

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"> 1. 食材の選別及び洗浄作業 2. 食材の皮剥き及びカット作業 <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"> 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. 調理及び加熱温度測定作業 <p>ii) 非加熱調理（合える（和える））</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食材の計量作業 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>③衛生管理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 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>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"> 1. 食材の選別及び洗浄作業 2. 食材の皮剥き及びカット作業 <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"> 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. 調理及び加熱温度測定作業 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 5. 調理製品の確認作業 <p>ii) 非加熱調理（合える（和える））</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食材の計量作業 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 4. 殺菌・洗浄・水切り作業 5. 成型及び整え作業 6. 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 <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"> 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>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"> 1. 食材の選別及び洗浄作業 2. 食材の皮剥き及びカット作業 <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"> 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. 調理及び加熱温度測定作業 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 5. 調理製品の確認作業 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 7. 上記1～5に係る指導 <p>ii) 非加熱調理（合える（和える））</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食材の計量作業 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 4. 殺菌・洗浄・水切り作業 5. 成型及び整え作業 6. 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 7. 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 8. 上記1～6に係る指導 <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"> 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 3. 上記1、2に係る指導
<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（注）</p> <ol style="list-style-type: none"> ①原料入庫検品作業 ②漬け込み・成型カット作業 <p>(2) 周辺業務（注）</p> <ol style="list-style-type: none"> ①加工工場内清掃作業 ②加工工場内運搬作業 <p>（注）配達給食サービス業における配達、配膳及び接客の作業は除外。</p> <p>(3) 安全衛生業務（関連業務、周辺業務を行う場合には必ず実施する業務）</p> <p>上記「必須業務（移行対象職種・作業で必ず行う業務）」の「(2) 安全衛生業務」に同じ</p> <p>③盛り付け作業及び計量作業</p> <p>④冷凍作業及びレトルト殺菌処理作業</p> <p>⑤製品の仕分け作業</p> <p>⑥製品の包装作業</p> <p>③包装品の梱包作業</p> <p>④出荷作業</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）</p> <ol style="list-style-type: none"> 食肉類（冷凍、冷蔵、乾燥（干し肉）） 野菜類（冷凍、冷蔵、乾燥（干しシイタケ、切り干し大根等）） 果物類（冷凍、冷蔵、乾燥（ドライフルーツ）） 米穀類（粒状、粉状） 加工食品全般（冷凍、冷蔵、乾燥（高野豆腐、車麩等）） その他（魚介類（干しエビ、干し魚介類等）） 																											
<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（付属品を含む。）等（加熱器の熱源は電気・IH・ガス・蒸気使用）</p> <p>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。</p> <p>ただし、加熱調理機械については、連続式（※1）の場合は1～3、5、6のうちから1種類以上、固定式（※2）の場合は1～7のうちから2種類以上を使用することを要件とする。</p> <p>また、非加熱調理機械については、8及び9を使用することを要件とするが、合える（和える）機能を有する500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機を使用する場合に限り、8を使用することを要しない。</p> <p>なお、固定式の調理機械については、容量と台数の両方の要件を満たす必要がある。