

牛豚食肉処理加工業職種（牛豚精肉商品製造作業） 新

作業の定義	牛豚精肉商品製造作業とは、牛豚部分肉から牛豚精肉商品を製造する作業で、次の①～⑥までの一連の作業工程をいう。 ①原料準備作業→②原料処理作業→③カットニング作業→④盛付作業→⑤包装・計量・値付け作業→⑥製品検品作業（金属探知機を含む） 各工程の前提として、製造環境の一般衛生管理及びHACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業を行う。 ※牛豚精肉商品とは、原料となる牛豚部分肉を整形・小割・柵取り・カット（手切り）、スライス（薄切り）等を行うことにより調理用途等に適した適度な大きさにした食肉の小いいう。 ※牛豚精肉商品製造作業で対象となる食肉は牛肉・豚肉とし、他の食肉は対象外とする。 ※牛豚精肉商品製造作業では必ず牛肉と豚肉の両方を原料として使用する。 ※牛豚精肉商品製造作業のスライス作業では回転式丸刃ミートスライサーを用いる。 ※食品衛生法に基づく営業許可（食肉処理業、食肉販売業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業、食肉製品製造業）を有する事業所の業態であること。（ただし、業の必須業務を行っている事業所に限る。） ※必須作業が全て実施できる実習実施者でなければ対象とならない（パックだけ等をしている事業所は対象外とする。）								
必須業務（移行対象職種・作業で必ず行う業務）	<table><tr><th>第1号技能実習</th><th>第2号技能実習</th></tr><tr><td>①原料準備作業 1.原料開梱 2.原料検品 3.原料開封 ②原料処理作業 1. 整形 2.小割 3.スジ引き 4.柵取り ただし、第1号技能実習では豚6部位※について習得する。 ※豚6部位（ロース、ヒレ、うで、かたロース、もも、ばら） ③カットニング作業（豚・牛） 1.カット（ブロック） 2.カット（切り身） 3.カット（角切り） 4.ミンチ（挽き肉） ④盛付作業（豚・牛） 1.カット（ブロック）の盛付 2.カット（切り身）の盛付 3.カット（角切り）の盛付 4.ミンチ（挽き肉）の盛付 ⑤HACCPの前提条件となる製造環境の一般衛生管理作業 1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業 2.手、長靴等の洗浄・消毒作業 3.使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 4.5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の作業 5.消毒槽の準備作業 6.消毒設備の管理作業 7.衛生標準作業手順に従った作業</td><td>①原料準備作業 1.原料開梱 2.原料検品 3.原料開封 4.歩留り計算 ②原料処理作業 1. 整形 2.小割 3.スジ引き 4.柵取り ただし、第2号技能実習では豚6部位に加え、牛13部位※について習得する ※牛13部位（ネック、かた、かたばら、かたロース、ともばら、リブロース、サーロイン、ヒレ、らんいち、うちもも、そともも、しんたま、すね） ③カットニング作業（豚・牛） 1.カット（ブロック） 2.カット（切り身） 3.カット（角切り） 4.ミンチ（挽き肉） 5.スライス（切落し） 6.スライス（焼き用 約5ミリ） 7.スライス（薄切 約2.5ミリ） 8.スライス（極薄切 約1.5ミリ） ④盛付作業（豚・牛） 1.カット（ブロック）の盛付 2.カット（切り身）の盛付 3.カット（角切り）の盛付 4.ミンチ（挽き肉）の盛付 5.スライス（切落し）の盛付 6.スライス（焼き用 約5ミリ）の盛付 7.スライス（薄切 約2.5ミリ）の盛付 8.スライス（極薄切 約1.5ミリ）の盛付 ⑤包装・計量・値付け作業 ⑥製品検品作業（金属探知機を含む） ⑦製造環境の一般衛生管理及びHACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業 1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業 2.手、長靴等の洗浄・消毒作業 3.使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 4.5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の作業 5.消毒槽の準備作業 6.消毒設備の管理作業 7.衛生標準作業手順に従った作業 8.HACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業 9.精肉製造機械（スライサー等）の分解・洗浄・組立作業 （※HACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業とは、⑥において、食品から危害を除去するための重要管理点（CCP）を設定し、そのモニタリングと記録管理を行うことをいう。）</td></tr></table>		第1号技能実習	第2号技能実習	①原料準備作業 1.原料開梱 2.原料検品 3.原料開封 ②原料処理作業 1. 整形 2.小割 3.スジ引き 4.柵取り ただし、第1号技能実習では豚6部位※について習得する。 ※豚6部位（ロース、ヒレ、うで、かたロース、もも、ばら） ③カットニング作業（豚・牛） 1.カット（ブロック） 2.カット（切り身） 3.カット（角切り） 4.ミンチ（挽き肉） ④盛付作業（豚・牛） 1.カット（ブロック）の盛付 2.カット（切り身）の盛付 3.カット（角切り）の盛付 4.ミンチ（挽き肉）の盛付 ⑤HACCPの前提条件となる製造環境の一般衛生管理作業 1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業 2.手、長靴等の洗浄・消毒作業 3.使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 4.5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の作業 5.消毒槽の準備作業 6.消毒設備の管理作業 7.衛生標準作業手順に従った作業	①原料準備作業 1.原料開梱 2.原料検品 3.原料開封 4.歩留り計算 ②原料処理作業 1. 整形 2.小割 3.スジ引き 4.柵取り ただし、第2号技能実習では豚6部位に加え、牛13部位※について習得する ※牛13部位（ネック、かた、かたばら、かたロース、ともばら、リブロース、サーロイン、ヒレ、らんいち、うちもも、そともも、しんたま、すね） ③カットニング作業（豚・牛） 1.カット（ブロック） 2.カット（切り身） 3.カット（角切り） 4.ミンチ（挽き肉） 5.スライス（切落し） 6.スライス（焼き用 約5ミリ） 7.スライス（薄切 約2.5ミリ） 8.スライス（極薄切 約1.5ミリ） ④盛付作業（豚・牛） 1.カット（ブロック）の盛付 2.カット（切り身）の盛付 3.カット（角切り）の盛付 4.ミンチ（挽き肉）の盛付 5.スライス（切落し）の盛付 6.スライス（焼き用 約5ミリ）の盛付 7.スライス（薄切 約2.5ミリ）の盛付 8.スライス（極薄切 約1.5ミリ）の盛付 ⑤包装・計量・値付け作業 ⑥製品検品作業（金属探知機を含む） ⑦製造環境の一般衛生管理及びHACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業 1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業 2.手、長靴等の洗浄・消毒作業 3.使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 4.5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の作業 5.消毒槽の準備作業 6.消毒設備の管理作業 7.衛生標準作業手順に従った作業 8.HACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業 9.精肉製造機械（スライサー等）の分解・洗浄・組立作業 （※HACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業とは、⑥において、食品から危害を除去するための重要管理点（CCP）を設定し、そのモニタリングと記録管理を行うことをいう。）			
