

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	25/43

製品の配送

配送に関する対応は、配送責任者にすべて委ねます。

衛生管理の目的

食品の有害微生物汚染・食中毒増殖・異物混入の防止

製品を配送する場合

- ・デリバリー庫若しくは冷凍庫から、自分のコースのカゴを取出し、商品の検品を行う。
- ・車両庫内 設定温度 0℃(夏場・冬場と庫内温度が違う為、その都度対応)
- ・製品表面温度 上限 5℃ 下限 -10℃とする。
- ・納品時間・納品時の表面温度を、配送温度管理記録(KCPE-19)にて行なう。

運送会社の検品方法

- ・本伝票の商品数とカワサンラベルの商品数があるか確認。
- ・商品が足りないものに関しては、配送員がメモを残すか、朝方、会社へ連絡。内容を確認し、自社にて対応。
- ・顧客より、納品後、欠品の知らせがあった場合は、自社で対応。

不適合商品の対応

- ・中身違いや納品場所違いで起こった不適合商品の引取りは、業務から営業、若しくは各コースへ電話若しくは社内連絡書を使用し、対応する。
- ・その内容を業務は、不適合製品報告書に記載する。
- ・引取内容の書かれた社内連絡書は、各担当製造へコピーしたものを渡す。
- ・製造は、引取ったきた商品の対応を、社内連絡書に記載し、業務へ返す。
- ・その社内連絡書は、業務が保管し、不適合製品報告書で製造各責任者が再度、確認を取る。
- ・不適合商品(返品)は、1階デリバリー庫へ決まった場所に置く。製造は、内容を確認し、廃棄処分。写真①

各コース一覧表

- ・配送責任者が決めた配送コースを、業務・営業はカワサン販売管理システムに反映させる。

写真①

