

	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、調理加工品製造)	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その他の生食用加工品製造作業																	
	1. 熟成作業																	
	2. 漬け込み作業																	
	3. 調味作業																	
	4. あぶり作業																	
	5. 切り刻み作業																	
	6. 混合作業																	
	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

(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"> 魚類 (まぐろ、かつお、ぶり、あじ、さば、いわし、たい、ひらめ、さけ等) 貝類 (ほたて、かき、あわび、ばかがい、つぶ等) 甲殻類 (かに、えび類) 卵巣 (さけ、ます卵等) うに、くらげ類 いか、たこ類 海藻類 (こんぶ、わかめ、とさかのり、海ぶどう等) その他の魚介藻類 <p>②副資材</p> <ol style="list-style-type: none"> 調味料等 (食塩、醤油、うま味調味料、みりん、砂糖、食酢、清酒等) 油脂 (植物性、動物性等) 食品添加物 (酸化防止剤、着色料、PH調整剤、香料等)
------------	---

	4. その他の副資材
使用する機械、器具等	<p>①機械・設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 魚体（原料）洗浄機 2. 魚体（原料）選別機 3. 魚体（原料）処理機（バンドソー、ヘッドカッター、スキンレスマシン等） 4. 乾燥機 5. 解凍装置 6. 金属探知機 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. 急速凍結機（トンネルフリーザー、特殊凍結機等） 13. 脱水機 14. 裁断機 15. 身取機 16. 混合機 17. エックス線異物検出器 18. 紫外線異物検出器 19. チョッパー 20. フードカッター（サイレントカッター等） <p>②器具・工具等</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>③計測器等</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
製品等の例	<ol style="list-style-type: none"> 1. 寿司ダネ、刺身加工品、いかそうめん 2. 冷凍ホタテ貝柱（玉冷）、生食用カキパック、バカガイ 3. ロイン、フィレ、ブロック、柵、タタキ、スライス 4. その他の生食用加工品
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"> 1. 水産物加工科職業訓練指導員免許 2. 調理師免許 3. 食品衛生管理者 4. 惣菜管理士 5. フォークリフト運転技能講習修了

		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、調理加工品製造）	同上																	
		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）	○	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	
		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	h																	
		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その他の生食用加工品製造作業																		
		1. 熟成作業																		
		2. 漬け込み作業																		
		3. 調味作業																		
		4. あぶり作業																		
		5. 切り刻み作業																		
	6. 混合作業																			
	工場長 水産太郎（25年）																			
4	周辺業務	①工場内清掃作業	同上	○																
		②工場内運搬作業	○	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	
		③梱包作業	○																	
		④出荷作業	h																	
	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	○																
		上記※に同じ	○	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△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	○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"> 魚類（まぐろ、かつお、ぶり、あじ、さば、いわし、たい、ひらめ、さけ等） 貝類（ほたて、かき、あわび、ばかがい、つぶ等） 甲殻類（かに、えび類） 卵巣（さけ、ます卵等）
------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> 5. うに、くらげ類 6. いか、たこ類 7. 海藻類（こんぶ、わかめ、とさかのり、海ぶどう等） 8. その他の魚介藻類 ②副資材 <ul style="list-style-type: none"> 1. 調味料等（食塩、醤油、うま味調味料、みりん、砂糖、食酢、清酒等） 2. 油脂（植物性、動物性等） 3. 食品添加物（酸化防止剤、着色料、PH調整剤、香料等） 4. その他の副資材
<p>使用する機械、器具等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ①機械・設備 <ul style="list-style-type: none"> 1. 魚体（原料）洗浄機 2. 魚体（原料）選別機 3. 魚体（原料）処理機（バンドソー、ヘッドカッター、スキンレスマシン等） 4. 乾燥機 5. 解凍装置 6. 金属探知機 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. 急速凍結機（トンネルフリーザー、特殊凍結機等） 13. 脱水機 14. 裁断機 15. 身取機 16. 混合機 17. エックス線異物検出器 18. 紫外線異物検出器 19. チョッパー 20. フードカッター（サイレントカッター等） ②器具・工具等 <ul style="list-style-type: none"> 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 ③計測器等 <ul style="list-style-type: none"> 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>製品等の例</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. 寿司ダネ、刺身加工品、いかそうめん 2. 冷凍ホタテ貝柱（玉冷）、生食用カキパック、バカガイ 3. ロイン、フィレ、ブロック、柵、タタキ、スライス 4. その他の生食用加工品
<p>指導体制</p>	<p>指導員名 水産 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 水産物加工科職業訓練指導員免許 2. 調理師免許 3. 食品衛生管理者 4. 惣菜管理士 5. フォークリフト運転技能講習修了

