

登録番号(区分)		20-002-65 ( )				
登録内容	商品名	鱧そうめん 100g				
	製造工程	原材料受入 混合冷却	保管 茹で加熱 包装	計量 一次冷却 金属探知器	播漬・配合 一次包装 製品保存	裏ごし 加熱殺菌 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	<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>				
	入手方法	店頭	FAX 電話			
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。				