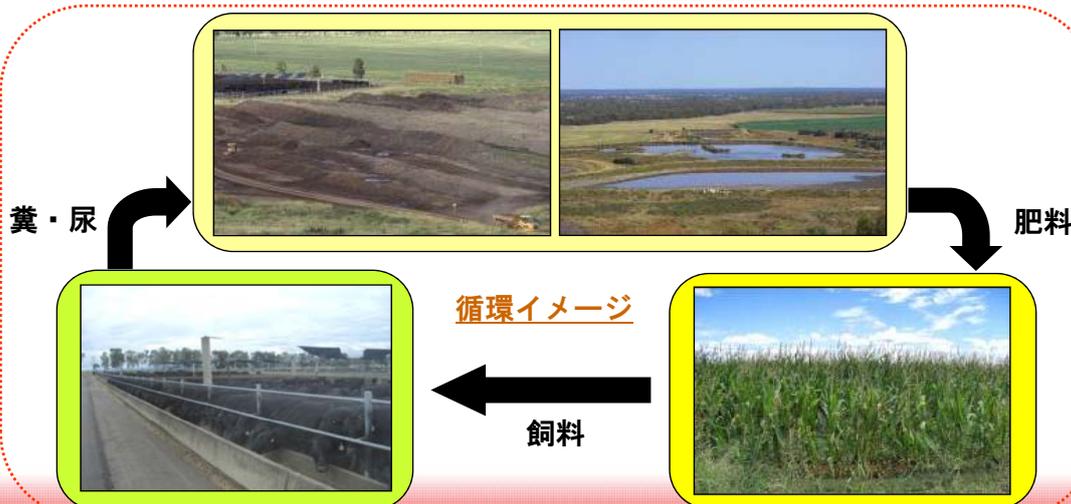
### 環境への配慮

農場内で排出される糞・水（尿も含む）はそれぞれ牧場内の専用スペースに集められます。

糞・水ともに適切な処理が行われた後、牧場内の畑に肥料として施肥される他、肥料として社外にも販売されています。



食品として初めて「エコリーフ環境ラベル」を取得しました。（2007年12月20日）





## 会社概要



### グループ一貫生産体制の中心的な加工処理工場

- 創業年度：1958年～
- 日本ハムグループ：1987年～
- 本社所在地：クイーンズランド州オーキー市  
(Oakey, QLD)-Toowoomba市より車で約30分
- 事業規模  
総敷地面積 — 307ヘクタール  
最大屠畜可能頭数 — 1,154頭/日  
現在の屠畜頭数 — 945頭/日 (様々な要因で変動)  
従業員数 — 約730人

- 冷蔵・冷凍能力  
枝肉庫 — 1,260頭/日  
冷蔵能力 — 8,200箱/日  
冷凍能力 — ボックスフリーザー 5,760箱/日  
— プラストフリーザー 2,100箱/48時間  
冷蔵保管能力 — 7,920箱  
冷凍保管能力 — 26,640箱

- 日本向け取り扱いPBブランド  
大麦牛 オリーブ牛 ツウバビーフ CBP

メリット：安心安全はもちろん、お客さまの要望に対して即座に対応することが可能。また計画的な数量生産が可能。

航空写真



工場概観



弊社で取り扱うPBブランド商品は、ワイアラ牧場からオーキー工場へ牛が運ばれ生産されます。



## 受入から枝肉まで



### 牛の搬入

ワイアラ牧場より生産計画に基づいた頭数が工場にトラックで運ばれてきます。※PBブランド以外の商品は地元農家・せり場由来の牛の可能性がります。



### 屠畜

屠畜された牛は皮・内臓が処理された後、枝肉庫(0℃設定)で終日冷やし込み(18時間以上)が行われます。モモ中心温度20℃以下 表面温度7℃以下



### 内臓処理

枝肉になる際に発生する内臓は、即日加工されます。血を多く含むハラミ・サガリは、整形後すぐにはパッキングせず、終日冷蔵庫で冷却を行うことで、十分にドリップを抜き、次の日にパッキングを行います。(チルド流通商品に限る)



### 枝肉につけられるタグ



### トレーサビリティ

屠畜順に耳につけられた電子タグを読み取り情報を保存することから工場でのトレースが始まります。





## 最先端のトレーサビリティシステム



### 枝肉の処理工程

前日に処理が終わり終日冷やし込みが行われた枝肉は次の日、抜骨・整形・梱包工程にまわされます。

### バーコードの読み取り

まずはじめに、前日つけられてバーコードタグが専用機器でスキャンされます。

### 作業者のログイン

作業者は、個別に配られている電子タグを使い、各作業台でログインすることで、作業が可能となります。画面上にカットすべき商品とその規格が表示されます。

### 商品チェック

カットされた商品は、きちんと規格通り作業が行われているか梱包前に無作為にチェックが行われます。また必要な際は、商品別あるいは個人別まで指定してチェックすることが可能です。（個別指導が可能）

→作業者個人で差のない均一的な商品の製造

### 商品の梱包

梱包者も画面の指示に従い、作業が進められます。バキューム商品（1P）はバーコードが貼られ、枝肉情報までトレースが可能です。

前日、枝肉につけられたタグ



## 衛生管理



### 清掃体制

作業終了後、毎日、屠畜ルームから梱包ルームまで約7~8時間掛け専門スタッフで清掃が行われます。



### 使用器具の取り扱い

作業で使用されたナイフ・まな板・防具類はすべて回収された後、専門スタッフにより洗浄され、翌日の業務開始まで厳重に管理されます。



### 自社検査室

工場内には自社検査室を設けており、様々な検査が常時行われております。（根拠に基づく安全性の確保）

#### ■主な業務内容

- ・工場内設備・機械・器具の衛生面での安全性の検証、確認
- ・枝肉、尿の衛生面での安全性の検証、確認
- ・製品の衛生面での安全性の検証、確認
- ・工場内で使用される水質安全性の確認（外部機関でも検査）
- ・工場内で使用される温度計の正確性の確認、調整

#### ■検査項目

- ・一般細菌数（TPC）
- ・大腸菌（E Coli）
- ・大腸菌群（Coliform）
- ・サルモネラ菌（Salmonella）

