

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	25/31

当社が扱う特定原材料と区分

商品名	仕入先	アレルギー	区分
無塩せきベーコン	浅草ハム	豚肉のみ	○
特級あらびきウィンナー			
ポークウィンナー20g			
	ハイファイフーズ		
赤丸ハムスライス	デリフレッシュ	小麦・大豆・豚肉	×
白角ハムスライス			
リテイナーベーコン	デリフレッシュ	乳・卵・大豆・豚肉	△
ロースハムスライス			
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			
	スターゼン		
皮なしウィンナー	ハイファイフーズ	乳・卵・小麦・大豆・豚肉	□

・カット作業や詰め替え作業は、食品衛生法に基づき、必ずハム室にて作業を行う。

・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、業務に確認を取る。

・簡易なまな板を使用し、区分け作業を徹底する。

・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。