

作業手順書

場所：青森県民生活協同組合

作業：畜産

- 値段付け（オートパッカー/量り売り）・・・1～2
- 値段付け（オートパッカー/定額売り）・・・3～4
- 5 S（床と排水溝の清掃/消毒）・・・5～6
- 5 S（ミトチョッパーの洗浄/組立/消毒）・・・7～9
- 5 S（ハムスライサーの洗浄）・・・10～11
- 5 S（ミトスライサーの洗浄/組立/消毒）・・・11～17
- 値引き/廃棄（畜産補足事項）・・・18

製作者：障がい者就労支援事業所 株式会社 実

初版作成：平成29年12月18日

最終更新：平成29年12月25日

商品化・値付け(機械操作)

商品つめ・値段付け(オートパッカー/量り売り)

①アルコールスプレーをする。



②使い捨て手袋をする。



③見本をひとつ用意する。



④見本を見てトレイに並べる。



⑤値段付け機械を使用する。



⑥商品の品番を入力する。



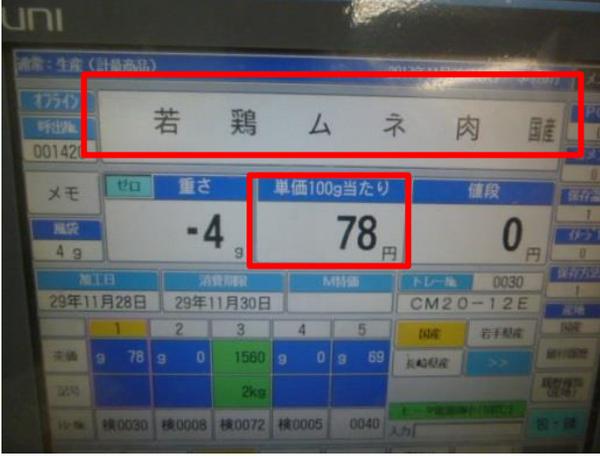
商品化・値付け(機械操作)

商品つめ・値段付け(オートパッカー/量り売り)

⑦『呼出』ボタンを押す。



⑧商品名と単価を確認する。



⑨指示された売価画面を押す。



⑩計量皿へ商品を載せる。



⑪ラップ・値付けされて出る。



⑫商品をトレイに並べる



値段付け（機械操作）

値段付け（オートパッカー/定額売り）

①値段付け機械を使用する。



②商品の品番を入力する。



③『呼出』ボタンを押す。



④商品名と定金額を確認する。



⑤前面カバーを開ける。



⑥指示された売価画面を押す。



値段付け（機械操作）

値段付け（オートパッカー/定額売り）

⑦『印字』ボタンを押す。



⑧値段シールが発行される。



⑨商品の右下にシールを貼る。



⑩最後に『消』ボタンを押す。



注 意 事 項

- ◆値段付けは『量り売り』と『定額売り』があり、それによって値付操作が異なります。
- ◆商品の品番は多数あるため、まずは周囲のスタッフにその商品の品番を確認してから機械操作を始めましょう。
- ◆定額シールの発行（値付のみの場合）は、発行口からシールを引き出す度に、自動で同じシールが発行されます。**必要な枚数が発行された時点で『消』ボタンを押し、発行を止めましょう。**

Point

清掃／清潔(床と排水溝の清掃と消毒)

①床をホウキで掃く。



②シンクに水とお湯を溜める。



③排水溝のフタを外す。



④バケツで水を汲む。



⑤排水溝の中の汚れを流す。



⑥油汚れ用洗剤を使用する。



⑦洗剤を計量器で量る。



⑧水を計量器で測る。



⑨洗剤100mlに対し水が50倍。



⑩バケツに水を入れる。



⑪バケツに洗剤を入れる。



⑫床に洗剤水を撒く。



清掃／清潔(床と排水溝の清掃と消毒)

