

登録番号(区分)		19-005-31 ( )								
登録内容	商品名	おつまみ天5種(5品)								
	製造工程	あげ天ぷら： 原材料受入 保管 解凍 計量 播 漬 成形 加熱 冷却 包装 製品保管 出荷 あげ天ぷら真空製品： 原材料受入 保管 解凍 計 量 播漬 成形 加熱 冷却 真空包装 加熱 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 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。 「おつまみ天(5種)」 人気の商品を一つのパックに詰め込みました。いろいろな味をお楽しみいただけます。								
製造情報	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>								
	製造者	<p>事業所名又は氏名 株式会社 はまー</p> <p>代表者名 人羅 賢司</p> <p>所在地 京都市右京区花園春日町9番地</p> <p>お客様相談</p> <table border="1"> <tr> <td>電話番号</td> <td>075-841-3758</td> </tr> <tr> <td>FAX番号</td> <td>075-842-1080</td> </tr> <tr> <td>Eメール</td> <td><a href="mailto:hamaichi@gold.ocn.ne.jp">hamaichi@gold.ocn.ne.jp</a></td> </tr> <tr> <td>HPアドレス</td> <td><a href="http://www.kyo-kamaboko.com/">http://www.kyo-kamaboko.com/</a></td> </tr> </table>		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
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。								