



	殺菌																		
	7. 衛生作業に係る記録と確認作業																		
	工場長 水産太郎 (25年)																		
3	①非加熱水産加工食品製造業職種 (塩蔵品製造、乾製品製造、発酵食品製造、生食用加工品製造)	同上	○ ○ h																
	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)																		
	③水産加工関連器具・工具の取扱い作業																		
	④水産加工関連機械の取扱い作業																		
	⑤包装機の取扱い作業																		
	⑥製品の凍結作業																		
	⑦製品の殺菌作業																		
	⑧食品添加物の使用基準管理作業																		
	⑨その他の調理加工品製造作業																		
	1. 熟成作業																		
	2. あん蒸作業																		
	3. 脱水作業																		
	4. 乾燥作業																		
	5. すりつぶし作業																		
	6. ブランチング作業																		
	工場長 水産太郎 (25年)																		
4	①工場内清掃作業	同上	○ ○ h																
	②工場内運搬作業																		
	③梱包作業																		
	④出荷作業																		
	工場長 水産太郎 (25年)																		
5	安全衛生業務 (関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務)	同上	○ ○ h																
	上記※に同じ																		
	工場長 水産太郎 (25年)																		
合計時間			○h				○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から終了月までの間を矢印で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載すること。

使用する素材、材料等	<p>①原料</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>魚類 (にしん、いわし、あじ、さんま、さば、さけ、たら・すけとうたら、まぐろ、かじき、ほっけ、さわら、ぶり、さわら、かます、かれい、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)</li> <li>貝類 (ほたてがい、かき、つぶ、さざえ、あさり等)</li> <li>甲殻類 (かに、えび等)</li> <li>魚卵 (さけます卵、数の子、飛び子、かにの卵、ししゃも卵、すけそうだらの卵、まだらの卵等)</li> <li>海藻類 (こんぶ、わかめ、もずく等)</li> <li>いか・たこ類 (いか・たこ等)</li> <li>その他の魚介藻類</li> </ol> <p>②副資材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>調味料等 (醤油、味噌、うまみ調味料、砂糖、食酢、みりん、清酒等)</li> <li>香辛料</li> <li>衣、つなぎ等 (小麦粉、鶏卵、パン粉、バタミックス、片栗粉等)</li> </ol>
------------	---

	<p>4. 油脂（植物性、動物性等）</p> <p>5. 食品添加物（酸化防止剤、着色料、PH調整剤、香料等）</p> <p>6. その他の副資材</p>
使用する機械、器具等	<p>①機械・設備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 魚体（原料）洗浄機</li> <li>2. 魚体（原料）選別機</li> <li>3. 魚体（原料）処理機（内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシン等）</li> <li>4. 乾燥機</li> <li>5. 解凍装置</li> <li>6. 金属探知機</li> <li>7. 真空包装機</li> <li>8. ガス充填包装機</li> <li>9. 保管冷蔵庫</li> <li>10. 充填機</li> <li>11. 凍結機</li> <li>12. 急速凍結機（トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等）</li> <li>13. 脱水機</li> <li>14. 衣付け機</li> <li>15. 裁断機</li> <li>16. 身取機</li> <li>17. 混合機</li> <li>18. エックス線異物検出器</li> <li>19. 紫外線異物検出器</li> <li>20. チョッパー</li> <li>21. フードカッター</li> </ol> <p>②器具・工具等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 包丁類</li> <li>2. はさみ類</li> <li>3. 鱗取り器</li> <li>4. 皮むき道具</li> <li>5. 骨抜き道具</li> <li>6. 冷凍パン</li> <li>7. 解凍用器</li> <li>8. 作業用タンク</li> <li>9. 分離ネット</li> <li>10. 漬け込み容器</li> </ol> <p>③計測器等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 塩分濃度測定器</li> <li>2. 温度計</li> <li>3. 秤量器（機）</li> <li>4. 計量器</li> <li>5. 脂肪測定器</li> <li>6. 鮮度測定器</li> </ol>
製品等の例	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 水産冷凍・チルド加工品（フライ、コロッケ、フィッシュハンバーグ、唐揚げ、包み揚げ、串揚げ、てんぷら、フィッシュボール等）</li> <li>2. 味付け加工品等（漬け魚、調味いか、調味えび、味付けほたて、味付けこんぶ、味付けわかめ、味付けもずく、とろろこんぶ等）</li> <li>3. その他の調理加工品</li> </ol>
指導体制	<p>指導員名 水産 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 水産物加工科職業訓練指導員免許</li> <li>2. 調理師免許</li> <li>3. 食品衛生管理者</li> <li>4. 惣菜管理士</li> <li>5. フォークリフト運転技能講習修了</li> </ol>



