

非加熱性水産加工食品製造職種(乾製品製造作業)

作業の定義	<p>魚介藻類を低温又は常温で乾燥することにより、貯蔵性を付与した非加熱性の乾製品を製造する作業をいう。 非加熱性乾製品とは、素干し品(魚介類をそのまま又は適当に整形した後、乾燥したもの。)、塩干し品(魚介類をそのまま又は適当に整形した後、塩漬け又は施塩してから乾燥したもの。)、みりん干し品(魚介類をそのまま又は適当に整形し、醤油、みりん等による調味液に浸けた後、乾燥したもの)等の加工食品の総称である。</p>		
必須業務(移行対象職種・作業で必ず行う業務)	<p style="text-align: center;">技能実習1号</p> <p>(1)乾製品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 原料魚介藻類の種類分け 2. 原料魚介藻類のサイズ分け <p>②原料魚介藻類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 包丁の選定 2. 原料魚介藻類の解凍 3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 4. 一次処理(頭・内臓除去、異物除去等) <p>③乾燥作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食塩水の調合 2. 洗浄または漬け込み 3. 乾燥温度の確認 4. 乾燥時間の確認 	<p style="text-align: center;">技能実習2号</p> <p>(1)乾製品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 原料魚介藻類の種類分け 2. 原料魚介藻類のサイズ分け 3. 原料魚介藻類の鮮度判別 <p>②原料魚介藻類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 包丁の選定 2. 原料魚介藻類の解凍 3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 4. 加工に適した形態への処理(フィレ等) <p>③乾燥作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食塩水の調合 2. 洗浄または漬け込み 3. 漬け込み液の濃度管理 4. 乾燥温度の管理 5. 乾燥時間の管理 6. 乾燥状況の判別 <p>④製品の仕上げ(検査等)作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製品の種類の判別 2. 異物混入の確認 <p>⑤製造工程表の確認作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製造工程表の確認 2. 製造工程に適した機器の選択 	<p style="text-align: center;">技能実習3号</p> <p>(1)乾製品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 原料魚介藻類の種類分け 2. 原料魚介藻類のサイズ分け 3. 原料魚介藻類の鮮度判別 <p>②原料魚介藻類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 包丁の選定 2. 原料魚介藻類の解凍 3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 4. 加工に適した形態への処理(フィレ等) <p>③乾燥作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食塩水の調製 2. 洗浄または漬け込み 3. 漬け込み液の濃度管理 4. 乾燥温度の設定・管理 5. 乾燥時間の設定・管理 6. 乾燥状況の判別 <p>④製品の仕上げ(検査等)作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製品の種類の判別 2. 異物混入の確認 3. 製品品質の判別 <p>⑤製造工程表の確認及び作成作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製造工程表の確認及び作成 2. 製造工程に適した機器の選択
	<p>(2)安全衛生業務(※)</p> <p>①安全衛生作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 雇入れ時等の安全衛生教育 2. 作業開始時の安全確認作業 3. 水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業 4. 水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業 5. 保護具及び安全標識・装置の点検作業 6. 安全装置の使用等による安全作業 7. 労働衛生上の有害性を防止するための作業 8. 危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 9. 安全作業に係る記録と確認作業 <p>②食品衛生作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 作業者の衛生管理作業 2. 器具の衛生管理作業 3. 製造用機械、調理器具等の取扱法 4. 電気、ガス、燃油等の取扱法 5. 作業手順(フローシート)の確認 6. 作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌 7. 衛生作業に係る記録と確認作業 <p style="text-align: right;">◎技能実習3号では(1)～(2)の必須作業のポイントの説明及び指導ができることを目途とする。</p>		