	第1号技能実習	第2号技能実習							
①原料準備作業 1.原料開梱 2.原料検品 3.原料開封 ②原料処理作業 1. 整形 2.小割 3.スジ引き 4.柵取り ただし、第1号技能実習では豚6部位※について習得する。 ※豚6部位（ロース、ヒレ、うで、かたロース、もも、ばら） ③カットニング作業（豚・牛） 1.カット（ブロック） 2.カット（切り身） 3.カット（角切り） 4.ミンチ（挽き肉） ④盛付作業（豚・牛） 1.カット（ブロック）の盛付 2.カット（切り身）の盛付 3.カット（角切り）の盛付 4.ミンチ（挽き肉）の盛付 ⑤HACCPの前提条件となる製造環境の一般衛生管理作業 1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業 2.手、長靴等の洗浄・消毒作業 3.使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 4.5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の作業 5.消毒槽の準備作業 6.消毒設備の管理作業 7.衛生標準作業手順に従った作業	①原料準備作業 1.原料開梱 2.原料検品 3.原料開封 4.歩留り計算 ②原料処理作業 1. 整形 2.小割 3.スジ引き 4.柵取り ただし、第2号技能実習では豚6部位に加え、牛13部位※について習得する ※牛13部位（ネック、かた、かたばら、かたロース、ともばら、リブロース、サーロイン、ヒレ、らんいち、うちもも、そともも、しんたま、すね） ③カットニング作業（豚・牛） 1.カット（ブロック） 2.カット（切り身） 3.カット（角切り） 4.ミンチ（挽き肉） 5.スライス（切落し） 6.スライス（焼き用 約5ミリ） 7.スライス（薄切 約2.5ミリ） 8.スライス（極薄切 約1.5ミリ） ④盛付作業（豚・牛） 1.カット（ブロック）の盛付 2.カット（切り身）の盛付 3.カット（角切り）の盛付 4.ミンチ（挽き肉）の盛付 5.スライス（切落し）の盛付 6.スライス（焼き用 約5ミリ）の盛付 7.スライス（薄切 約2.5ミリ）の盛付 8.スライス（極薄切 約1.5ミリ）の盛付 ⑤包装・計量・値付け作業 ⑥製品検品作業（金属探知機を含む） ⑦製造環境の一般衛生管理及びHACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業 1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業 2.手、長靴等の洗浄・消毒作業 3.使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 4.5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の作業 5.消毒槽の準備作業 6.消毒設備の管理作業 7.衛生標準作業手順に従った作業 8.HACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業 9.精肉製造機械（スライサー等）の分解・洗浄・組立作業 （※HACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業とは、⑥において、食品から危害を除去するための重要管理点（CCP）を設定し、そのモニタリングと記録管理を行うことをいう。）								
<table><tr><td>安全衛生業務 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全確認作業 ③作業場における整理・整頓・清掃・清潔・習慣の遵守 ④作業者間の安全確認作業 ⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業 ⑥牛豚精肉商品製造における事故・疫病予防（ナイフやスライサーを使った作業の安全衛生教育を重点的に行う） ⑦労働衛生上の有害性を防止するための作業 ⑧異常時の応急措置を習得するための作業</td><td>※</td></tr></table>			安全衛生業務 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全確認作業 ③作業場における整理・整頓・清掃・清潔・習慣の遵守 ④作業者間の安全確認作業 ⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業 ⑥牛豚精肉商品製造における事故・疫病予防（ナイフやスライサーを使った作業の安全衛生教育を重点的に行う） ⑦労働衛生上の有害性を防止するための作業 ⑧異常時の応急措置を習得するための作業	※					
安全衛生業務 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全確認作業 ③作業場における整理・整頓・清掃・清潔・習慣の遵守 ④作業者間の安全確認作業 ⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業 ⑥牛豚精肉商品製造における事故・疫病予防（ナイフやスライサーを使った作業の安全衛生教育を重点的に行う） ⑦労働衛生上の有害性を防止するための作業 ⑧異常時の応急措置を習得するための作業	※								
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。）	<table><tr><td>(1)関連業務 ①原料となる牛豚部分肉製造作業（食肉処理業の営業許可が必要）</td><td></td></tr><tr><td>(2)周辺業務 ①牛豚精肉商品製造加工場周辺および場内の清掃・消毒作業 ②牛豚部分肉の入庫と精肉商品の保管・仕分・梱包・出庫関連作業 ③精肉商品の品出し・陳列作業</td><td></td></tr><tr><td>(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） 上記※に同じ</td><td></td></tr></table>			(1)関連業務 ①原料となる牛豚部分肉製造作業（食肉処理業の営業許可が必要）		(2)周辺業務 ①牛豚精肉商品製造加工場周辺および場内の清掃・消毒作業 ②牛豚部分肉の入庫と精肉商品の保管・仕分・梱包・出庫関連作業 ③精肉商品の品出し・陳列作業		(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） 上記※に同じ	
(1)関連業務 ①原料となる牛豚部分肉製造作業（食肉処理業の営業許可が必要）									
(2)周辺業務 ①牛豚精肉商品製造加工場周辺および場内の清掃・消毒作業 ②牛豚部分肉の入庫と精肉商品の保管・仕分・梱包・出庫関連作業 ③精肉商品の品出し・陳列作業									
(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） 上記※に同じ									