⑬フタに洗剤水を撒く。



⑭排水溝に洗剤水を撒く。



⑮デッキブラシで床を磨く。



⑯デッキブラシでフタを磨く。



⑰排水溝の中を磨く。



⑱バケツで水を汲む。



⑲床の汚れを水で流す。



⑳フタの汚れを水で流す。



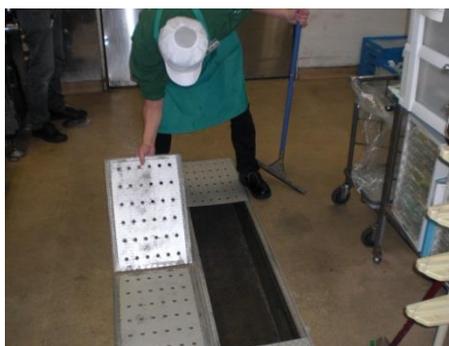
㉑排水溝の中の汚れを流す。



㉒ワイパーで水気を切る。



㉓フタを排水溝に戻す。



㉔水気を排水溝に流す。



5 S (整理/整頓/清掃/清潔/しつけ)

清掃／清潔(ミートチョッパーの洗浄)

①ミートチョッパ[®]を分解する。



②部品をお湯に浸す。



③スポンジでお湯洗いする。



④布巾で水気を切る。



⑤敷いた布巾の上に保管する。



⑥部品の上に布巾を被せる。



清掃／清潔(ミートチョッパーの組立と消毒)

①この状態で保管されている。



②布巾を取り除く。



③左下のレバーを確認する。



④レバーを上げる。



⑤筒状の部品を手を持つ。



⑥本体左側に差し込む。



清掃／清潔(ミートチョッパーの組立と消毒)

- ⑦ ⑧ ⑨



- ⑩ ⑪ ⑫



- ⑬ ⑭ ⑮



- ⑯ ⑰ ⑱



清掃／清潔(ミートチョッパーの組立と消毒)

⑱突起物を確認する。



⑳突起物に合わせて入れる



㉑この状態になる。



㉒突起が4つ状の部品を持つ。



㉓回転させながらはめる。



㉔奥まではめ込む。



㉕この状態になる。



㉖敷いていた布巾を外す。



㉗アルコール消毒をする。



㉘上皿にスプレーする。



㉙網目状にスプレーする。



㉚この部分にスプレーする。



清掃／清潔(ハムスライサーの洗浄)

- ①電源オフであるか確認する。 ②カウンタークロスを使う。 ③お湯を溜める。



- ④カウンタークロスを浸す。 ⑤手袋を使用する。 ⑥水気を絞ったクロスで拭く。



- ⑦クロスの変えながら拭く。 ⑧動かせる部品は動かす。 ⑨波目やくぼみに気をつける。



- ⑩裏側も拭き忘れない。 ⑪電源スイッチを入れる。 ⑫回転刃の面を拭く。



◆ 刃先に気をつける。

5 S (整理/整頓/清掃/清潔/しつけ)

清掃／清潔(ハムスライサーの洗浄)

⑬裏側の回転刃も拭く。



⑭電源スイッチを切る。



⑮クロスに菜箸を押し当てる。



⑯細かい隙間を拭く。



⑰アルコールスプレーをする。



⑱ビニールをかける。



清掃／清潔(ミートスライサーの洗浄)

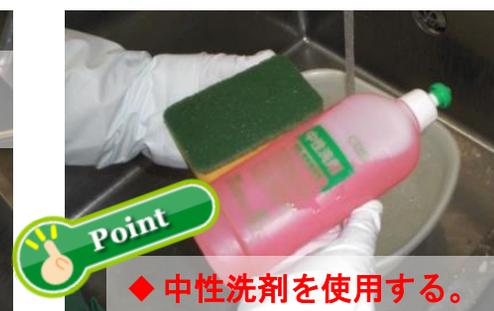
①取り外された部品。



②全ての部品をお湯で洗う。



③汚れが酷い時は洗剤を使う。



④お湯ですすぐ。



⑤布巾で水気を切る。

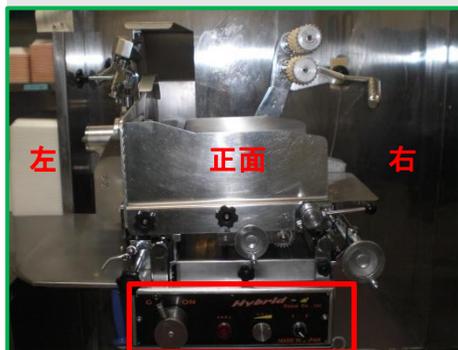


⑥アルコールスプレーをする



清掃／清潔(ミートスライサーの組立と消毒)

