

そう菜製造業職種(そう菜加工作業)

<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、器工具等の欄参照)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、合える(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。</p> <p>(※)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)</p> <p>①1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設(食数で表現できない場合は、1種類当りの1日の生産量を個数や重量で提示し食数換算の条件を示す)</p> <p>②加熱調理食品の加熱温度管理(標準作業書・是正マニュアル)に従い温度と時間の記録を行うこと。</p> <p>③非加熱で調理する食材の洗浄または殺菌の管理(標準作業書・是正マニュアル)に従い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、蓋付きの容器などに包装し、持ち運び可能な形態で出荷され、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・殺菌処理や合える(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。</p> <p>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。</p> <p>※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(そうざい製造業または、飲食店営業(注))の申請許可を受けなければならない。</p> <p>(注)食品衛生法施行令許可(そうざい製造業(サラダ、煮物、揚物、焼物等の製造)、飲食店営業(弁当、調理パン等の製造であり、外食は対象外)の関係営業許可書</p> <p>(参考3)HACCPが制度化された場合においても、HACCPに基づく衛生管理を行い参考2の営業許可を有していること。</p>		
<p>必須業務(移行対象職種・作業で必ず行う業務)</p>	<p>技能実習1号</p> <p>(1)そう菜加工作業</p> <p>①下処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.食材の選別及び洗浄作業</li> <li>2.食材の皮剥き及びカット作業</li> </ol> <p>②調理作業 i)、ii)の双方、又はいずれかを標準作業書通りに行う。</p> <p>i)加熱調理 (炊く、茹でる、揚げるの全て又は1つ以上の調理を行う。なお、これらの複数の調理を組み合わせることも可能とする。)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.食材(下処理済)の準備作業</li> <li>2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業</li> <li>3.調理及び加熱温度測定作業</li> </ol> <p>ii)非加熱調理(合える(和える))</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.食材の計量作業</li> <li>2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業</li> <li>3.調理状態確認作業</li> </ol> <p>③衛生管理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業</li> <li>2.洗浄・消毒及び殺菌作業</li> </ol>	<p>技能実習2号</p> <p>(1)そう菜加工作業</p> <p>①下処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.食材の選別及び洗浄作業</li> <li>2.食材の皮剥き及びカット作業</li> </ol> <p>②調理作業 i)、ii)の双方、又はいずれかを標準作業書通りに行う。</p> <p>i)加熱調理 (炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸すの全て又は1つ以上の調理を行う。なお、これらの複数の調理を組み合わせることも可能とする。)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.食材(下処理済)の準備作業</li> <li>2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業</li> <li>3.調理及び加熱温度測定作業</li> <li>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</li> <li>5.調理製品の確認作業</li> </ol> <p>ii)非加熱調理(合える(和える))</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.食材の計量作業</li> <li>2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業</li> <li>3.調理状態確認作業</li> <li>4.殺菌・洗浄・水切り作業</li> <li>5.成型及び整え作業</li> <li>6.品質管理基準に沿ったHACCPシステム(※)に基づく殺菌・記録管理作業</li> </ol> <p>※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(是正)措置を行う</p> <p>③衛生管理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業</li> <li>2.洗浄・消毒及び殺菌作業</li> </ol>	<p>技能実習3号</p> <p>(1)そう菜加工作業</p> <p>①下処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.食材の選別及び洗浄作業</li> <li>2.食材の皮剥き及びカット作業</li> </ol> <p>②調理作業 i)、ii)の双方、又はいずれかを標準作業書通りに行う。また、是正措置が必要な場合は、是正マニュアル通りに行う。</p> <p>i)加熱調理 (炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸すの全て又は1つ以上の調理を行う。なお、これらの複数の調理を組み合わせることも可能とする。)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.食材(下処理済)の準備作業</li> <li>2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業</li> <li>3.調理及び加熱温度測定作業</li> <li>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</li> <li>5.調理製品の確認作業</li> <li>6.上記4に関する品質管理基準に沿ったHACCPシステムに基づく基準逸脱是正措置(※)作業</li> <li>7.上記1～5に係る指導</li> </ol> <p>ii)非加熱調理(合える(和える))</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.食材の計量作業</li> <li>2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業</li> <li>3.調理状態確認作業</li> <li>4.殺菌・洗浄・水切り作業</li> <li>5.成型及び整え作業</li> <li>6.品質管理基準に沿ったHACCPシステムに基づく殺菌・記録管理作業</li> <li>7.上記6に関する品質管理基準に沿ったHACCPシステムに基づく基準逸脱是正措置(※)作業</li> <li>8.上記1～6に係る指導</li> </ol> <p>※是正措置とは、品質管理基準に満たない製品に仕上がった場合に、是正マニュアルに示された改善の微調整(是正措置)の判断をし、品質管理基準を満たす製品に仕上げるように調整する作業のことをいう(是正マニュアルとは是正措置を行なう範囲を示すもので、標準作業書とは異なる)。</p> <p>③衛生管理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業</li> <li>2.洗浄・消毒及び殺菌作業</li> <li>3.上記1.2.に係る指導</li> </ol>
<p>(2)安全衛生業務</p> <p>①安全衛生</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.雇入れ時等の安全衛生教育</li> <li>2.作業開始前の安全確認</li> <li>3.そう菜製造業職種に必要な整理整頓</li> <li>4.そう菜製造業職種の調理用機械設備等及び周囲の安全確認</li> <li>5.衛生保護着等の着用と服装の安全点検</li> <li>6.安全装置の使用等による安全な作業</li> <li>7.労働衛生上の有害性を防止するための作業</li> <li>8.異常時の応急措置を修得するための作業</li> <li>9.そう菜加工作業における事故・疾病予防に係る安全衛生</li> </ol> <p>②食品衛生</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.作業者の衛生管理</li> <li>2.調理器具の衛生維持</li> <li>3.製造用機器等の衛生維持</li> <li>4.作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持</li> </ol>			

