

“十三五”国家重点出版物出版规划项目

图解服务的细节

040

すぐわかるスーパーマーケット 精肉の仕事ハンドブック

生鲜超市 肉禽篇

工作手册 海量图解日本生鲜超市先进管理技能



「日」《食品商业》编辑部编
余湘萍译

人民东方出版传媒
People's Oriental Publishing & Media
东方出版社
The Oriental Press

“十三五”国家重点出版物出版规划项目

图解服务的细节

040

すぐわかるスーパーマーケット 精肉の仕事ハンドブック

生鲜超市 肉禽篇 工作手册

海量图解日本生鲜超市先进管理技能

「目」《食品商业》编辑部编

余湘萍译

人民东方出版传媒
People's Oriental Publishing & Media



東方出版社
The Oriental Press

图书在版编目 (CIP) 数据

生鲜超市工作手册. 肉禽篇 / 日本《食品商业》编辑部 编; 余湘萍 译.

—北京: 东方出版社, 2016.5

(服务的细节; 040)

ISBN 978-7-5060-9051-3

I. ①生… II. ①日… ②余… III. ①超市—商业服务—手册 IV. ① F717.6-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 115500 号

SUGUWAKARU SUPERMARKET SEINIKU NO SIGOTO HANDBOOK

© SYOKUHISYUUGYOU HENSYUBU 2014

Originally published in Japan in 2014 by THE SHOGYOKAI PUBLISHING CO.,LTD.

Simplified Chinese translation rights arranged through TOHAN CORPORATION, TOYKO, and
BEIJING HANHE CULTURE COMMUNICATION CO.,LTD.

本书中文简体字版权由北京汉和文化传播有限公司代理

中文简体字版专有权属东方出版社

著作权合同登记号 图字: 01-2016-3387

服务的细节 040: 生鲜超市工作手册肉禽篇

(FUWU DE XIJIE 040: SHENGXIANCHAOSHI GONGZUOSHOUCHE ROUQINPIAN)

编 者: 日本《食品商业》编辑部

译 者: 余湘萍

责任编辑: 吴 婕 高琛倩

出 版: 东方出版社

发 行: 人民东方出版传媒有限公司

地 址: 北京市东城区东四十条 113 号

邮政编码: 100007

印 刷: 北京汇林印务有限公司

版 次: 2016 年 6 月第 1 版

印 次: 2016 年 6 月第 1 次印刷

印 数: 1-7800 册

开 本: 880 毫米 × 1230 毫米 1/32

印 张: 8.125

字 数: 155 千字

书 号: ISBN 978-7-5060-9051-3

定 价: 38.00 元

发行电话: (010) 85924663 85924644 85924641

版权所有, 违者必究 本书观点并不代表本社立场

如有印装质量问题, 请拨打电话: (010) 85924602 85924603

生鲜超市工作手册蔬果篇

生鲜超市工作手册肉禽篇

生鲜超市工作手册水产篇

生鲜超市工作手册日配篇

生鲜超市工作手册副食调料篇

生鲜超市工作手册 POP 篇

第1章~第5章、第8章、第10章

【日】月城聪之

(股份有限公司)月城流通研究所董事长,出生于日本京都府。毕业于京都府立大学农学系。先后在日本国内大型肉类连锁店、超市及美国的超市任职,于1981年独立创业。专长是基于实务的各类培训指导。熟悉美国的流通行业情况。月刊《食品商业》的专栏作家。

第6章、第7章


【日】渡边常和

生于1951年。原(股份有限公司)消费经济研究所质量管理中心部长。现任 Office S&Q Support 董事长。曾任(股份有限公司)The Daiei, Inc. 旗下店铺员工、店长,后任职于商品部,1996年起在该公司研究所任职。专长是对超市、餐饮店的食物卫生、质量管理进行各类指导,对各层员工的培训,以及处理食品相关的纠纷。月刊《食品商业》《销售革新》等多个刊物专栏作家。