配置図 (正面)



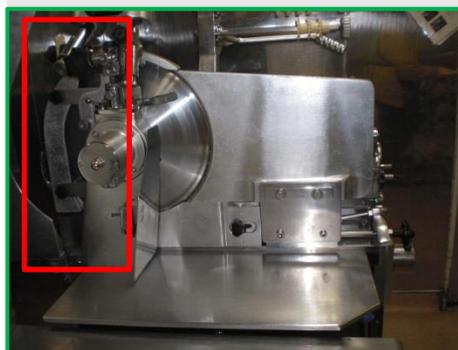
①電源の確認をする。



②電源を切る。



配置図 (左側面)



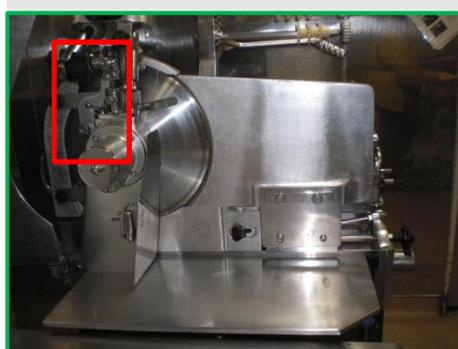
『丸刃カバー後部』



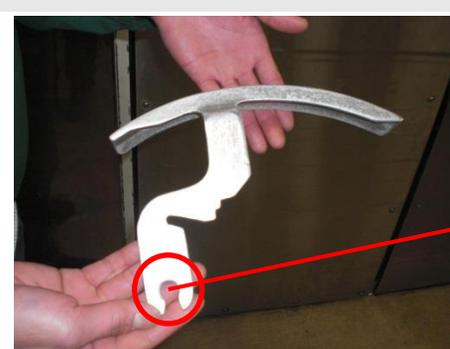
③丸刃カバー後部を取り付け。



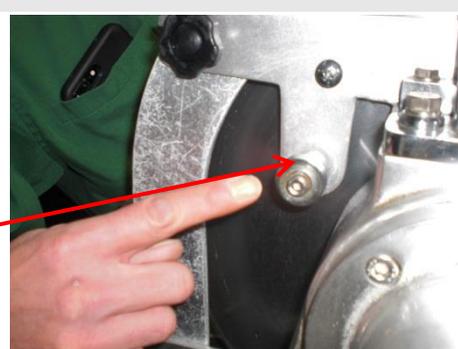
配置図 (左側面)



『丸刃カバー上部』



④ボルトをつまみ引っ張る。



⑤ボルトとの隙間にはめ込む。



⑥上部のネジに引っ掛ける。

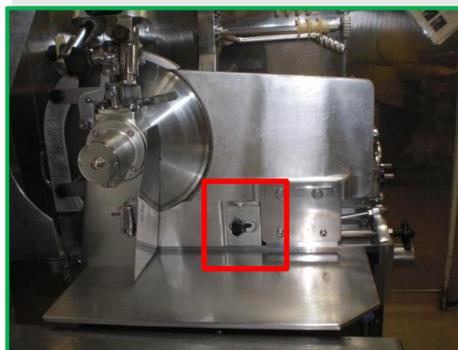


⑦この状態になる。



清掃／清潔 (ミートスライサーの組立と消毒)

配置図 (左側面)



