

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	39/43

保管・陳列・販売

衛生管理の目的

製品の保管・陳列・販売等の有害微生物増殖防止及び法で定められた表示基準に遵守

当社に於いての関連場所

製品	保管場所	確認事項
牛・豚肉	1階 冷蔵庫(保管庫)	・仕入日が箱に記入し、在庫する。 ・先入れ先出しの徹底。
ハム・ウィンナー	2階 冷蔵庫左(左棚)	
冷凍品	1・2階 冷凍庫	
鶏肉	2階 冷蔵庫	
牛・豚肉 在庫品	1階 冷蔵庫(デリバリー庫)	・加工日の記入。
鶏肉 在庫品	2階 冷蔵庫	・解凍日の記入。

- ・表示方法に関しては、製造マニュアル(KPS)ページ7を参照。
- ・納品の際は、必ずカワサンラベルを付け納品する。

カワサンラベルの内容;納品先名・納品日・商品名・数量・産地(製造元)・賞味(消費)期限・保存方法

- ・納品伝票に、必ず産地(製造元)を記載。
- ・個体識別番号に関しては、トレサビリティ記録(KCPS-1)に記録を残し、納品伝票に記載する。