

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	22/31

(輸入)鶏肉モモ切身・開き・千切り

(作業手順)

(注意事項)

(作業手順)

(注意事項)



- ・解凍肉を用意。解凍方法は、衛生マニュアル ページ23を参照。



- ・オーダーのグラムにカットされているか確認。
- ・グラム指定の場合、誤差は、1枚に対して±5%。



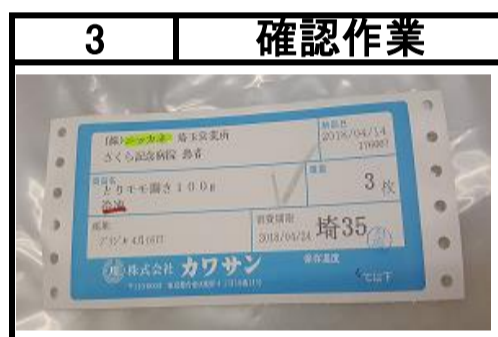
- ・顧客からのオーダーをカワサンラベルを使用し、確認する。不明確な点があれば、業務に指示し、確認を取る。
- ・カワサンラベルは、まな板のある作業台とは、異なる台へ置く。



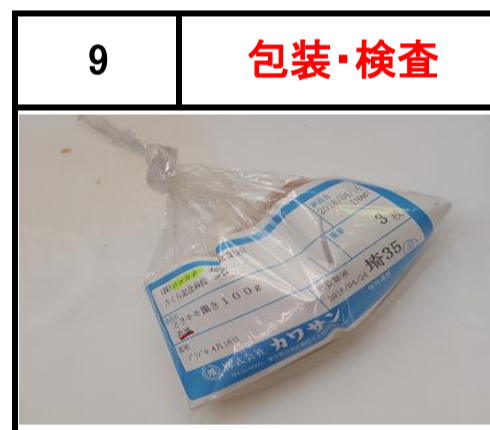
- ・まな板に、開きも切身も10枚ずつ並べておく。



- ・千切りのオーダーの際は、開きを約5mm幅で切る。必ず、開いたものを使用。



- ・カワサンラベルを確認し、作業する者の印を押す。
- ★ヒューマンエラー
- ・国産か輸入か？
- ・皮付きか皮なしか？
- ・kgか枚か？



- ・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。



- ・開封し、ざるにあける。ドリップを切る。



- ・骨や軟骨の確認し除去。

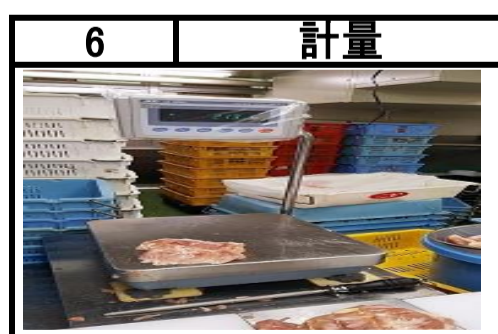
〔解凍後の商品〕

※解凍後、冷蔵庫に保管する商品は、バットに入れ、紙に、解凍日を記載し、分かりやすいように一番上へ置いて保管。

〔骨や軟骨の確認〕

※骨や骨肌を除去してから、加工。別紙参照。

※骨の確認場所写真は、2階製造の壁に貼ってます。



- ・製造マニュアル ページ21を参照に、オーダーにあったサイズの正肉を使用する。
- ・計量を行い、グラムを確認する。



- ・カットする前に、再度、骨や軟骨の確認。
- ・オーダーのグラムにカットする。