

惣菜製造業職種(惣菜加工作業)

<p>作業の定義</p>	<p>大量製造用調理機械(使用する機械、設備、器具等の欄参照)を使用し、食材原材料の下処理、炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す、合(和)える等の調理加工及び殺菌処理等により惣菜加工品を製造する作業(※)をいう。 (※)惣菜製造は「大量調理施設衛生管理マニュアル」を適用したものであること。(①及び②、又は①及び③) ① 1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設 ② 加熱調理食品の加熱温度管理(標準作業書(手洗いマニュアル、器具等の洗浄・殺菌マニュアル、原材料等の保管管理マニュアル、加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル))に従い、温度と時間の記録を行うこと。 ③ 非加熱で調理する食材の洗浄または殺菌の実施記録を行うこと。</p> <p>(参考1) 惣菜とは、そのまま食事として食べられる状態に調理されて販売されているもので、家庭・職場・屋外などの任意の場所(いわゆる中食の環境)で調理されることなく食べられるように、食材を炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す等の加熱調理及び非加熱調理の洗浄・殺菌処理や合(和)える等の調理加工により、衛生的に製造し、即食(※)可能な加工食品をいう。 一般的には、和風惣菜、洋風惣菜、中華風惣菜、野菜サラダ等の各種惣菜加工品製造の他、これらと主食(米飯・パン・麺類等)を組み合わせたお弁当やおにぎり・お寿司、調理パン、調理麺等の複合加工食品を製造する業種を惣菜製造業という。 ※即食とは：水などの素材を加えることなく、また加工食品の物性を変化させるような加熱調理を行うことなく、そのまま食すること、若しくは適温に温める程度で食することをいう。</p> <p>(参考2)惣菜製造をする場合、食品衛生法に基づく営業許可の申請許可を受けなければならない。(例)食品衛生法施行令許可(そうざい製造業(サラダ、煮物、揚げ物、焼物等の製造)、飲食店営業(弁当、調理パン等の製造)の関係営業許可書</p>		
<p>必須作業(移行対象職種・作業で必ず行う作業)</p>	<p>技能実習1号</p> <p>(1)惣菜加工作業 ①下処理作業 1.食材の選別・洗浄作業 2.食材の皮剥き、粗カット等作業 ②調理作業(i)、ii)の双方、又はいずれかを行う。 i)加熱調理 (製品に応じて炊く、茹でる、揚げる等を行う) 1.食材(下処理済)の準備作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理・加熱温度測定作業</p> <p>ii)非加熱調理(合(和)える) 1.食材計量作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理状態確認作業</p> <p>③衛生管理作業 1.作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業 2.洗浄・消毒及び殺菌作業</p>	<p>技能実習2号(1年目)</p> <p>(1)惣菜加工作業 ①下処理作業 1.食材の選別・洗浄作業 2.食材の皮剥き、粗カット等作業 ②調理作業(i)、ii)の双方、又はいずれかを行う。 i)加熱調理 (製品に応じて炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る等を行う) 1.食材(下処理済)の準備作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理・加熱温度測定作業 4.調理製品の確認(マニュアル通り)作業</p> <p>ii)非加熱調理(合(和)える) 1.食材計量作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理製品の確認(マニュアル通り)作業 4.洗浄・水切り作業</p> <p>③衛生管理作業 1.作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業 2.洗浄・消毒及び殺菌作業</p>	<p>技能実習2号(2年目)</p> <p>(1)惣菜加工作業 ①下処理作業 1.食材の選別・洗浄作業 2.食材の皮剥き、粗カット等作業 ②調理作業(i)、ii)の双方、又はいずれかを行う。 i)加熱調理 (製品に応じて炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸すを行う) 1.食材(下処理済)の準備作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理・加熱温度測定作業 4.品質管理基準に沿ったHACCPシステムに基づく温度管理作業 (※HACCPシステムとは：重要管理点(CCP)を設定し、そのモニタリングと管理記録・改善措置を行う) 5.調理製品の確認(マニュアル通り)作業</p> <p>ii)非加熱調理(合(和)える、成型・整え) 1.食材計量作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理製品の確認(マニュアル通り)作業 4.洗浄・水切り作業 5.成型・整え作業 6.殺菌及び記録管理作業</p> <p>③衛生管理作業 1.作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業 2.洗浄・消毒及び殺菌作業</p>
<p>(2)安全衛生作業</p>	<p>①安全衛生 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.作業開始前の安全確認 3.惣菜製造業職種に必要な整理整頓 4.惣菜製造業職種の調理用機械設備等及び周囲の安全確認 5.衛生保護着等の着用と服装の安全点検 6.安全装置の使用等による安全な作業 7.労働衛生上の有害性を防止するための作業 8.異常時の応急措置を修得するための作業 9.惣菜加工作業における事故・疾病予防に係る安全衛生</p> <p>②食品衛生 1.作業者の衛生管理 2.調理器具の衛生維持 3.製造用機器等の衛生維持 4.作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持</p> <p style="text-align: right;">※</p>		
<p>関連作業、周辺作業(上記必須作業に関連する技能等の修得に係る作業等で該当するものを選択すること。)</p>	<p>(1)関連作業(注) ①原料入庫検品作業 ②漬け込み・カット等作業 ③盛り付け・計量作業 ④冷凍・レトルト殺菌処理作業 ⑤製品の仕分け作業 ⑥包装作業</p> <p>(2)周辺作業(注) ①加工工場内清掃作業 ②加工工場内運搬作業 ③梱包作業 ④出荷作業</p> <p>(注)配達飲食サービス業における配達、配膳、接客及び食器の洗浄などの作業は除外。</p> <p>(3)安全衛生作業(関連作業、周辺作業を行う場合は必ず実施する作業) 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>主な原料(材料) 1.食肉類(冷凍、冷蔵、乾燥(干し肉)) 2.野菜類(冷凍、冷蔵、乾燥(干しシイタケ、切り干し大根等)) 3.果物類(冷凍、冷蔵、乾燥(ドライフルーツ)) 4.米穀類(粒状、粉状) 5.加工食品全般(冷凍、冷蔵、乾燥(高野豆腐、車麩等)) 6.その他(魚介類(干しエビ、干し魚介類等))</p>		

