

非加熱性水産加工食品製造職種(生食用加工品作業)

| | | | |
|-------------------------------|--|---|--|
| <p>作業の定義</p> | <p>生鮮魚介藻類を生そのまま食することができるよう、非可食部を除いた上で、ブロック、柵、ロイン、フィレ、剥き身、スライス等に整形し、高鮮度を維持するために、冷蔵又は冷凍する作業(ふぐの有毒部位の除去等の作業者に関する法令による営業上の規制がある作業を除く)をいう。 生食用加工品とは、生鮮魚介藻類を生食用に、塩蔵、乾燥、発酵等を行わず、高鮮度を保ったまま原料を目的とする形態に整形し、冷蔵・冷凍した製品の総称である。</p> | | |
| <p>必須業務(移行対象職種・作業で必ず行う業務)</p> | <p>第1号技能実習</p> <p>(1)生食用加工品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業 (指示をされたとおりに以下の作業を行う)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 原料魚介藻類の種類分け 2. 原料魚介藻類のサイズ分け <p>②原料魚介藻類の処理作業 (指示をされたとおりに以下の作業を行う)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 包丁の選定 2. 原料魚介藻類の解凍 3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 4. 一次処理(頭・内臓除去、異物除去等) <p>③生食用加工作業 (指示をされたとおりに以下の作業を行う)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 高度衛生管理(※1) 2. 鮮度確認 3. 非可食部分除去 | <p>第2号技能実習</p> <p>(1)生食用加工品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業 (工程表等に従い以下の作業を行う)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 原料魚介藻類の種類分け 2. 原料魚介藻類のサイズ分け 3. 原料魚介藻類の鮮度判別 <p>②原料魚介藻類の処理作業 (工程表等に従い以下の作業を行う)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 包丁の選定 2. 原料魚介藻類の解凍 3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 4. 加工に適した形態への処理(フィレ等) <p>③生食用加工作業 (工程表等に従い以下の作業を行う)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 高度衛生管理(※1) 2. 鮮度確認及び鮮度管理 3. 非可食部分除去 4. 整形 <p>④製品の仕上げ(検査等)作業 (工程表等に従い以下の作業を行う)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製品の種類の判別 2. 異物混入の確認 <p>⑤製造工程表の確認作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製造工程表の確認 2. 製造工程に適した機器の選択 | <p>第3号技能実習</p> <p>(1)生食用加工品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業 (自ら作成した工程表等により以下の作業を行う)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 原料魚介藻類の種類分け 2. 原料魚介藻類のサイズ分け 3. 原料魚介藻類の鮮度判別 <p>②原料魚介藻類の処理作業 (自ら作成した工程表等により以下の作業を行う)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 包丁の選定 2. 原料魚介藻類の解凍 3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 4. 加工に適した形態への処理(フィレ等) <p>③生食用加工作業 (自ら作成した工程表等により以下の作業を行う)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 高度衛生管理(※1) 2. 鮮度確認及び鮮度管理 3. 非可食部分除去 4. 整形 <p>④製品の仕上げ(検査等)作業 (自ら作成した工程表等により以下の作業を行う)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製品の種類の判別 2. 異物混入の確認 3. 製品品質の判別 <p>⑤製造工程表の作成及び確認作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製造工程表の作成及び確認 2. 製造工程に適した機器の選択 3. 歩留まり計算 |
| | <p>(2)安全衛生業務(※2)</p> <p>①安全衛生作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 雇入れ時等の安全衛生教育 2. 作業開始時の安全確認作業 3. 水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業 4. 水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業 5. 保護具及び安全標識・装置の点検作業 6. 安全装置の使用等による安全作業 7. 労働衛生上の有害性を防止するための作業 8. 危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 9. 安全作業に係る記録と確認作業 <p>②食品衛生作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>◎技能実習3号では(1)～(2)の必須業務のポイントの説明及び指導ができることを目途とする。</p> <p>※1 高度衛生管理とは、汚染物質や微生物等の付着や繁殖を防ぐため、食品衛生に関する基準等を厳守して、適正濃度の洗浄剤・消毒剤を、一定時間又は作業の区切りごとに、直接的または間接的に食品に触れる器具等の洗浄消毒及び衛生用品の交換を行うことである。</p> | | |
| | <p>(1)関連業務</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 | | |

| | |
|--|--|
| <p>関連業務、周辺業務(上記必須業務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>⑨その他の生食用加工品製造作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>(2)周辺業務</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>(3)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)</p> <p>上記※2に同じ</p> |
| <p>使用する素材、材料等(該当するものを選択すること。)</p> | <p>①原料</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.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(該当するものを選択すること。)</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(該当するものを選択すること。)</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、パカガイ 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>移行対象職種・作業とはならない業務例</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1.水産練り製品製造作業 2.魚介類(鯨を含む。)を原料とする魚肉ハム・ソーセージの製造作業 3.冷凍品(原料のまま凍結したもの)又は冷凍水産食品(冷凍すり身等)の製造作業 4.漁業者が出荷のためにのり等の海藻を採取・乾燥する作業 5.原料魚介藻類の処理を含まない調理のみの場合 6.ふぐの有毒部位の除去等の作業者に関する法令による営業上の規制がある作業 7.上記の関連作業及び周辺作業のみの場合 |