

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	18/32

## 牛・豚肉 角切り

### (作業手順)

### (注意事項)

1	準備
---	----

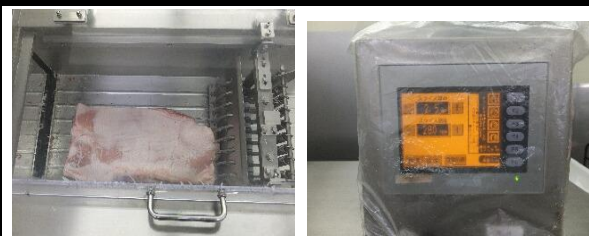


\* 包装してあるビニールが肉と肉の間に挟まっていないかを確認。

\* 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
---	--------



\* 2cm厚さに設定し、スライスする。

\* スライスした際に発生し端の部分は、他の角切り若しくは挽肉に使用する。(写真①)

写真①



3	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。



4	包丁作業
---	------



\* グラムの指定の場合、1本ずつ計りに乗せ、重さを確認し、カットする。

\* 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。