

改定日	R3.4.1	衛生マニュアル	文書番号	KPE
管理部署	衛生		ページ	22/43

表示

衛生管理の目的

関係法令で決められた表示基準の遵守

表示見本の作成

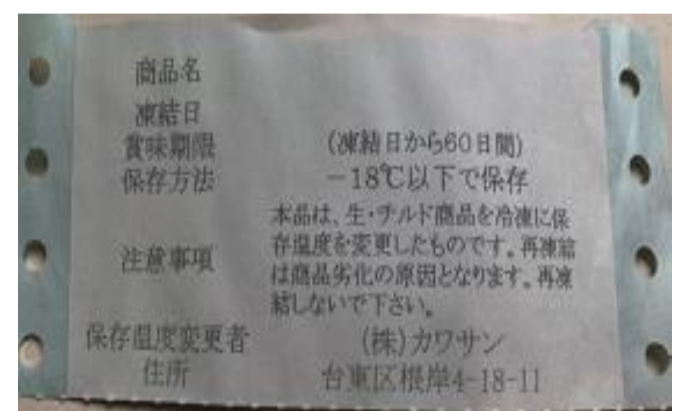
表示見本(牛・豚・鶏肉)



表示見本(ベーコン・ハム・ウィンナー)



- ・納品先からの発注書を、取込や手入力を業務が行い、カワサンラベルを発行。
- ・ラベル発行後は、発行したもの以外が、ラベルのチェックを行い、カワサンラベルにチェックする。
- ・ベーコン・ハム・ウィンナーの小口やカット後の商品には、補助シール(原材料名)を添付する。得意先には、取引にあたって商品規格書を提出してるので、提出先には不要。
- ・原材料及び製品を使う時は、必ず賞味期限を確認し、作業を行う。
- ・原材料及び製品が、チルドで入荷し、冷凍して出荷する時は、商品名・凍結日・賞味期限(凍結日から60日間)・保存方法・注意事項(本品は、生・チルド商品を冷凍に保存温度を変更したものです。再凍結は商品劣化の原因となります。再凍結しないで下さい。)が記載されているシールをつけて出荷する。右記の写真①
- ・原材料及び製品の賞味期限は、月末の棚卸の際に確認する。



表示に誤りがあった場合の対応

- ・当社のカワサンラベルに関しては、発行時・発行後・伝票チェックと3段階でチェックを行う。誤りがあった場合は、その都度修正を行う。