

牛肉履歴管理法(牛肉トレーサビリティ法)の対応について

「当社の扱う牛肉は安心です」

当社ではコンピュータシステムによる個体識別番号の管理を行うことによってミスや不適当な操作を防ぎます。

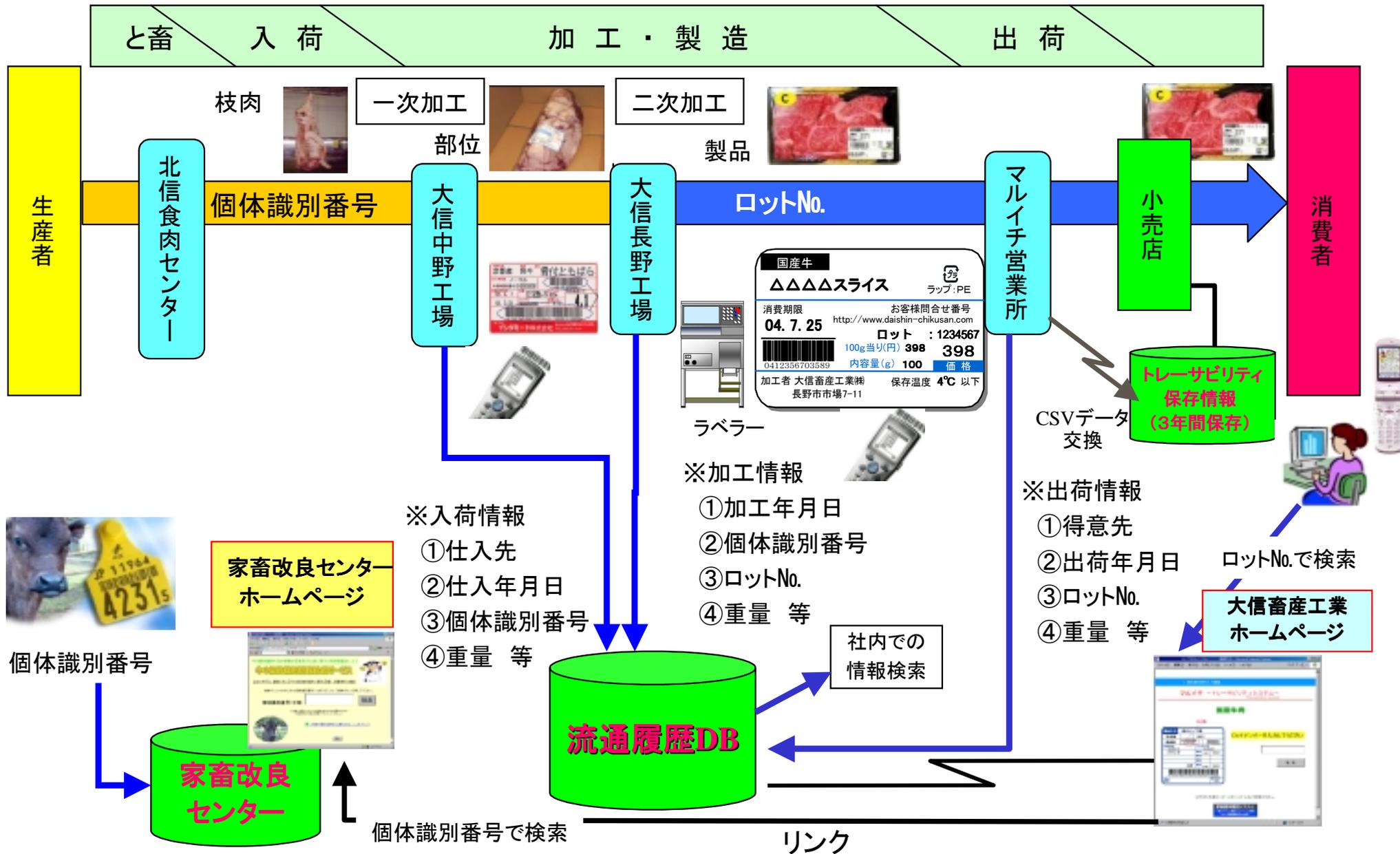
○部分肉について・・・現物スキャン、エラーチェックによって必ず個体識別番号を記録、記入します。

1. 入荷・出荷時には商品に貼付されているバーコードをスキャンしたデータをコンピュータで管理しています。
2. 1の作業での漏れや間違いを防ぐため、コンピュータシステムにて入・出荷データのチェックをしています。
3. 2のチェックで漏れや間違いがあった場合は、正しい個体識別番号を入力しないとデータ処理ができません。

○パック肉について・・・原料ごとに製造を行いコンタミネーション(混合)を防ぎます。

1. 入荷時に商品に貼付されているバーコードをスキャンし保管します。
2. 原料には全て個体識別番号を含んだ原料カードが添付されます。
3. パック肉の製造はコンピュータによって作成される製造指示書をもとにおこないます。
4. 製造指示書は、パック肉製造時、国産牛肉、輸入牛肉の混合、部位の混合を防ぐため、使用する原料ごとに作成されますので同時に作業する事はありません。

牛肉トレーサビリティシステムの概要①



牛肉トレーサビリティシステムの概要②