⑨ノブとワッシャーを探す。



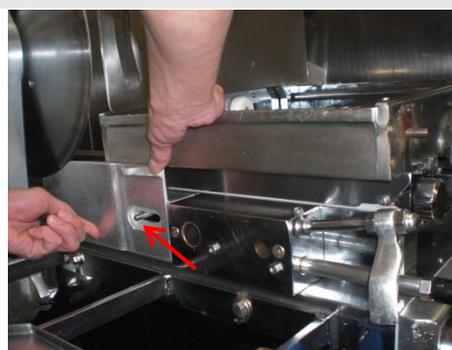
『丸刃側板』



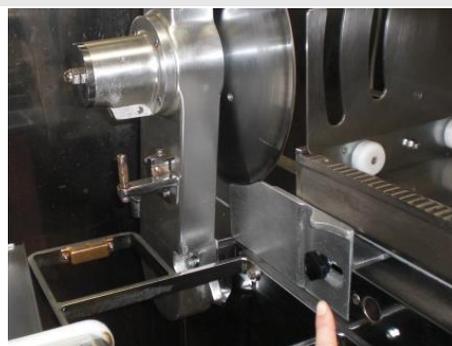
⑩棒にノブを取り付ける。



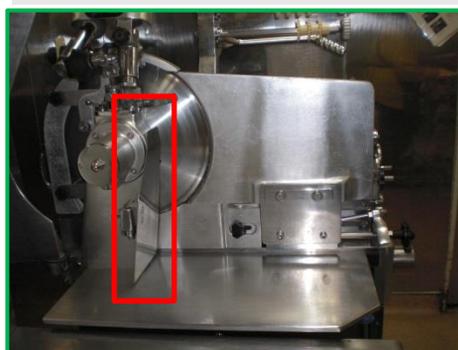
⑧楕円形の穴を棒に合わせる。



⑪この状態になる。



配置図 (左側面)



⑬穴を棒に合わせて差し込む。



『天狗カバー』



⑭カバーを回転させる。



⑫穴と棒の位置を確認する。

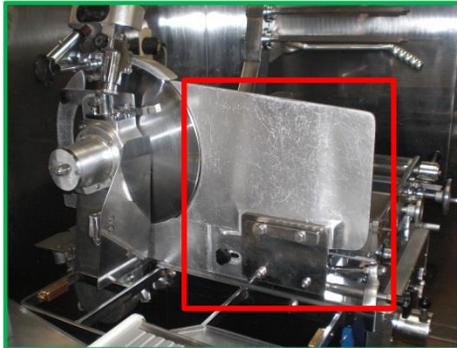


⑮この状態になる。

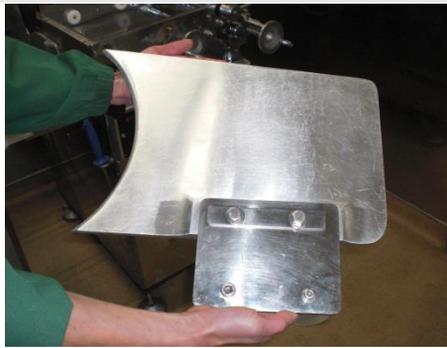


清掃／清潔(ミートスライサーの組立と消毒)

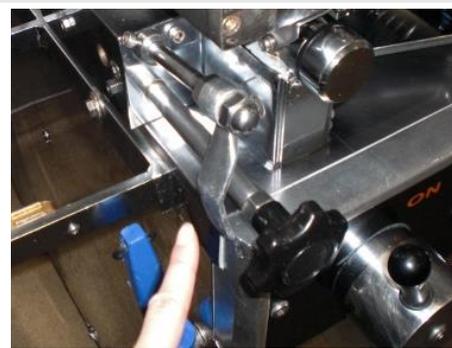
配置図 (左側面)



