

登録番号(区分)		19-005-1 ( )		
登録内容	商品名	嵐山の四季(250g)		
	製造工程	蒸し： 原材料受入 保管 解凍 計量 擂潰 成形 加熱 冷却 包装 製品保管 出荷 蒸し真空製品： 原材料受入 保管 解凍 計量 擂潰 成形 加熱 冷却 真空包装 加熱殺菌 冷却 製品保管 出荷		
製造情報	特に配慮している製造工程	工程管理表の作成 原材料受入 加熱工程 冷蔵 庫・冷凍庫の温度管理		
	お客様へのメッセージ	新鮮な上質のすり身を使用し、温度を下げて、低温に保ちながらすり鉢で、じっくり長く練り込むという、昔ながらの製法に徹しています。 「嵐山」 はまーのトップブランド板付蒲鉾。 強い足(弾力)としなやかなねばりの生食用です。		
製造者	提供できる情報	<p><b>クラス(第1段階)</b></p> <p>食品衛生新5Sに基づいた手順書により、管理・記録し、製造施設・設備と従業員の清潔さを確保しています。</p> <p>製造工程中の極めて重要な管理点の手順書を作成し、管理・記録し、食品の安全性を確保しています。</p> <p>製造工程については、「詳細情報：製造工程(エクセル)」をご覧ください。</p> <p>電話</p>		
	事業所名又は氏名	株式会社 はまー		
製造者	代表者名	人羅 賢司		
	所在地	京都市右京区花園春日町9番地		
	お客様相談	電話番号	075-841-3758	
		FAX番号	075-842-1080	
Eメール		<a href="mailto:hamaichi@gold.ocn.ne.jp">hamaichi@gold.ocn.ne.jp</a>		
HPアドレス		<a href="http://www.kyo-kamaboko.com/">http://www.kyo-kamaboko.com/</a>		
【審査機関のコメント】		社団法人 京都府食品産業協会 平成19年6月18日(水)に審査したところ登録条件を満たしたものと判断しました。		