

様式1

登録番号(区分)		19-005-14 ()		
登録内容	商品名	魚そうめん清滝(110g)		
	製造工程	原材料受入 保管 解凍 計量 播潰 成形 加熱 冷却 包装 製品保管 出荷		
内容	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。 「魚そうめん」 京の夏の風物詩、林孝太郎特製の天然つゆをかけてお召し上がり下さい。 はま一ならではの、ソフトで弾力ある食感が夏の食欲をそそります。		
製造情報	提供できる情報	<p>クラス(第1段階)</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>		
	製造者	事業所名又は氏名	株式会社 はま一	
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		hamaichi@gold.ocn.ne.jp		
HPアドレス		http://www.kyo-kamaboko.com/		
【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。		