使用する素材、材料等(該当するものを選択すること。)	(1) 素材・材料 ① 牛部分肉 ② 豚部分肉	(2) 包装資材 ① トレイ・包装用フィルム・ラベル ② 食品シート・ミートペーパー・経木・包装紙・袋 ③ 箱詰用資材一式
使用する機械、器具等(該当するものを選択すること。)	(1) 機械・設備 ① 精肉商品製造加工場、原料冷蔵(冷凍)庫、製品冷蔵(冷凍)庫、急速凍結庫 ② 解凍室(庫) ③ 回転式丸刃ミートスライサー ④ ミートチョッパー(ミンサー) ⑤ バンドソー ⑥ 包装・計量・値付機 ⑦ 金属探知機	(2) 器工具 ① 精肉商品製造作業台 ② ナイフ・ヤスリ ③ 安全前掛け・安全手袋・アームプロテクターなどの安全器具 ④ 手袋(ニトリルゴム手袋等)・マスク・ネット帽子・消毒用アルコールなどの衛生器具 ⑤ 作業靴(耐滑性の長靴、短靴) ⑥ コンテナ ⑦ バット(パイレス) ⑧ 作業所内清掃用床ブラシ、バケツ等
製品等の例(該当するものを選択すること。)	(1) 牛肉 ① 牛肉カット商品(ブロック、切り身、角切り等) ② 牛肉スライス商品(切落し、薄切り等) ③ 牛肉ミンチ(挽き肉)商品(ハンバーグ用等)	(2) 豚肉 ① 豚肉カット商品(ブロック、切り身、角切り等) ② 豚肉スライス商品(切落し、薄切り等) ③ 豚肉ミンチ(挽き肉)商品(ハンバーグ用等)
移行対象職種・作業とはならない業務例	1. 牛豚以外(羊、馬等)の精肉商品製造作業 2. ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業 3. 食鳥処理加工作業 4. 惣菜加工作業 5. 味付け肉やメンチカツ等の半製品製造作業 6. レジ打ち・接客などの販売作業 7. 複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業及び食肉製品製造業で許可されている作業のうち、食肉処理業に該当しない作業 8. 上記の関連作業および周辺作業のみの場合	

・売形態を

し、本作

○

2112

1

