


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	25/32


当社が扱う特定原材料と加工順番

商品名	加工順	保存	カットや小割後の保管
無塩せきベーコン	1	チルド	チルド
皮なしウィンナー		冷凍	
ベーコンブロック	2	チルド	
冷凍ウィンナー		冷凍	
ローズハムスライス	3	チルド	
角ボンレスハムスライス			
ベーコンスライス			
荒挽ウィンナー		冷凍	
ベーコン切落とし			
赤丸ハムスライス	4	チルド	
白角ハムスライス			

ベーコン・ハム・ウィンナー カット

1	準備		
	ベーコン	ハム	ウィンナー
			

* 食品衛生法に基づき、ハム室にて作業を行う。

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	包丁作業		
	ベーコン	ハム	ウィンナー
			

* 数量によって、簡易なまな板を使用し、区分け作業を徹底する。

* 残った商品は、袋に開封日を明記し、元の場所へ戻す。

4	包装
	

* 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。