		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																			
		工場長 水産太郎（25年）																			
3	関連業務	①非加熱水産加工食品製造業職種（塩蔵品製造、乾製品製造、発酵食品製造、生食用加工品製造）	同上	○	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h		
		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）		○																	
		③水産加工関連器具・工具の取扱い作業		○																	
		④水産加工関連機械の取扱い作業		○																	
		⑤包装機の取扱い作業		○																	
		⑥製品の凍結作業		○																	
		⑦製品の殺菌作業		○																	
		⑧食品添加物の使用基準管理作業		○																	
		⑨その他の調理加工品製造作業		○																	
		1. 熟成作業		○																	
		2. あん蒸作業		○																	
		3. 脱水作業		○																	
		4. 乾燥作業		○																	
		5. すりつぶし作業		○																	
	6. ブランチング作業		○																		
	工場長 水産太郎（25年）																				
4	周辺業務	①工場内清掃作業	同上	○	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	
		②工場内運搬作業		○																	
		③梱包作業		○																	
		④出荷作業		○																	
		工場長 水産太郎（25年）																			
5	関連周辺業務	安全衛生業務（関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務）	同上	○	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	
		上記※に同じ		○																	
		工場長 水産太郎（25年）																			
合計時間				○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h		

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から終了月までの間を矢印で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載すること。

使用する素材、材料等	①原料 1. 魚類（にしん、いわし、あじ、さんま、さば、さけ、たら・すけとうたら、まぐろ、かじき、ほっけ、さわら、ぶり、さわら、かます、かれい、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） 2. 貝類（はたてがい、かき、つぶ、さざえ、あさり等） 3. 甲殻類（かに、えび等）
------------	---

	<p>4.魚卵（さけます卵、数の子、飛び子、かにの卵、ししゃも卵、すけそうだらの卵、まだらの卵等）</p> <p>5.海藻類（こんぶ、わかめ、もずく等）</p> <p>6.いか・たこ類（いか・たこ等）</p> <p>7.その他の魚介藻類</p> <p>②副資材</p> <p>1.調味料等（醤油、味噌、うまみ調味料、砂糖、食酢、みりん、清酒等）</p> <p>2.香辛料</p> <p>3.衣、つなぎ等（小麦粉、鶏卵、パン粉、パッタミックス、片栗粉等）</p> <p>4.油脂（植物性、動物性等）</p> <p>5.食品添加物（酸化防止剤、着色料、PH調整剤、香料等）</p> <p>6.その他の副資材</p>
<p>使用する機械、器具等</p>	<p>①機械・設備</p> <p>1.魚体（原料）洗浄機</p> <p>2.魚体（原料）選別機</p> <p>3.魚体（原料）処理機（内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシ等）</p> <p>4.乾燥機</p> <p>5.解凍装置</p> <p>6.金属探知機</p> <p>7.真空包装機</p> <p>8.ガス充填包装機</p> <p>9.保管冷蔵庫</p> <p>10.充填機</p> <p>11.凍結機</p> <p>12.急速凍結機（トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等）</p> <p>13.脱水機</p> <p>14.衣付け機</p> <p>15.裁断機</p> <p>16.身取機</p> <p>17.混合機</p> <p>18.エックス線異物検出器</p> <p>19.紫外線異物検出器</p> <p>20.チョッパー</p> <p>21.フードカッター</p> <p>②器具・工具等</p> <p>1.包丁類</p> <p>2.はさみ類</p> <p>3.鱗取り器</p> <p>4.皮むき道具</p> <p>5.骨抜き道具</p> <p>6.冷凍パン</p> <p>7.解凍用器</p> <p>8.作業用タンク</p> <p>9.分離ネット</p> <p>10.漬け込み容器</p> <p>③計測器等</p> <p>1.塩分濃度測定器</p> <p>2.温度計</p> <p>3.秤量器（機）</p> <p>4.計量器</p> <p>5.脂肪測定器</p> <p>6.鮮度測定器</p>
<p>製品等の例</p>	<p>1.水産冷凍・チルド加工品（フライ、コロッケ、フィッシュハンバーグ、唐揚げ、包み揚げ、串揚げ、てんぷら、フィッシュボール等）</p> <p>2.味付け加工品等（漬け魚、調味いか、調味えび、味付けほたて、味付けこんぶ、味付けわかめ、味付けもずく、とろろこんぶ等）</p> <p>3.その他の調理加工品</p>
<p>指導体制</p>	<p>指導員名 水産 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <p>1.水産物加工科職業訓練指導員免許</p> <p>2.調理師免許</p> <p>3.食品衛生管理者</p> <p>4.惣菜管理士</p> <p>5.フォークリフト運転技能講習修了</p>



