

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	14/32

牛・豚肉 小間

(作業手順)

(注意事項)


(作業手順)

(注意事項)

1	準備
	

*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。


↓

6	オーダーの確認
	

*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。

*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。

↓

2	高速スラサーにセット
	

*厚さは、製造マニュアル ページ13を参照し、設定を行う。


↓

7	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。

*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。

↓

3	高速スライサー
	

*発砲スチロール(ビールに入れた物)で商品を支え、スライスする。



*3・4の際に発生し端の部分は、挽肉に使用する。

↓

4	包丁にてカット
	

↓

5	包装
	

*出来あがった商品は、紙に、加工日を記載し、分かりやすいように一番上へ置き、ビニールを折りたたむ。

製造マニュアル ページ8参照。