		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、調理加工品製造）	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その他の生食用加工品製造作業		○																
		1. 熟成作業		○																
		2. 漬け込み作業		○																
		3. 調味作業		○																
		4. あぶり作業		○																
		5. 切り刻み作業		○																
	6. 混合作業		○																	
	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	
		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	
		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（まぐろ、かつお、ぶり、あじ、さば、いわし、たい、ひらめ、さけ等） 2. 貝類（ほたて、かき、あわび、ばかがい、つぶ等） 3. 甲殻類（かに、えび類） 4. 卵巣（さけ、ます卵等）
------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> 5. うに、くらげ類 6. いか、たこ類 7. 海藻類（こんぶ、わかめ、とさかのり、海ぶどう等） 8. その他の魚介藻類 ②副資材 <ul style="list-style-type: none"> 1. 調味料等（食塩、醤油、うま味調味料、みりん、砂糖、食酢、清酒等） 2. 油脂（植物性、動物性等） 3. 食品添加物（酸化防止剤、着色料、PH調整剤、香料等） 4. その他の副資材
<p>使用する機械、器具等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ①機械・設備 <ul style="list-style-type: none"> 1. 魚体（原料）洗浄機 2. 魚体（原料）選別機 3. 魚体（原料）処理機（バンドソー、ヘッドカッター、スキムレスマシン等） 4. 乾燥機 5. 解凍装置 6. 金属探知機 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. 急速凍結機（トンネルフリーザー、特殊凍結機等） 13. 脱水機 14. 裁断機 15. 身取機 16. 混合機 17. エックス線異物検出器 18. 紫外線異物検出器 19. チョッパー 20. フードカッター（サイレントカッター等） ②器具・工具等 <ul style="list-style-type: none"> 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 ③計測器等 <ul style="list-style-type: none"> 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>製品等の例</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. 寿司ダネ、刺身加工品、いかそうめん 2. 冷凍ホタテ貝柱（玉冷）、生食用カキパック、バカガイ 3. ロイン、フィレ、ブロック、柵、タタキ、スライス 4. その他の生食用加工品
<p>指導体制</p>	<p>指導員名 水産 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 水産物加工科職業訓練指導員免許 2. 調理師免許 3. 食品衛生管理者 4. 惣菜管理士 5. フォークリフト運転技能講習修了

	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 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、調理加工品製造） 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その他の生食用加工品製造作業 1. 熟成作業 2. 漬け込み作業 3. 調味作業 4. あぶり作業 5. 切り刻み作業 6. 混合作業 工場長 水産太郎（25年）	同上	○ ○ h	←	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	→	
4	周辺業務 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）	同上	○ ○ h	←	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	→
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） 上記※に同じ 工場長 水産太郎（25年）	同上	○ ○ h	←	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	→
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（まぐろ、かつお、ぶり、あじ、さば、いわし、たい、ひらめ、さけ等）
------------	---