		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																
		工場長 水産太郎（25年）																
3	関連業務	①非加熱水産加工食品製造業職種（塩蔵品製造、乾製品製造、発酵食品製造、生食用加工品製造）	同上	○	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
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）		○																
③水産加工関連器具・工具の取扱い作業		○																
④水産加工関連機械の取扱い作業		h																
⑤包装機の取扱い作業																		
⑥製品の凍結作業																		
⑦製品の殺菌作業																		
⑧食品添加物の使用基準管理作業																		
⑨その他の調理加工品製造作業																		
1. 熟成作業																		
2. あん蒸作業																		
3. 脱水作業																		
4. 乾燥作業																		
5. すりつぶし作業																		
6. ブランチング作業																		
		工場長 水産太郎（25年）																
4	周辺業務	①工場内清掃作業	同上	○	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
②工場内運搬作業		○																
③梱包作業		h																
④出荷作業																		
		工場長 水産太郎（25年）																
5	関連周辺業務	安全衛生業務（関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務）	同上	○	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
上記※に同じ		h																
		工場長 水産太郎（25年）																
合計時間				○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から終了月までの間を矢印で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載すること。

使用する素材、材料等	①原料 1. 魚類（にしん、いわし、あじ、さんま、さば、さけ、たら・すけとうたら、まぐろ、かじき、ほっけ、さわら、ぶり、さわら、かます、かれい、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） 2. 貝類（はたてがい、かき、つぶ、さざえ、あさり等） 3. 甲殻類（かに、えび等）
------------	---