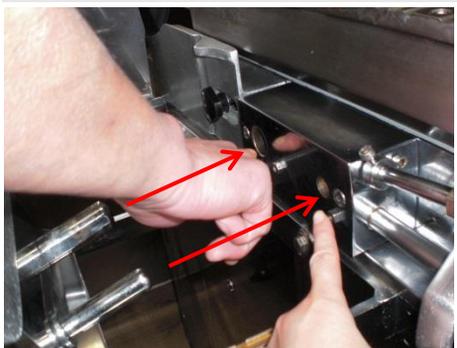
『当て板』



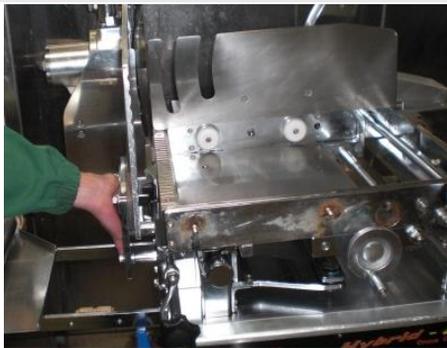
⑯レバーが下がっている状態。



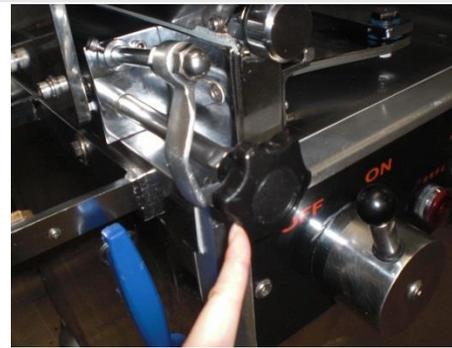
⑰当て板の棒の部分を入れる。



⑱ネジ穴に奥まで差し込む。



⑲ハンドルを閉める。



⑳レバーを上げて固定する。



㉑この状態になる。



配置図 (正面)



『タンク右サイド防護カバー』



㉒丸刃側面に、はめ込む。



㉓付属のボルトを締める。

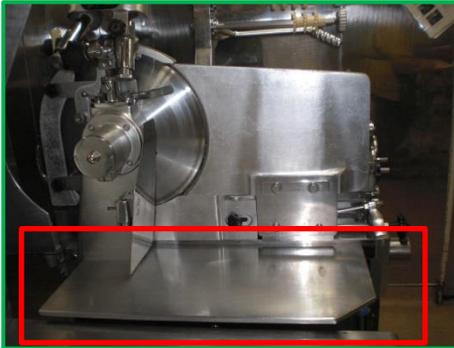


清掃／清潔(ミートスライサーの組立と消毒)

配置図 (左側面)

『ステン作業板丸刃側板』

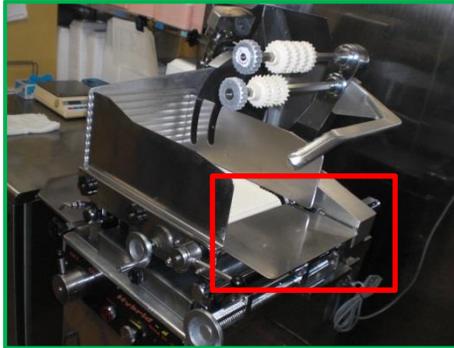
②④左側面に設置する。



配置図 (右側面)

『ステン作業板』

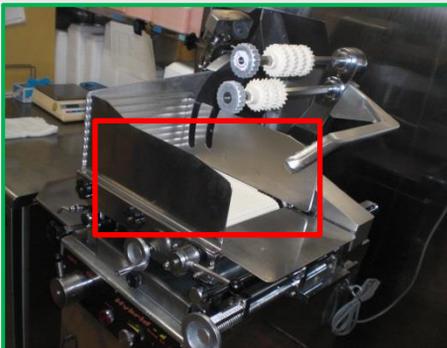
②⑤右側面に、はめ込む。



②⑥ノブを締める。

配置図 (右側面)

『コンベアー』



②⑦部品を組み立てる。

②⑧本体上部に、はめ込む。

②⑨この状態になる。



清掃／清潔(ミートスライサーの組立と消毒)

③⑩棒を差し込む。



③⑪奥まで差し込む。



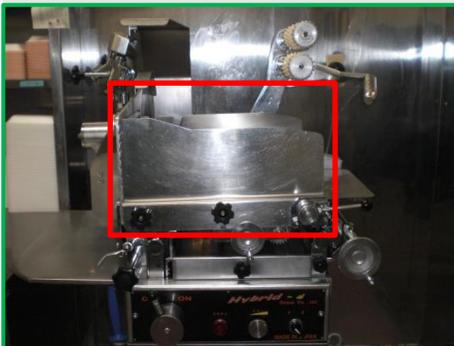
③⑫この状態になる。



配置図 (正面)

