

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	20/32

挽肉(全般)

(作業手順)

(注意事項)

(作業手順)

(注意事項)

1～3の作業は、ページ14と同じ。

*鶏ムネ肉は、原料そのまま挽肉にする。

4	牛肉	豚肉
		
鶏モモ		鶏ムネ
		

↓

7	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。

↓

8	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。

↓

5	ミートチョッパー
	
	

*それぞれの製造ででた端の部分も混ぜて挽く。

*色合いを確認し、悪いものが有れば除去し、廃棄する。

*生肉・チルド品も同様。

↓

6	包装・梱包
	

*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。