<p>関連業務、周辺業務(上記必須作業に関連する技能等の修得に係る業務等で該当するものを選択すること。)</p>	<p>(1)関連業務</p> <p>①非加熱水産加工食品製造業職種(塩蔵製造、発酵食品製造、調理加工品製造、生食用加工品製造)</p> <p>②加熱水産加工食品製造業職種(節類製造、加熱乾製品製造、調味加工品製造、くん製品製造)</p> <p>③水産加工関連器具・工具の取扱い作業</p> <p>④水産加工関連機械の取扱い作業</p> <p>⑤包装機の取扱い作業</p> <p>⑥製品の凍結作業</p> <p>⑦製品の殺菌作業</p> <p>⑧食品添加物の使用基準管理作業</p> <p>⑨その他の乾製品製造作業</p> <p>1 調味作業</p> <p>2 熟成作業</p> <p>3 あん蒸作業</p> <p>(2)周辺業務</p> <p>①工場内清掃作業</p> <p>②工場内運搬作業</p> <p>③梱包作業</p> <p>④出荷作業</p> <p>(3)安全衛生作業(関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務)</p> <p>上記※に同じ</p>
<p>使用する素材(材料)(該当するものを選択すること。)</p>	<p>①原料</p> <p>1. 魚類(にしん、いわし、あじ、さんま、さば、たら、すけとうたら、ほっけ、ぶり、かます、かれい、ふぐ、あまだい、わかさぎ、こうなご、とびうお、たちうお、ししゃも等)</p> <p>2. えび類</p> <p>3. いか類</p> <p>4. たこ類</p> <p>5. 海藻類(こんぶ、わかめ、のり等)</p> <p>6. その他の魚介藻類</p> <p>②副資材</p> <p>1. 食塩</p> <p>2. 砂糖</p> <p>3. 香辛料</p> <p>4. 調味料等(みりん、醤油、食酢、水飴等)</p> <p>5. その他の副資材</p>
<p>使用する機械、設備、器工具等(該当するものを選択すること。)</p>	<p>①機械・設備</p> <p>1. 魚体(原料)洗浄機 2. 魚体(原料)選別機 3. 魚体(原料)処理機(内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシン) 4. 乾燥機 5. 解凍装置 6. 金属探知機</p> <p>7. 真空包装機 8. ガス充填包装機 9. 保管冷蔵庫 10. 充填機 11. 凍結機 12. 連続解凍機 13. 急速凍結器(トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等)</p> <p>14. 夾雑物選別機</p> <p>②器具・工具等</p> <p>1. 包丁類 2. はさみ類 3. 鱗取り器 4. 皮むき道具 5. 骨抜き道具 6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. 作業用タンク 9. 分離ネット 10. 漬け込み容器 11. たも網</p> <p>③計測器等</p> <p>1. 塩分濃度測定器 2. 温度計 3. 秤量器(機) 4. 計量器 5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器</p>
<p>製品の例(該当するものを選択すること。)</p>	<p>①素干し品</p> <p>1. するめ 2. 身欠きにしん 3. 田作り(ごまめ) 4. 干しかれい 5. たたみいわし 6. 棒だら 7. 明太 8. ふかひれ 9. えいひれ 10. ほしだこ</p> <p>11. 素干しさくらえび 12. ちこ 13. 干しこんぶ 14. 干しのり 15. 板わかめ 16. その他各種魚介藻類</p> <p>②塩干し品</p> <p>1. 丸干しいわし 2. 目刺し 3. 開きいわし 4. 開きあじ 5. 丸干しあじ 6. 開きさんま 7. 開きたら 8. 開きすけとうだら 9. 丸干しかれい</p> <p>10. 開きほっけ 11. からすみ 12. その他各種魚介藻類</p> <p>③みりん干し品</p> <p>1. さんま 2. いわし 3. ししゃも 4. れんこだい 5. ふぐ 6. さより 7. きす 8. あじ 9. かれい 10. その他の各種魚介類</p> <p>④その他の乾製品</p>
<p>移行対象職種・作業とはならない業務例</p>	<p>1. 水産練り製品製造作業</p> <p>2. 魚介類(鯨を含む。)を原料とする魚肉ハム・ソーセージの製造作業</p> <p>3. 冷凍品(原料のまま凍結したもの)又は冷凍水産食品(冷凍すり身、冷凍切り身、刺身用ロイン等)の製造作業</p> <p>4. 水産物(鯨を含む。)を原料とする冷凍調理食品(加熱工程を含まないフライ等)の製造作業</p> <p>5. 漁業者が出荷のためにのり等の海藻を採取・乾燥する作業</p> <p>6. 原料魚介藻類の処理を含まない調味・調理のみの場合(処理済みの原料を煮る、揚げる等の作業しか行わない場合)</p> <p>7. 上記の関連作業及び周辺作業のみの場合</p>