『肉タンク板』

③⑬棒と穴を合わせる。



③⑭肉タンク板を、はめ込む。



③⑮棒にノブを取り付ける。



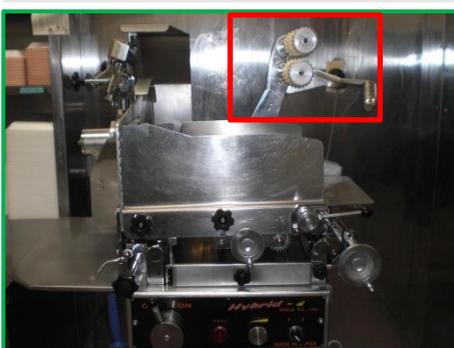
③⑯この状態になる



配置図 (正面)

『上部ローラー』

③⑰上部の棒に取り付ける。

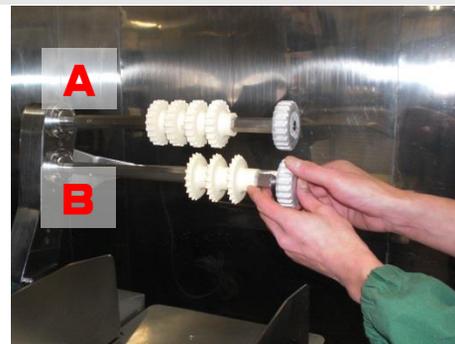
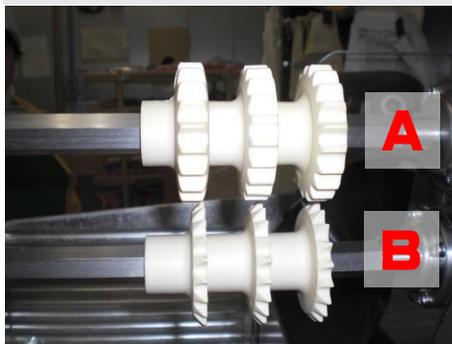


清掃／清潔(ミートスライサーの組立と消毒)

③⑧形を確認して全て差し込む。

③⑨ローラー止めを用意する。

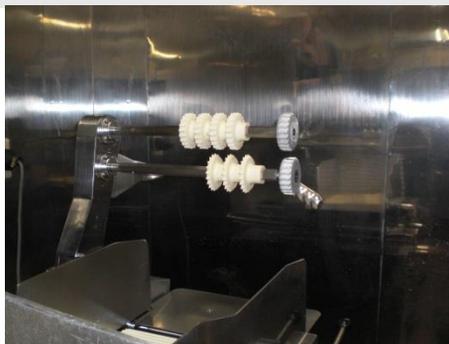
④⑩1個ずつ回し入れる。



④⑪左回転で締める。

④⑫この状態になる。

配置図 (正面)



『クランクロッドカバー』

④⑬肉タンク板の下に入れる。

④⑭奥まで差し込む。



④⑮ノブを取り付ける。

④⑯組立完了。

④⑰アルコールスプレーする。



廃 棄

①生食（ローストビーフ・ローストポーク）、内臓肉、挽肉

→ 消費期限2日（加工日+D1）

…2日目（消費期限当日）開店時間（9時）までに20%、午後50%

②輸入牛肉、豚肉、鶏肉、その他加工品（味付、又は解凍品）

→ 消費期限3日（加工日+D2）

…2日目（消費期限前日）午後20%

…3日目（消費期限当日）午後50%

③国産牛肉

→ 消費期限4日（加工日+D3）

…2日目（消費期限2日前）午後10%

…3日目（消費期限前日）午後20%～30%

…4日目（消費期限当日）午後50%

④冷凍食品、常温加工品（賞味期限30日以上あるもの）

…賞味・消費期限 10日前30%

…賞味・消費期限 3日前50%

⑤加工肉（ハム・ウィンナー等）

…賞味期限 5日前10%

…賞味期限 1～2日前30～50%

◆午後の値引基準（基本）

※午後（目安）…5時ごろ
※店舗や日によって異なるため、チーフや上司の指示に従いましょう。

	3日前	2日前	当日
①			50%引き
②		20%引き	50%引き
③	10%引き	20%引き	50%引き

値引きしても販売できなかったもの

（賞味期限もしくは、消費期限が切れたもの）は廃棄処分する。



※基本的には上記タイミングで行うが、店舗により異なるため、配属店舗のチーフや店長の指示に従うこと。