

加熱性水産加工食品製造職種(くん製品製造作業)

作業の定義	<p>くん材を用い、その周辺に魚介類を置き、煙でいぶし乾燥させ、くん製品を製造する作業をいう。また、調味くん製品製造は魚介類を調理・調味して、高温で短時間くん乾して、くん製品を製造することをいう。</p> <p>くん煙の温度により、貯蔵を目的とする「冷くん法」と調味(及び風味付け)を目的とする「温くん法」がある。</p> <p>くん製品とは、材料(魚介類)にくん煙をかけて貯蔵性を高めたり、風味を付与したものの総称である。</p>		
必須業務(移行対象職種・作業で必ず行う業務)	<p style="text-align: center;">技能実習1号</p> <p>(1)くん製品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</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</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くん製処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 漬け込み液(食塩水)の調合 2. 調味(加塩) 3. くん材の選定 4. くん製処理に適した整列 5. くん製温度の確認 6. くん製時間の確認 	<p style="text-align: center;">技能実習2号</p> <p>(1)くん製品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</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</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くん製処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 漬け込み液(食塩水)の調合 2. 調味(加塩) 3. くん材の選定 4. くん製処理に適した整列 5. くん製温度の管理 6. くん製時間の管理 7. くん製状況の判別 <p>④製品の仕上げ(検査等)作業</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 style="text-align: center;">技能実習3号</p> <p>(1)くん製品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</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</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くん製処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 漬け込み液(食塩水)の調製 2. 調味(加塩) 3. くん材の選定 4. くん製処理に適した整列 5. くん製温度の設定・管理 6. くん製時間の設定・管理 7. くん製状況の管理 <p>④製品の仕上げ(検査等)作業</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製造工程表の確認及び作成作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製造工程表の確認及び作成 2. 製造工程に適した機器の選択
	<p>(2)安全衛生業務(※)</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 style="text-align: right;">◎技能実習3号では(1)～(2)の必須作業のポイントの説明及び指導ができることを目安とする。</p>		

<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</p> <p>①加熱性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)</p> <p>②非加熱性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、生食用加工品製造)</p> <p>③水産加工関連器具・工具の取扱い作業</p> <p>④水産加工関連機械の取扱い作業</p> <p>⑤包装機の取扱い作業</p> <p>⑥製品の凍結作業</p> <p>⑦製品の殺菌作業</p> <p>⑧食品添加物の使用基準管理作業</p> <p>⑨その他のくん製品製造作業</p> <p>1.放冷作業</p> <p>2.焙乾作業</p> <p>3.あん蒸作業</p> <p>4.乾燥作業</p> <p>5.水切り風乾</p> <p>(2)周辺業務</p> <p>①工場内清掃作業</p> <p>②工場内運搬作業</p> <p>③梱包作業</p> <p>④出荷作業</p> <p>(3)安全衛生作業(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※に同じ</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>①原料</p> <p>1. 魚類[さけ(しろざけ)、べにざけ(べにます)、からふとます、にじます、アトランティックサーモン、いわな、さば、さんま、にしん、ほっけ、とびうお、たら、ふぐ、うなぎ等]</p> <p>2. いか・たこ類(するめいか、あかいか、みずだこ等)</p> <p>3. 貝類(ほたてがい等)</p> <p>4. その他の魚介藻類</p> <p>②副資材</p> <p>1. くん材用薪(かし、くぬぎ、さくら、なら、ぶな、なら、しらかば、さくら、りんご、おにぐるみ、ヒッコリー、メスキート等)</p> <p>2. チップ(くん材用の樹木を粉碎したもの)</p> <p>3. スモークウッド(くん材用のチップまたは微粉を棒状に圧縮成形したもの)</p> <p>4. 塩漬け用食塩</p> <p>5. 香味改善用香辛料(ペッパー、ジンジャー、オールスパイス、クローブ、セージ、シナモン等)</p> <p>6. 酒類(ワイン、清酒等)</p> <p>7. 調味温くん品用調味料[砂糖、醤油、調味料(アミノ酸等)、みりん等]</p> <p>8. その他の副資材</p>
<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</p> <p>1. 魚体(原料)洗浄機 2. 魚体(原料)選別機 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) 4. 乾燥機 5. 解凍装置 6. 煮熟装置</p> <p>7. 金属探知機 8. 真空包装機 9. ガス充填包装機 10. くん製装置 11. 保管冷蔵庫 12. 充填機 13. 凍結機</p> <p>14. 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) 15. 脱水機 16. くん製室 17. くん煙機</p> <p>②器具・工具等</p> <p>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</p> <p>③計測器等</p> <p>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>
<p>製品の例(該当するものを選択すること。)</p>	<p>①冷くん品</p> <p>1. さけ棒くん(棒くん:頭部、腹部を除いた冷くん品) 2. さけ 3. からふとます 4. にじます 5. さんま 6. にしん 7. ぶり 8. たら 9. さば 10. ふぐ 11. うなぎ</p> <p>12. ほたて貝柱 13. その他の冷くん製加工品</p> <p>②温くん品</p> <p>1. さけ 2. からふとます 3. にじます 4. さんま 5. にしん 6. ぶり 7. たら 8. さば 9. ふぐ 10. うなぎ 11. ほたて貝柱 12. その他の温くん製加工品</p> <p>③調味くん製品</p> <p>1. いかくん製品 2. たこくん製品 3. たらくん製品 4. かきくん製品 5. その他の調味くん製加工品</p> <p>④その他のくん製品</p>
<p>移行対象職種・作業とはならない業務例</p>	<p>1. 水産練り製品製造作業</p> <p>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</p> <p>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、冷凍切り身、刺身用ロイン等)の製造作業</p> <p>4. 水産物(鯨を含む。)を原料とする冷凍調理食品(加熱工程を含まないフライ等)の製造作業</p> <p>5. 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</p> <p>6. 原料魚介藻類の処理を含まない調味・調理のみの場合(処理済みの原料を煮る、揚げる等の作業しか行わない場合)</p> <p>7. 上記の関連作業及び周辺作業のみの場合</p>