

改定日	R8.4.1	衛生マニュアル	文書番号	KPE
管理部署	衛生		ページ	13/43

特定原材料の混入防止

衛生管理の目的

特定原材料の混入による食物アレルギー被害の防止、アレルギー情報の提供。

特定原材料に対する製品一覧

商品名	乳	卵	小麦	そば	大豆	豚肉	かに	区分
無塩せきベーコン						○		○
特級あらびきウィンナー						○		
ポークウィンナー20g						○		
赤丸ハムスライス			○		○	○		×
白角ハムスライス			○		○	○		
リテイナーベーコン	○	○			○	○		△
ローズハムスライス	○	○			○	○		
角ボンレスハムスライス	○	○			○	○		
ベーコンスライス	○	○			○	○		
荒挽ウィンナー	○	○			○	○		
皮なしウィンナー	○	○	○			○		□

※上記の区分で、カット作業等を行う。

特定原料の混入防止方法

- ・製造マニュアルページ25を参照。
- ・保管場所は、2階 左冷蔵庫・左側に保管する。
- ・包丁、まな板は、専用のもを使用する。
- ・右側には、鶏肉が置いてあるので、汚染されないように保管する。

左側



右側

