

## カット野菜(長ネギ)の手順

### 長ネギ(輪切り)

早川店(汚染区)

- 1 納品された原材料を原材料受入検査記録を基に検品しシリアルナンバーをふる。材料を水で丸洗いし良く水を切り、長ネギのヘタと葉の部分を取り落とします。ネギを切る前と切った後をよく見ながら変色や傷みがあれば除去してください。注文分切り終わったらビニールに入れ三の丸工場へ移動します。



- 3 三の丸工場(衛生区)にてシンク洗浄をします、2つのシンクに向かって左側を1右側を2とし、1と2両方水で洗い流します、流し終えた後全体的にスポンジで擦り再度水で洗い流します。洗浄後ドレンに栓をして溢れ防止排出口まで水を入れ、溜まったら蛇口を緩やかに開け常に流し水の状態にします。  
※シンク洗浄が終わり、水が溜まるまでの間写真のように野菜の水切り用のカゴを数量分用意します。



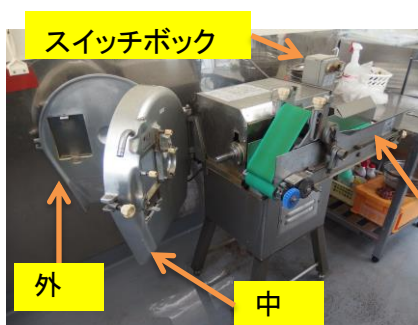
### 4 原材料の2度洗浄

野菜を洗う準備が整ったら、シンク2に材料を10kg程度入れ一本一本丁寧に粗洗浄を行います。一本洗浄したらシンク1に材料を移動し同じようにもう一度仕上げ洗浄を行います。仕上げ洗浄が終了した材料を水切りカゴへ移し水が切れるのを待ちます。これをカゴ一杯分繰り返したら一度水を廃棄して新しい水に入れ替えして下さい。水を切り終えた材料をビニール袋に入れ2F(カット作業場)に移動します。

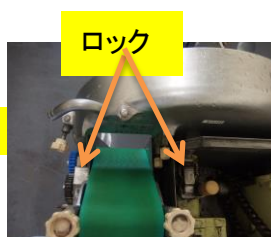


洗浄し終えた材料を立てかけて良く水を切ります。

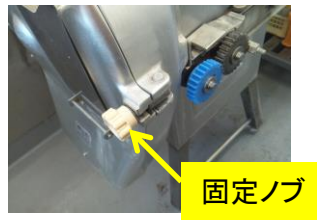
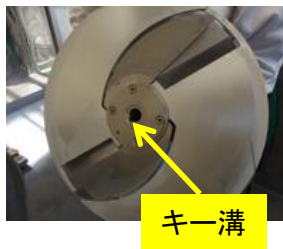
- 5 まず長ネギ用の長樽をざっと水洗いして逆さにして水をよく切って暫く置いておきます。左右のコンベアガイドが装着されているのを確認後スライサーの中蓋を閉め2つのロックを確実に閉めて下さい。



コンベアガイ



長ネギ輪切り用の刃のキー溝とスピンドルのキーに合わせながら**ゆっくり**差し込みます。刃を突き当たるまで差し込んだら刃を押しながらロックネジを回して刃を固定して下さい。固定した後**刃を反時計回りに手で回し**何処か干渉していないか確認します、この時必ず**反時計回りで行う事**。確認が終わったら、外蓋を閉め外蓋が開かないようにノブで固定し刃の取り付けを終了します。



- 6 長ネギの輪切りに入ります。**ここからの作業は基本的に2人作業で行ってください**。1人が素材入れ込み側及び機械操作、もう1人はカット物排出口の前でカット物の状況確認を行います。入れ込み側の方は**何かあった場合直ぐに停止ボタンを押せるような体制をとって下さい**。まずコンベアの上に材料を置きますが、コンベアの幅に合わせ入れる本数を加減しながら材料を切らさないよう入れ込み、終始この状態を保ちながら材料を入れ込みます。排出側の方が準備が整っている事を**声を掛け合い確認後に起動ボタンを押します**。コンベアの後方から材料がはみ出さない様にして下さい。



- 7 完成品の目視・官能チェック  
目視による異物チェックや、異臭等が無いチェックします。
- 8 計量・袋詰め作業

左の写真のように量りを台の上に設置しビニール袋をカゴの中に広げますスコップで材料をスクイ取り袋の中に納品量入れ込みます。発注量と出来た品物の量をよく確認し間違えが無ければラベラーを貼る。



- 9 金属探知機による異物チェック  
探知機の感度調整ボリュームを所定のレベルに調節し材料をくまなくチェックします。  
異物が発見されなければ冷蔵庫に入れ込み、製品出荷判定検査記録に記載する。洗浄マニュアルに従い洗浄、清掃を行ってください。