

<p>作業の定義</p>	<p>魚肉に2～3%の食塩を加え、搗り潰して粘稠(ねんちゅう:ねばりけがあって密度の濃いこと。)な肉糊状とし、板付けやちくわ等に成形し、加熱凝固させたかまぼこ製品の製造作業をいう。</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>第2号技能実習</p>	<p>第3号技能実習</p>
	<p>(1)かまぼこ製品製造作業 1)材料の選定作業 ①かまぼこ製品の材料の選定作業 2)かまぼこ製品の製造作業 ①かまぼこ製品の原料の調整作業 ②簡単なかまぼこ製品の成形作業 ③かまぼこ製品の加熱、冷却及び包装作業</p>	<p>(1)かまぼこ製品製造作業 1)材料の選定作業 ①かまぼこ製品の材料の選定作業 2)かまぼこ製品の製造に関する機械、装置、及び器具の点検、調整作業及び記録作業 3)かまぼこ製品の製造作業 ①かまぼこ製品の原料(副原料含む)の配合及び品質の調整作業 ②かまぼこ製品の成形作業 ③かまぼこ製品の加熱、冷却及び包装作業並びに記録作業</p>	<p>(1)かまぼこ製品製造作業 1)材料の選定作業 ①かまぼこ製品の材料の選定作業 2)かまぼこ製品の製造に関する機械、装置、及び器具の点検、調整作業及び記録作業 3)かまぼこ製品の製造作業 ①かまぼこ製品の原料(副原料含む)の配合及び品質の調整作業 ②かまぼこ製品の成形作業 ③かまぼこ製品の加熱、冷却及び包装作業並びに記録作業 ④魚体処理(魚の頭や内臓を除去する。)作業 ⑤魚洗(魚体処理によって付着した血液、内臓等の不純物を洗浄する。)作業 ⑥魚肉採取(魚肉と骨及び皮の分離。)作業 ⑦水さらし作業(血液や脂肪、魚臭成分を洗い流す。)及び脱水作業 ⑧碎肉(魚肉を細かく砕く。)作業 ⑨裏ごし作業 ⑩魚肉の搗潰(らいかい:魚肉に食塩、調味料を加えて搗りあげる。)作業 ⑪冷凍すり身の検査作業 4)かまぼこ製品の検査作業</p>
<p>関連業務、周辺業務(上記必須業務に関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>(2)安全衛生業務 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全装置等の点検作業 ③水産練り製品工場における整理・整頓・清掃・清潔・躰(習慣)の遵守 ④かまぼこ製造作業で使用する機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具の着用と服装の安全点検作業 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異常時の応急措置を修得するための作業</p> <p style="text-align: right;">} ※</p>		
	<p>(1)関連業務 ①原材料等の受け入れ検査作業及び記録作業 ②かまぼこ製造の積算作業及び記録作業 ③かまぼこ製造用機械の保守・整備及び記録作業 (2)周辺業務 ①原材料等の目視受入れ記録・保管作業 ②かまぼこ製造用機械の管理作業及び記録作業 ③包装資材の保守・管理作業 ④製品の運搬作業 ⑤製品の梱包出荷作業 (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</p>	<p>①又は②のうち一つ以上を必ず使用。③は必ず使用すること。④は必要に応じて使用すること。</p> <p>①原料魚 1.ぐち 2.えそ 3.たちうお 4.あじ 5.いわし 6.すけとうだら 7.さば 8.いか ②冷凍すり身 1.ぐち 2.えそ 3.たちうお 4.あじ 5.いわし 6.すけとうだら 7.さば 8.きんときだい</p> <p>9.いとより 10.きちじ(きんき) 11.さめ 12.とびうお 13.はも 14.ほっけ 15. その他の原料魚 10.みなみだら 11.ほき 12.パシフィックホワイティング(しろがねだら) 13.はも 14.ほっけ 15.れんこだい 16.ひれこだい 17.かれい</p>	

	<p>9.いとり</p> <p>③食塩</p> <p>④副原料</p> <p>1)調味料</p> <p>1.甘味料</p> <p>2.酒類</p> <p>2)着色料</p> <p>3)保存料</p> <p>4)副材料</p> <p>1.澱(でん)粉類</p> <p>2.動植物性蛋白(たんぱく)質</p> <p>3.卵</p> <p>4.野菜類</p>	<p>18.その他の冷凍すり身</p> <p>3.動物、魚介類エキス</p> <p>4.その他の調味料</p> <p>5.海藻類</p> <p>6.無機塩類</p> <p>7.その他の副原料</p>
<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(8.は必ず使用し、他は必要に応じて使用すること。)</p> <p>1.魚体処理機</p> <p>2.魚洗(ぎよせん)機</p> <p>3.魚肉採取機</p> <p>4.水さらし装置</p> <p>5.脱水機</p> <p>6.挽(ひき)肉機</p> <p>7.解凍機</p> <p>8.播漬機(らいかいき:石臼式、ステンレス式、サイレントカッタ、高速真空攪拌機を含む。)</p> <p>9.裏ごし機</p> <p>10.成形機</p> <p>②器具等(6は必ず使用し、6を含み二つ以上を必ず使用すること。)</p> <p>1.魚体処理用具</p> <p>2.水さらし用具</p> <p>3.播漬(らいかい)用具</p> <p>4.成形用具(つけ包丁、木べら等を含む。)</p> <p>5.加熱用具</p> <p>6.各種衛生用具(白衣、ヘアネット、頭巾型帽子、マスク、工場内専用履物、粘着ローラー等)</p> <p>③計測器等(必要に応じて使用すること。)</p> <p>1.温度測定器(中心温度測定器を含む。)</p> <p>2.水分測定器</p> <p>3.pH測定器</p> <p>4.重量測定器</p> <p>5.その他の測定器</p>	<p>11.加熱装置</p> <p>12.冷却機</p> <p>13.包装機</p> <p>14.冷凍庫及び冷蔵庫</p> <p>15.搬送機</p> <p>16.殺菌装置</p> <p>17.洗浄装置</p> <p>18.エアージャワー室</p> <p>19.その他の機械及び装置</p> <p>7.その他の用具</p>
<p>製品等の例(該当するものを選択すること。)</p>	<p>1.板付きかまぼこ</p> <p>2.蒸し焼きかまぼこ</p> <p>3.蒸しかまぼこ</p> <p>4.ゆでかまぼこ</p> <p>5.揚かまぼこ</p> <p>6.卵黄焼きかまぼこ</p>	<p>7.焼き抜きかまぼこ(ちくわ等を含む。)</p> <p>8.特殊包装かまぼこ(リテーナ成形かまぼこ、ケーシング詰かまぼこ、真空包装製品は含まず。)</p> <p>9.珍味かまぼこ</p> <p>10.細工かまぼこ</p> <p>11.風味かまぼこ</p>
<p>移行対象職種・作業とはならない業務例</p>	<p>1.上記の関連業務及び周辺業務のみの場合</p>	