	<p>4.魚卵（さけます卵、数の子、飛び子、かにの卵、ししゃも卵、すけそうだらの卵、まだらの卵等）</p> <p>5.海藻類（こんぶ、わかめ、もずく等）</p> <p>6.いか・たこ類（いか・たこ等）</p> <p>7.その他の魚介藻類</p> <p>②副資材</p> <p>1.調味料等（醤油、味噌、うまみ調味料、砂糖、食酢、みりん、清酒等）</p> <p>2.香辛料</p> <p>3.衣、つなぎ等（小麦粉、鶏卵、パン粉、パッタミックス、片栗粉等）</p> <p>4.油脂（植物性、動物性等）</p> <p>5.食品添加物（酸化防止剤、着色料、PH調整剤、香料等）</p> <p>6.その他の副資材</p>
<p>使用する機械、器具等</p>	<p>①機械・設備</p> <p>1.魚体（原料）洗浄機</p> <p>2.魚体（原料）選別機</p> <p>3.魚体（原料）処理機（内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシ等）</p> <p>4.乾燥機</p> <p>5.解凍装置</p> <p>6.金属探知機</p> <p>7.真空包装機</p> <p>8.ガス充填包装機</p> <p>9.保管冷蔵庫</p> <p>10.充填機</p> <p>11.凍結機</p> <p>12.急速凍結機（トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等）</p> <p>13.脱水機</p> <p>14.衣付け機</p> <p>15.裁断機</p> <p>16.身取機</p> <p>17.混合機</p> <p>18.エックス線異物検出器</p> <p>19.紫外線異物検出器</p> <p>20.チョッパー</p> <p>21.フードカッター</p> <p>②器具・工具等</p> <p>1.包丁類</p> <p>2.はさみ類</p> <p>3.鱗取り器</p> <p>4.皮むき道具</p> <p>5.骨抜き道具</p> <p>6.冷凍パン</p> <p>7.解凍用器</p> <p>8.作業用タンク</p> <p>9.分離ネット</p> <p>10.漬け込み容器</p> <p>③計測器等</p> <p>1.塩分濃度測定器</p> <p>2.温度計</p> <p>3.秤量器（機）</p> <p>4.計量器</p> <p>5.脂肪測定器</p> <p>6.鮮度測定器</p>
<p>製品等の例</p>	<p>1.水産冷凍・チルド加工品（フライ、コロッケ、フィッシュハンバーグ、唐揚げ、包み揚げ、串揚げ、てんぷら、フィッシュボール等）</p> <p>2.味付け加工品等（漬け魚、調味いか、調味えび、味付けほたて、味付けこんぶ、味付けわかめ、味付けもずく、とろろこんぶ等）</p> <p>3.その他の調理加工品</p>
<p>指導体制</p>	<p>指導員名 水産 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <p>1.水産物加工科職業訓練指導員免許</p> <p>2.調理師免許</p> <p>3.食品衛生管理者</p> <p>4.惣菜管理士</p> <p>5.フォークリフト運転技能講習修了</p>



	作業																	
	②食品衛生作業																	
	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																	
	工場長 水産太郎（25年）																	
3	①非加熱水産加工食品製造業職種（塩蔵品製造、乾製品製造、発酵食品製造、生食用加工品製造）	同上	○	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
	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）		○															
	③水産加工関連器具・工具の取扱い作業		○															
	④水産加工関連機械の取扱い作業		○															
	⑤包装機の取扱い作業		○															
	⑥製品の凍結作業		○															
	⑦製品の殺菌作業		○															
	⑧食品添加物の使用基準管理作業		○															
	⑨その他の調理加工品製造作業		○															
	1. 熟成作業		○															
	2. あん蒸作業		○															
	3. 脱水作業		○															
	4. 乾燥作業		○															
	5. すりつぶし作業		○															
	6. ブランチング作業		○															
	工場長 水産太郎（25年）		○															
4	①工場内清掃作業	同上	○	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
	②工場内運搬作業		○															
	③梱包作業		○															
	④出荷作業		○															
	工場長 水産太郎（25年）		○															
5	安全衛生業務（関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務）	同上	○	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
	上記※に同じ		○															
	工場長 水産太郎（25年）		○															
合計時間			○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から終了月までの間を矢印で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載すること。

