

(輸入)鶏肉モモ切身・開き・千切り

(作業手順)

(注意事項)

(作業手順)

(注意事項)

1	準備
---	----



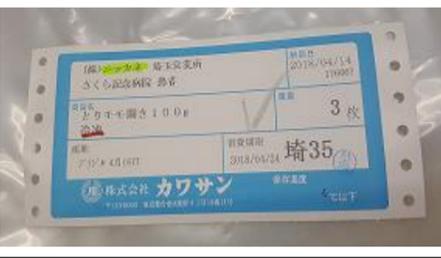
* 解凍肉を用意。解凍方法は、衛生マニュアル ページ23を参照。

2	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。

3	確認作業
---	------



* カワサンラベルを確認し、作業する者の印を押
* ヒューマンエラー
・国産か輸入か?
・皮付きか皮なしか?
・kgか枚か?

4	準備
---	----



* 開封し、ざるにあける。ドリップを切る。

5	確認
---	----



* 骨や軟骨の確認し除去。

6	計量
---	----



* 製造マニュアル ページ21を参照に、オーダーにあったサイズの正肉を使用する。
* 計量を行い、グラムを確認する。

7	包丁作業
---	------



* カットする前に、再度、骨や軟骨の確認。
* オーダーのグラムにカットする。

7	計量
---	----



* オーダーのグラムにカットされているか確認。
* グラム指定の場合、誤差は、1枚に対して±5%。

8	作業
---	----



* まな板に、開きも切身も10枚ずつ並べておく。

8	作業
---	----



* 千切りのオーダーの際は、開きを約5mm幅で切る。必ず、開いたものを使用。

9	包装・梱包
---	-------



* 出来上がった商品の重さを確認し、合計重量も計測し、確認する。

* 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。

[解凍後の商品]

* 解凍後、冷蔵庫に保管する商品は、バットに入れ、紙に、解凍日を記載し、分かりやすいように一番上へ置いて保管。

[骨や軟骨の確認]



・骨や骨肌を除去してから、加工。

