

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。

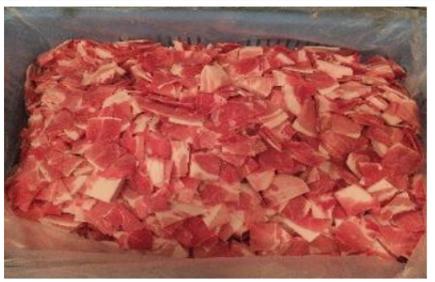
2	高速スラサーにセット
	

\* 厚さは、製造マニュアル ページ13を参照し、設定を行う。

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。

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。

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。

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・4の際に発生し端の部分は、挽肉に使用する。