

|              |                                      |  |   |  |  |
|--------------|--------------------------------------|--|---|--|--|
| 登録番号(区分)     |                                      | 19-005-13 ( )  |   |  |  |
| 登録内容         | 商品名                                  | (業)ちくわ(50g)  |   |  |  |
|              | 製造工程                                 | 焼きちくわ： 原材料受入 保管 解凍 計量 播<br>漬 成形 加熱 冷却 包装 製品保管 出荷<br>焼きちくわ真空製品： 原材料受入 保管 解凍 計<br>量 播漬 成形 加熱 冷却 真空包装 加熱<br>殺菌 冷却 製品保管 出荷   |   |  |  |
| 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<br>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。<br>「(業)ちくわ」<br>業務用の焼きちくわ。  |   |  |  |
| 製造情報         | 提供できる情報                              | クラス(第1段階)<br>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。<br>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。<br><br>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。<br><br>電話 |   |  |  |
|              | 製造者                                  | 事業所名又は氏名   | 株式会社 はま一  |  |  |
|              | 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<br>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。   |   |  |  |