

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	15/32

牛・豚肉 スライス

(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	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	高速スライサー
	



*オーダーにあった、厚さにスライス。製造マニュアル ページ13参照。

*ここで発生し端の部分は、挽肉に使用する。
*仕庫にする商品は、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ませ。

4	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。

<合格品>	<再利用食肉>
	

*豚肩ロース(日本式)は、今まで通り、冷凍スライサーを使用する。