	<ol style="list-style-type: none"> 2. 貝類 (ほたて、かき、あわび、ばかがい、つぶ等) 3. 甲殻類 (かに、えび類) 4. 卵巣 (さけ、ます卵等) 5. うに、くらげ類 6. いか、たこ類 7. 海藻類 (こんぶ、わかめ、とさかのり、海ぶどう等) 8. その他の魚介藻類 <p>②副資材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 調味料等(食塩、醤油、うま味調味料、みりん、砂糖、食酢、清酒等) 2. 油脂 (植物性、動物性等) 3. 食品添加物 (酸化防止剤、着色料、PH調整剤、香料等) 4. その他の副資材
<p>使用する機械、器具等</p>	<p>①機械・設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 魚体 (原料) 洗浄機 2. 魚体 (原料) 選別機 3. 魚体 (原料) 処理機 (バンドソー、ヘッドカッター、スキンレスマシン等) 4. 乾燥機 5. 解凍装置 6. 金属探知機 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. 急速凍結機 (トンネルフリーザー、特殊凍結機等) 13. 脱水機 14. 裁断機 15. 身取機 16. 混合機 17. エックス線異物検出器 18. 紫外線異物検出器 19. チョッパー 20. フードカッター (サイレントカッター等) <p>②器具・工具等</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>③計測器等</p> <ol style="list-style-type: none"> 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>製品等の例</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 寿司ダネ、刺身加工品、いかそうめん 2. 冷凍ホタテ貝柱 (玉冷)、生食用カキパック、バカガイ 3. ロイン、フィレ、ブロック、柵、タタキ、スライス 4. その他の生食用加工品
<p>指導体制</p>	<p>指導員名 水産 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 水産物加工科職業訓練指導員免許 2. 調理師免許 3. 食品衛生管理者 4. 惣菜管理士 5. フォークリフト運転技能講習修了

	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 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、調理加工品製造） 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その他の生食用加工品製造作業 1. 熟成作業 2. 漬け込み作業 3. 調味作業 4. あぶり作業 5. 切り刻み作業 6. 混合作業 工場長 水産太郎（25年）	同上	○ ○ h	←	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	→	
4	周辺業務 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）	同上	○ ○ h	←	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	→
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） 上記※に同じ 工場長 水産太郎（25年）	同上	○ ○ h	←	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	→
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（まぐろ、かつお、ぶり、あじ、さば、いわし、たい、ひらめ、さけ等）
------------	---

	<ol style="list-style-type: none"> 2. 貝類 (ほたて、かき、あわび、ばかがい、つぶ等) 3. 甲殻類 (かに、えび類) 4. 卵巣 (さけ、ます卵等) 5. うに、くらげ類 6. いか、たこ類 7. 海藻類 (こんぶ、わかめ、とさかのり、海ぶどう等) 8. その他の魚介藻類 <p>②副資材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 調味料等(食塩、醤油、うま味調味料、みりん、砂糖、食酢、清酒等) 2. 油脂 (植物性、動物性等) 3. 食品添加物 (酸化防止剤、着色料、PH調整剤、香料等) 4. その他の副資材
<p>使用する機械、器具等</p>	<p>①機械・設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 魚体 (原料) 洗浄機 2. 魚体 (原料) 選別機 3. 魚体 (原料) 処理機 (バンドソー、ヘッドカッター、スキンレスマシン等) 4. 乾燥機 5. 解凍装置 6. 金属探知機 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. 急速凍結機 (トンネルフリーザー、特殊凍結機等) 13. 脱水機 14. 裁断機 15. 身取機 16. 混合機 17. エックス線異物検出器 18. 紫外線異物検出器 19. チョッパー 20. フードカッター (サイレントカッター等) <p>②器具・工具等</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>③計測器等</p> <ol style="list-style-type: none"> 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>製品等の例</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 寿司ダネ、刺身加工品、いかそうめん 2. 冷凍ホタテ貝柱 (玉冷)、生食用カキパック、バカガイ 3. ロイン、フィレ、ブロック、柵、タタキ、スライス 4. その他の生食用加工品
<p>指導体制</p>	<p>指導員名 水産 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 水産物加工科職業訓練指導員免許 2. 調理師免許 3. 食品衛生管理者 4. 惣菜管理士 5. フォークリフト運転技能講習修了