使用する素材、材料等	①原料 1. 魚類（にしん、いわし、あじ、さんま、さば、さけ、たら・すけとうたら、まぐろ、かじき、ほっけ、
------------	--

	<p>さわら、ぶり、さわら、かます、かれい、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. 貝類 (ほたてがい、かき、つぶ、さざえ、あさり等)</p> <p>3. 甲殻類 (かに、えび等)</p> <p>4. 魚卵 (さけます卵、数の子、飛び子、かきの卵、ししゃも卵、すけそうだらの卵、まだらの卵等)</p> <p>5. 海藻類 (こんぶ、わかめ、もずく等)</p> <p>6. いか・たこ類 (いか・たこ等)</p> <p>7. その他の魚介藻類</p> <p>②副資材</p> <p>1. 調味料等(醤油、味噌、うまみ調味料、砂糖、食酢、みりん、清酒等)</p> <p>2. 香辛料</p> <p>3. 衣、つなぎ等 (小麦粉、鶏卵、パン粉、バタミックス、片栗粉等)</p> <p>4. 油脂 (植物性、動物性等)</p> <p>5. 食品添加物 (酸化防止剤、着色料、PH調整剤、香料等)</p> <p>6. その他の副資材</p>
<p>使用する機械、器具等</p>	<p>①機械・設備</p> <p>1. 魚体 (原料) 洗浄機</p> <p>2. 魚体 (原料) 選別機</p> <p>3. 魚体 (原料) 処理機 (内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシン等)</p> <p>4. 乾燥機</p> <p>5. 解凍装置</p> <p>6. 金属探知機</p> <p>7. 真空包装機</p> <p>8. ガス充填包装機</p> <p>9. 保管冷蔵庫</p> <p>10. 充填機</p> <p>11. 凍結機</p> <p>12. 急速凍結機 (トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等)</p> <p>13. 脱水機</p> <p>14. 衣付け機</p> <p>15. 裁断機</p> <p>16. 身取機</p> <p>17. 混合機</p> <p>18. エックス線異物検出器</p> <p>19. 紫外線異物検出器</p> <p>20. チョッパー</p> <p>21. フードカッター</p> <p>②器具・工具等</p> <p>1. 包丁類</p> <p>2. はさみ類</p> <p>3. 鱗取り器</p> <p>4. 皮むき道具</p> <p>5. 骨抜き道具</p> <p>6. 冷凍パン</p> <p>7. 解凍用器</p> <p>8. 作業用タンク</p> <p>9. 分離ネット</p> <p>10. 漬け込み容器</p> <p>③計測器等</p> <p>1. 塩分濃度測定器</p> <p>2. 温度計</p> <p>3. 秤量器 (機)</p> <p>4. 計量器</p> <p>5. 脂肪測定器</p> <p>6. 鮮度測定器</p>
<p>製品等の例</p>	<p>1. 水産冷凍・チルド加工品 (フライ、コロッケ、フィッシュハンバーグ、唐揚げ、包み揚げ、串揚げ、てんぷら、フィッシュボール等)</p> <p>2. 味付け加工品等 (漬け魚、調味いか、調味えび、味付けほたて、味付けこんぶ、味付けわかめ、味付けもずく、とろろこんぶ等)</p> <p>3. その他の調理加工品</p>
<p>指導体制</p>	<p>指導員名 水産 太郎</p> <p>免許・資格等 1. 水産物加工科職業訓練指導員免許</p>

	<ul style="list-style-type: none"><li>2. 調理師免許</li><li>3. 食品衛生管理者</li><li>4. 惣菜管理士</li><li>5. フォークリフト運転技能講習修了</li></ul>
--	---



	作業														
	②食品衛生作業														
	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														
	工場長 水産太郎（25年）														
3	関連業務	同上	○ ○ h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
	①非加熱水産加工食品製造業職種（塩蔵品製造、乾製品製造、発酵食品製造、生食用加工品製造）														
	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）														
	③水産加工関連器具・工具の取扱い作業														
	④水産加工関連機械の取り扱い作業														
	⑤包装機の取扱い作業														
	⑥製品の凍結作業														
	⑦製品の殺菌作業														
	⑧食品添加物の使用基準管理作業														
	⑨その他の調理加工品製造作業														
	1. 熟成作業														
	2. あん蒸作業														
	3. 脱水作業														
	4. 乾燥作業														
	5. すりつぶし作業														
	6. ブランチング作業														
	工場長 水産太郎（25年）														
4	周辺業務	同上	○ ○ h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
	①工場内清掃作業														
	②工場内運搬作業														
	③梱包作業														
	④出荷作業														
	工場長 水産太郎（25年）														
5	関連周辺業務	同上	○ ○ h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
	安全衛生業務（関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務）														
	上記※に同じ														
	工場長 水産太郎（25年）														
合計時間			○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から終了月までの間を矢印で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載すること。

