

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	4/31

## 作業の流れ

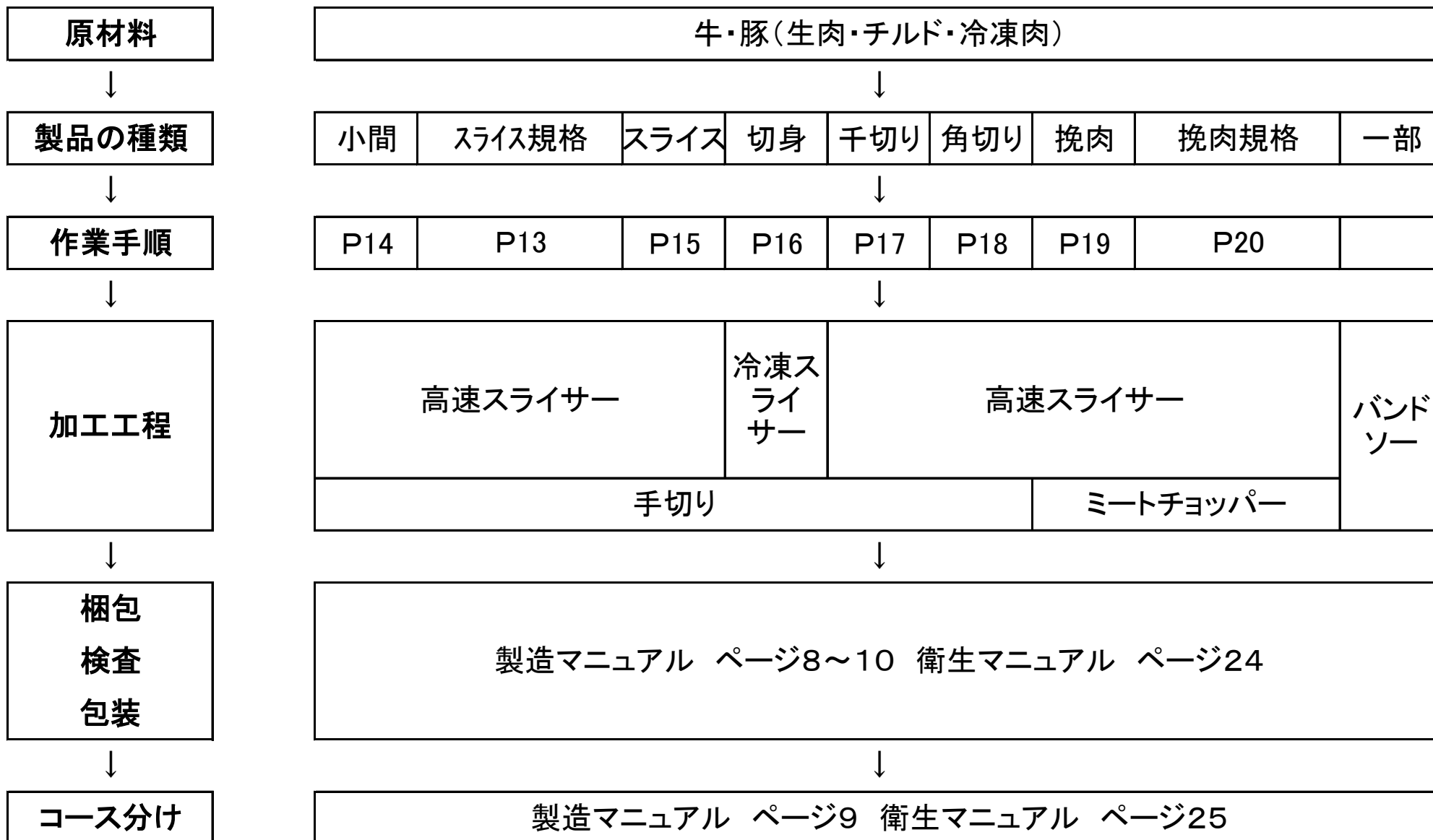
### 1・2階 作業場と1階 デリバリー庫の作業前準備

1・2階 作業場	1階	2階
・帳票チェック。		○
・タオル、ゴミ袋用意。		○
・ゴミ捨て。	○	
・台車用意		○
・台車用ゴムマット用意。		○
・原料庫の整理。	○	
・ポリバケツ用、青ごみ袋用意。		○
・国産豚モモ(スペック)、入荷チェック。	○	
・まな板・包丁・ヤスリ棒の用意。		○
・ブタコマ用、日付用紙とカゴを用意。	○	
・全体の整理(カゴ・ゴミ・台車など)。	○	
・挽き材用の、鶏モモ原料の袋空け。	○	
・ドリップ用ザルとバケツ用意。	○	○
・作業台にボール用意。		○

1階 デリバリー庫
・大、小の台車と、ゴムマットを確保。
・カゴの移動。
・台車を並べる順番。青・オレンジ・水色・緑・白・Jコース・赤・ニッカネ。
・原料庫から、当日配送分を出して、上記の順に並べる。
・並べる時は、日付・コース・冷凍をチェックする。
・カゴを少なくするため、空きがあれば、詰めて入れる。
・空いたカゴで綺麗なものは、現場へ戻す。
・明日納品分の冷凍納品分は、すべて冷凍庫へ。(日付と冷凍を注意)
・金曜日は、デリバリー庫に、土曜日と月曜日納品分を並べる。

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	5/31

## 作業の流れ(牛・豚肉)



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	6/31

## 作業の流れ(鶏肉・ベーコン・ハム・ウィンナー)

