

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	2/32

〈目次〉

全 32ページ

共通部	ページ	関連帳票
製造フローチャート	3	
作業の流れ(作業前の準備)	4	
作業の流れ(牛・豚肉)	5	
作業の流れ(鶏肉・ベーコン・ハム・ウィンナー)	6	
表示方法	7	トレサビリティ記録 KCPS-1
包装方法	8	
梱包方法、配送ルート、作業・包装中の商品検査	9	配送温度管理記録 KCPE-19
牛・豚・鶏肉の入り数表	10	
最終商品の検査方法、計測器	11	金属探知機 KCPS-7
機械の内容説明	12	
各 製造マニュアル	ページ	関連帳票
牛・豚肉(生肉・解凍肉)スライス 規格表	13	
牛・豚肉 小間	14	
牛・豚肉 スライス	15	
牛・豚肉 切り身	16	
牛・豚肉 千切り	17	
牛・豚肉 角切り	18	
挽肉 規格	19	
挽肉(全般)	20	
鶏モモ 規格	21	
鶏モモ 切身・開き・千切り	22	
国産 鶏肉 切身 開き 千切り	23	
鶏モモ小間角切り・スライス	24	
ベーコン・ハム・ウィンナー	25	
作業の安全・基本の徹底	26	ミートチョッパー
	27	冷凍スラサー
	28	高速スラサー
	29	真空パック機
カワサンラベル 発行手順(業務)	30	業務
検品手順	31	サンエー食品・ニッカネ
	32	グリーンハウス