

改定日	R8.5.8	製造マニュアル	文書番号	KPS
管理部署	製造		ページ	14/31

牛・豚肉 小間

(作業手順)

(注意事項)

1	準備
	

- ・包装してあるビニールが肉と肉の間に挟まっていないかを確認。
- ・骨や骨肌、血合いの確認。有れば、除去し、廃棄する。

2	高速スライサーにセット
	

- ・スライサーの取扱いは、製造マニュアル ページ28。
- ・厚さは、製造マニュアル ページ13

3	高速スライサー
	


- ・発砲スチロール(ビールに入れた物)で商品を支え、スライスする。

4	包丁にてカット
	

- ・手袋着用の上、作業を行う。衛生マニュアル ページ32参照。

5	在庫(梱包)
	

- ・出来あがった商品は、紙に、加工日を記載し、分かりやすいように一番上へ置き、ビニールを折りたたむ。製造マニュアル ページ7参照。

6	包装・検査
	

- ・発注内容を確認し、ラベルに印。包装する。製造マニュアル ページ8参照。
- ・包装後、指定のカゴに入れ、デリバリー庫へ保管する。製造マニュアル ページ9参照。



- ・3・4の際に発生し端の部分は、挽肉に使用する。