</p> <ol style="list-style-type: none"> 炊く：固定式の釜3升（約4.5kg）を6釜以上又は連続式の釜 茹でる：50L水容量以上の固定式の茹槽を2台以上又は連続式の茹槽 揚げる：18L容量以上の固定式のフライヤーを1台以上又は連続式のフライヤー 炒める：下記に掲げる固定式の機械のうちから1台以上 <ul style="list-style-type: none"> 20L容量以上の固定式のロースター（平釜（ティルティングパンを含む）・回転釜） 焼成部面積4,000cm²以上の固定式のグリドル 焼く：下記に掲げる固定式の機械のうちから2台以上又は連続式のオープン <ul style="list-style-type: none"> 6段式以上の固定式のオープン（コンベクションオープンを含む） 20L容量以上の固定式の平釜（ティルティングパンを含む） 焼成部面積4,000cm²以上の固定式のグリドル 蒸す：9kg/回処理以上の固定式の蒸し器を1台以上又は連続式の蒸し器 煮る：満タン50L水容量以上の固定式の回転釜を1台以上 合える（和える）：10kg以上の食材を混合する固定式のミキサーを1台以上 500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機 <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>10. 自動成型機</td> <td>14. トッピング</td> <td>18. 金属探知機</td> </tr> <tr> <td>11. 原料用洗浄機</td> <td>15. 急速冷却器</td> <td>19. 包装機</td> </tr> <tr> <td>12. 原料用脱水機</td> <td>16. 冷凍冷蔵庫</td> <td>20. その他調理器具</td> </tr> <tr> <td>13. 用途別フードカッター</td> <td>17. 真空機械</td> <td></td> </tr> </table> <p>※1) 連続式とは、大量生産用機械として、製品投入口と受け取り口が別であり、一連の可動式生産機械をいう。</p> <p>※2) 固定式とは、単位生産であり、製品投入口と受け取り口が同じである機械をいう。</p> <p>②器工具等を必要に応じて使用すること</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>1. 包丁・まな板類</td> <td>4. 製品バット（番重）</td> <td>7. かご類</td> </tr> <tr> <td>2. はさみ類</td> <td>5. コンテナ（番重）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. 皮剥き道具</td> <td>6. 冷凍パン</td> <td></td> </tr> </table> <p>③測定器類を必要に応じて使用すること</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>1. 中心温度計</td> <td>3. 計器類</td> <td>5. 細菌検査器具</td> </tr> <tr> <td>2. 塩分濃度測定器</td> <td>4. 糖度計</td> <td>6. 消毒濃度測定器</td> </tr> </table>	10. 自動成型機	14. トッピング	18. 金属探知機	11. 原料用洗浄機	15. 急速冷却器	19. 包装機	12. 原料用脱水機	16. 冷凍冷蔵庫	20. その他調理器具	13. 用途別フードカッター	17. 真空機械		1. 包丁・まな板類	4. 製品バット（番重）	7. かご類	2. はさみ類	5. コンテナ（番重）		3. 皮剥き道具	6. 冷凍パン		1. 中心温度計	3. 計器類	5. 細菌検査器具	2. 塩分濃度測定器	4. 糖度計	6. 消毒濃度測定器
10. 自動成型機	14. トッピング	18. 金属探知機																										
11. 原料用洗浄機	15. 急速冷却器	19. 包装機																										
12. 原料用脱水機	16. 冷凍冷蔵庫	20. その他調理器具																										
13. 用途別フードカッター	17. 真空機械																											
1. 包丁・まな板類	4. 製品バット（番重）	7. かご類																										
2. はさみ類	5. コンテナ（番重）																											
3. 皮剥き道具	6. 冷凍パン																											
1. 中心温度計	3. 計器類	5. 細菌検査器具																										
2. 塩分濃度測定器	4. 糖度計	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"> 炊く（炊く物）：炊飯（白飯、赤飯、味付けご飯、おかゆ他） 茹でる（茹で物）：ゆで麺（中華そば、日本そば、うどん、パスタ類） 揚げる（揚げ物）：かき揚げ、天ぷら、コロケ、とんかつ、メンチカツ、唐揚げ、その他揚げ物類 炒める（炒め物）：野菜炒め、中華炒め、その他炒め物 焼く（焼き物）：焼き肉、鶏の照り焼き、焼き餃子、味噌焼き、ホイル焼き、その他焼き物類 蒸す（蒸し物）：茶碗蒸し、焼売、その他蒸し物 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 合える（和える）（和え物）：ごま和え、からし和え、サラダ、マリネ、甘酢和え 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・作業とはならない業務例</p>	<ol style="list-style-type: none"> 調理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 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 パン製造業 即食性のない（こんにゃく、油揚げ、厚揚げ）原料的加工食品製造業 加熱調理等の加工をしない缶詰した食品製造作業 製麺製造業（麺の仕込み、熟成、成型工程を行うもの） 配達飲食サービス業における配達、配膳及び接客の作業 営業許可のいない農産加工品製造業（焼き芋等）における作業 食品衛生法施行令営業指定第35条第1号又は32号許可業種に含まれない製造業（※）における作業 上記の関連作業及び周辺作業のみの場合 <p>※食品衛生法施行令営業指定第35条第1号又は32号許可業種に含まれない製造業の例</p> <p>菓子製造業、豆腐製造業、あん製造業、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>																											