【日】三和信幸

生于1975年。任(股份有限公司)消费经济研究所质量管理支援部研究员。东京农业大学农学系农业技术专业毕业后,于1997年进入兴真乳业(股份有限公司)工作。从事牛奶、清凉饮料的制造和管理工作。2002年起在现在所在单位任职。专长是进行超市、餐饮店等的卫生检查、标识指导,以及质量管理的指导工作。

策划人:吴婕

产品经理:东方管理评论  + 高琛倩

责任编辑:吴婕 高琛倩

责任审校:曾庆全

统 筹:黎 松

封面设计:马 骥

责任营销:孙宇靖 010-85924686

投稿邮箱:tougao@rmdf.cn

前言

长期以来，在超市工作的员工们作为主力军，从事制作商品与布置柜台的工作，我们的职场今后仍然离不开这些员工的辛勤劳作。

但企业对于为最大限度地激发员工工作能力应采取的措施，还相对滞后。

虽然有些企业已经开始聘用临时工为部门负责人或正式员工，也有些企业通过充分倾听员工的心声，来赢得消费者的支持。

但这些举措都远远不够。

超市要致力于对员工进行“正确引导、正确评价”，员工则要以积极的态度“努力学习，为顾客服务”，只有将这两方面相结合，才能经营好超市。

如果不能培养和提高员工的积极性，就不能给超市带来利润。

本书旨在为这些生鲜超市的一线员工提供岗位培训以及供员工自主学习的教材。

以“生鲜食品教科书系列”之《蔬果教科书》《水产教科书》《肉禽教科书》《日配教科书》为基础对本书进行了改编和大幅度调整，加

入了适用于生鲜超市所有部门的重要卫生管理知识、标识规则等内容。

超市人才短缺的时代已经到来。

超市要采取对人才进行正确引导、评价的举措，员工要自主学习、积极向上，只有将这两方面结合起来，才能解决企业人才短缺的难题。

我们坚信在职场工作的每位员工都会迎来辉煌的未来。

2014年春

株式会社商业界《食品商业》编辑部

目 录

前言001

第 1 章

肉禽部门的“工作”基础001

肉禽部门的“工作”基础003

肉禽部门的“操作间构造”006

工具的知识和管理程序008

各类商品的加工顺序010

日本产小鸡鸡腿肉 炸鸡块用 / 日本产猪里脊肉 涮锅用 / 日本产牛排
烤肉用 / 牛肉和猪肉的混合肉馅

第 2 章

肉禽部门的“商品”基础知识015

牛肉的部位、名称、特征016

后腿肉系列 / 腹肉系列 / 里脊系列 / 肩胛肉系列

猪肉的部位、名称、特征026

前腿肉 / 里脊肉 / 肩胛肉 / 小里脊 / 五花肉 / 后腿肉 / 其它

目录
鸡肉的部位、名称、特征030

鸡胸 / 鸡腿 / 鸡翅 / 鸡翅根 / 鸡脯 / 鸡肝 / 鸡胗

牛肉的主要品种和等级031

牛肉的“带骨肉”的分级和等级035

猪肉的主要品种039

鸡肉的主要品种042

其他肉类的相关知识045

第3章

商品的陈列与策划047

商品陈列的基本原则

——“方便浏览、方便挑选、方便购买”048

货架陈列和分类库存管理基准050

扩大促销商品的销售柜台055

小包装商品的备货058

第4章

提案和店内促销067

3种店内促销方式068

每个季节的专柜和柜台布置073

托盘的促销效应076

第5章

肉禽部门的“操作”081

维持商品新鲜度的操作082

工作流程的要点089

1个月/1周/1天（开店前、开店后、傍晚高峰期、夜间）

开店前的作业指导工作步骤096

傍晚的甩卖和售罄要点098

第6章

柜台和商品的卫生管理101

个人的健康管理和仪容仪表102

后备间的卫生管理111

进货时查验商品的重要性119

讲究新鲜度的肉馅的卫生管理122

第7章

法令的遵守和“标示”的规则125

食品标示的法律和基础126

肉禽、加工肉的标示要点136

包装商品和面对面销售商品共通的必须标示的项目136

特色商品的标示	140
加工方法、工序方面的商品标示注意点	142
关于“成型肉”（包括注入牛油加工的肉）	143
关于日本产牛肉的源头追溯性管理	145
牛肝、生食用肉类的处理	147

