

改定日	R3.1.7	製造マニュアル	文書番号	KPS
管理部署	製造		ページ	16 / 32

## 牛・豚肉 切り身

### (作業手順)

### (注意事項)

1	準備
---	----



- \*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。
- \*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	オーダーの確認
---	---------



- \*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。



3	スライス作業
---	--------



- \*オーダーにあった、大きさ・グラムにスライスする。
- \*ここで発生し端の部分は、挽肉に使用する。
- \*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。



4	確認作業
---	------



- \*出来上がった商品の重さ・枚数を確認。
- \*グラム指定の場合、誤差は、1枚に対して±5%。



5	包装・梱包
---	-------



- \*包装後、再度、カワサンラベルと中身の確認を行う。
- \*不定貫の場合は、ノートに記入し業務へ渡す。
- \*コースごとのカゴに入れ、デリバリー庫へ保管する。納品日の確認。製造マニュアル ページ9参照。