使用する素材、材料等	①原料 1. 魚類（にしん、いわし、あじ、さんま、さば、さけ、たら・すけとうたら、まぐろ、かじき、ほっけ、
------------	--

	<p>さわら、ぶり、さわら、かます、かれい、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. 貝類 (ほたてがい、かき、つぶ、さざえ、あさり等)</p> <p>3. 甲殻類 (かに、えび等)</p> <p>4. 魚卵 (さけます卵、数の子、飛び子、かにの卵、ししゃも卵、すけそうだらの卵、まだらの卵等)</p> <p>5. 海藻類 (こんぶ、わかめ、もずく等)</p> <p>6. いか・たこ類 (いか・たこ等)</p> <p>7. その他の魚介藻類</p> <p>②副資材</p> <p>1. 調味料等(醤油、味噌、うまみ調味料、砂糖、食酢、みりん、清酒等)</p> <p>2. 香辛料</p> <p>3. 衣、つなぎ等 (小麦粉、鶏卵、パン粉、バタミックス、片栗粉等)</p> <p>4. 油脂 (植物性、動物性等)</p> <p>5. 食品添加物 (酸化防止剤、着色料、PH調整剤、香料等)</p> <p>6. その他の副資材</p>
<p>使用する機械、器具等</p>	<p>①機械・設備</p> <p>1. 魚体 (原料) 洗浄機</p> <p>2. 魚体 (原料) 選別機</p> <p>3. 魚体 (原料) 処理機 (内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシン等)</p> <p>4. 乾燥機</p> <p>5. 解凍装置</p> <p>6. 金属探知機</p> <p>7. 真空包装機</p> <p>8. ガス充填包装機</p> <p>9. 保管冷蔵庫</p> <p>10. 充填機</p> <p>11. 凍結機</p> <p>12. 急速凍結機 (トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等)</p> <p>13. 脱水機</p> <p>14. 衣付け機</p> <p>15. 裁断機</p> <p>16. 身取機</p> <p>17. 混合機</p> <p>18. エックス線異物検出器</p> <p>19. 紫外線異物検出器</p> <p>20. チョッパー</p> <p>21. フードカッター</p> <p>②器具・工具等</p> <p>1. 包丁類</p> <p>2. はさみ類</p> <p>3. 鱗取り器</p> <p>4. 皮むき道具</p> <p>5. 骨抜き道具</p> <p>6. 冷凍パン</p> <p>7. 解凍用器</p> <p>8. 作業用タンク</p> <p>9. 分離ネット</p> <p>10. 漬け込み容器</p> <p>③計測器等</p> <p>1. 塩分濃度測定器</p> <p>2. 温度計</p> <p>3. 秤量器 (機)</p> <p>4. 計量器</p> <p>5. 脂肪測定器</p> <p>6. 鮮度測定器</p>
<p>製品等の例</p>	<p>1. 水産冷凍・チルド加工品 (フライ、コロッケ、フィッシュハンバーグ、唐揚げ、包み揚げ、串揚げ、てんぷら、フィッシュボール等)</p> <p>2. 味付け加工品等 (漬け魚、調味いか、調味えび、味付けほたて、味付けこんぶ、味付けわかめ、味付けもずく、とろろこんぶ等)</p> <p>3. その他の調理加工品</p>
<p>指導体制</p>	<p>指導員名 水産 太郎</p> <p>免許・資格等 1. 水産物加工科職業訓練指導員免許</p>



	<ul style="list-style-type: none"><li>2. 調理師免許</li><li>3. 食品衛生管理者</li><li>4. 惣菜管理士</li><li>5. フォークリフト運転技能講習修了</li></ul>
--	---