第8章

12个月的每周促销计划

1月“欢庆时用的厚片展销”及其他	152
2月“抓住男人的心！爱情牛排”及其他	157
3月“相聚在女儿节”及其他	162
4月“用春季的蔬菜做涮锅，蒸涮肉展销”及其他	167
5月“黄金周户外烤肉节”及其他	172
6月“凉爽菜肴的自由挑选大甩卖”及其他	177
7月“活力BBQ”及其他	182
8月“夏季美味炖咖喱”及其他	187
9月“消除疲劳的猪肉展销”及其他	192
10月“万圣节前夜的生羊羔肉展销”及其他	197
11月“博诺莱新酒上市，伊比利亚猪肉晚餐”及其他	202
12月“美味的圣诞派对”及其他	207

第9章

“家计”收支情况和每月数据总计213

牛肉/猪肉/鸡肉/混合绞肉/其他肉禽/火腿/香肠/培根214

第10章

销售额、利润，柜台和商品的“数据”217

超市“数据”的基础218

肉禽的销售额和利润构成221

不同畜种商品的综合加价率225

肉禽库存管理的重要性231

新鲜度的维持和废弃的控制235

第 1 章

肉禽部门的 “工作”基础

肉禽部门的“工作”基础

肉禽部门的“工作”基础在于“操作”和“商品”。首先，我们来学习一下工作的“场所”和“工具”。

在生鲜加工中心（process center=PC），批量生产的产品是指在店外包装的商品，在店内操作间生产的产品叫作店内加工商品。下面我们来介绍一下生产店内加工商品的后备存储室的构造。

后备存储室的功能中有非常重要的3点：

- ①清洁卫生。
- ②安全，能够让人安心作业。
- ③作业效率、生产率高。

第6页、7页是以“（材料、器械的）定位管理”“（负责人的）定位作业”为前提的布局设计范本。

抓住顾客对蔬果卖场的需求

①肉禽部门的后备存储室大体上被分成“冷藏间（原料间）”“冷冻间”“操作间”3个房间。

以第6页、7页所示的后备存储室为例，介绍3个特征。

第一个是“冷温室”。因“生食、冷盘”需求量的扩大，设置了制造生食用商品的“生食用专用室”。为了将生烤牛肉、烤

牛肉等切成薄片，需要设置专门的房间作为操作间，并进行彻底的新鲜度管理和温度管理，以减少细菌量。

第二个是“烤肉间”。新商品范畴的“照烧肉”也包括照烧鸡腿、可乐饼等高温加工食品。不仅要有制作生烤牛肉等的生食“冷温室”，还要有制作炒菜、煎炸食品的“烤肉间”。

第三个是“预冷间”。肉禽操作间的温度通常被设定在 15℃ 至 18℃，所以被切成薄片的商品、手工切的肉等通常要放在冷藏间（原料间）进行预冷。但在冷藏间（原料间）存取商品时，或交付的商品入库时，客户穿着满是细菌的服装直接进入冷藏间的情况很常见。考虑到卫生因素，根据进货流程制作一个专用操作间是有必要的。

“服装、工具”的基础知识（仪容仪表）

“卫生管理的第一步”从“仪容仪表”开始

提供安全、安心的食品对于卫生管理来说是必不可少的。对肉禽进行加工作业时，卫生管理的第一步就是注意仪容仪表。作业前一定要正确着装。



“洗手”的规则

- 洗手时，手腕和肘的中间位置都要用洗手液好好清洗，并用流水冲洗干净。
- 手指甲要用指甲刷仔细刷洗。
- 洗完手后，要用纸巾把水分擦干。
- 洗完手后要用酒精消毒液对手指进行消毒。
- 使用酒精消毒液后，要让手自然晾干。因为如果擦干手上的消毒液，会降低消毒效果。
- 确认手指上是否有伤口，如果有，一定要戴橡胶手套。