<p>使用する機械、設備、器具等(該当するものを選択すること。)</p>	<p>①機械、設備(付属品を含む。)等(加熱器の熱源は電気・IH・ガス・蒸気使用) 調理機械は加熱・非加熱調理に応じて使用し、他の機械等は作業に応じて使用すること また、1～9に掲げる調理機械について、連続式の場合は1種類以上、固定式の場合は2種類以上所有していることを要件とする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.炊く:連続式若しくは固定式3升(約4.5kg)を6釜以上 2.茹でる:連続式若しくは固定式茹漕(50L水容量以上)を2台以上 3.揚げる:連続式若しくは固定式フライヤー(20L容量以上の油漕)を1台以上 4.炒める:20L容量以上の固定式ロースター(平釜・回転釜)を1台以上 5.焼く:連続式若しくは(コンベクション)オープン8段式以上2台以上 6.蒸す:連続式若しくは固定式蒸し器(9kg1回処理以上)1台以上 7.煮る:満タン50L水容量以上の固定式釜を1台以上 8.合(和)える:10kg以上の食材を混合する固定式ミキサー1台以上 9.連続式野菜洗浄機(500L水容量以上) 10.自動成型機 11.原料洗浄機 12.原料脱水機 13.用途別フードカッター 14.トッピング 15.急速冷却器 16.冷凍冷蔵庫 17.真空機械 18.金属探知機 19.包装機 20.その他の調理器具 <p>②器具等を必要に応じて使用すること</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.包丁・まな板類 2.はさみ類 3.皮剥き道具 4.製品バット(番重) 5.コンテナ(番重) 6.冷凍パン 7.かご類 <p>③測定器類を必要に応じて使用すること</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.中心温度計 2.塩分濃度測定器 3.計量器 4.糖度計 5.細菌検査器具 6.消毒濃度測定器
<p>製品の例(該当するものを選択すること。)</p>	<p>主な製品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.炊く(炊く物):炊飯(白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他) 2.茹でる(茹で物):ゆで麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 3.揚げる(揚げ物):かき揚げ、天ぷら、コロッケ、とんかつ、メンチカツ、唐揚げ、その他揚げ物類 4.炒める(炒め物):野菜炒め、中華炒め、その他炒め物 5.焼く(焼き物):焼き肉、鶏の照り焼き、焼き餃子、味噌焼、ホイル焼き、その他焼き物類 6.蒸す(蒸し物):茶碗蒸し、焼売、その他蒸し物 7.煮る(煮物、甘煮等):五目煮、きんぴら、筑前煮、豚の角煮、田舎煮、含め煮、おでん、その他煮物類 8.合(和)える(和え物(生野菜混合)):ごま和え、からし和え、サラダ、マリネ、甘酢和え、その他非加熱品混合類 9.その他主食各種組合せ加工品(弁当、おにぎり、和洋中各種調理麺加工品)
<p>移行対象職種・作業とはならない作業例</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.非加熱処理等の処理を全く行わない詰め合わせだけの加工食品製造作業 2.加熱性水産加工食品製造業・非加熱性水産加工食品製造業 3.パン製造作業 4.即食性のない(こんにゃく、油揚げ、厚揚げ等)原料的加工食品製造作業 5.加熱調理等の加工をしない缶詰した食品製造作業 6.製麺製造業(麺の仕込み、熟成、成型工程を行うもの) 7.配達飲食サービス業における配達、配膳、接客及び食器の洗浄などの作業 8.食品衛生法施行令の営業指定第35条1号又は32号許可業種に含まれない製造業(※) <p>※菓子製造業、豆腐製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、酒類製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、みそ製造業、醤油製造業、氷雪製造業、納豆製造業、ソース類製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、添加物製造業、漬物製造業、製菓材料等製造業、粉末製造業、調味料等製造業、魚介類加工業、液卵製造業</p> <ol style="list-style-type: none"> 9.上記の関連作業及び周辺作業のみの場合