

登録番号(区分)		20-002-14 ( )		
登録内容	商品名	鱧一番白 170g		
	製造工程	原材料受入 保管 計量 播潰・配合 成形 予備加熱 蒸し加熱 金属探知器 表面あぶり 表 面殺菌 一次包装 熱風表面殺菌 一次冷却 二次 冷却 包装 製造保存 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	当社が開発した「無リンすり身」を使用し、魚の食感を第一に仕上げました。		
製造情報	提供できる情報	<b>クラス(第1段階)</b> 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。 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。		
	入手方法	店頭 FAX 電話 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。		
製造者	事業所名又は氏名	株式会社 茨木屋		
	代表者名	池内 常郎		
	所在地	京都市中京区柳馬場通押小路下る虎石町39番地		
	お客様相談	電話番号	075-241-0126	
		FAX番号	075-251-0688	
Eメール				
HPアドレス		<a href="http://www.ibarakiya.co.jp/">http://www.ibarakiya.co.jp/</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20年3月27日(木)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。		