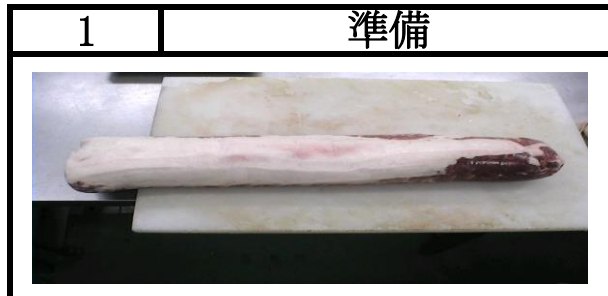


改定日	R3.1.7	製造マニュアル	文書番号	KPS
管理部署	製造		ページ	16/32

牛・豚肉 切り身

(作業手順)

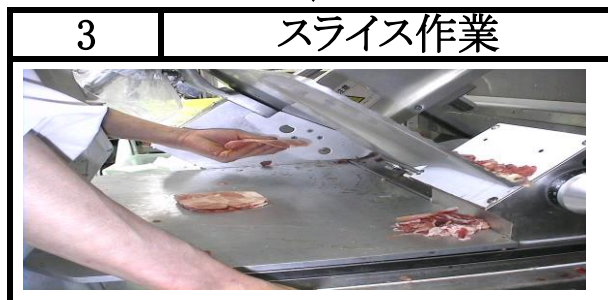
(注意事項)



- *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。



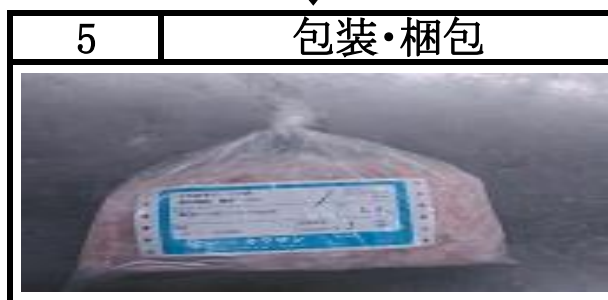
- *顧客からのオーダーをカワサンシラベルを使用し、確認する。不明確な点があれば、業務に指示し、確認を取る。
- *カワサンラベルは、まな板のある作業台とは、異なる台へ置く。



- *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。



- *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%。



- *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。