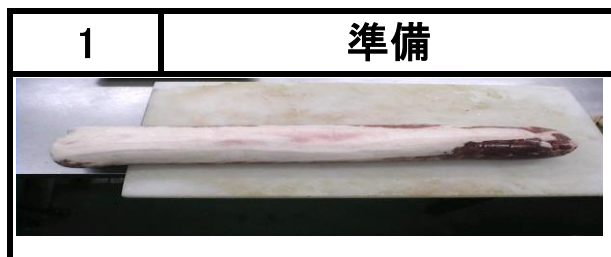


改定日	R8.5.8	製造マニュアル	文書番号	KPS
管理部署	製造		ページ	16/31

## 牛・豚肉 切り身

### (作業手順)

### (注意事項)



- ・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。



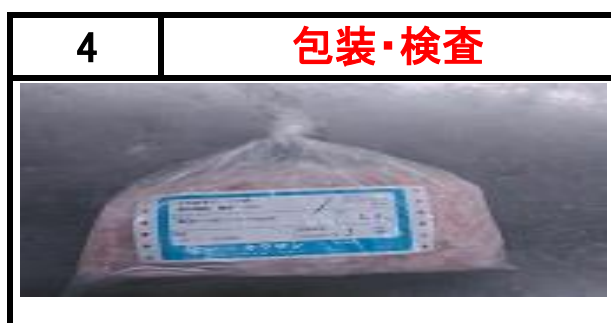
- ・顧客からのオーダーをカワサンシラベルを使用し、確認する。不明確な点があれば、業務に指示し、確認を取る。



- ・オーダーにあった、大きさ・グラムにスライスする。

- ・グラム指定の場合、誤差は、1枚に対して±5%。

- ・出来上がった商品の重さ・枚数を確認する。



- ・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。

※チルドの商品は、一度冷凍庫へ保管し、絞めてから作業を行う。

※不定貫の場合は、ノートに記入し業務へ渡す。

※作業中、器具が動きずらくなった場合は、ハイコールE-7(食品機械用潤滑油)を使用。商品に付着しないよう注意。