

## 加熱性水産加工食品製造業職種(調味加工品製造)

<p>作業の定義</p>	<p>魚介藻類又はその乾製品に調味液を加え、味付けを行って調味加工品を製造する作業をいい、さらに貯蔵性を高めるために、煮つめたり、乾燥機、焙焼機等による乾燥を行って調味加工品を製造する作業をいう。 調味加工品とは、魚介藻類を加工段階で調味及び加熱処理を施し、貯蔵性を高めたり、風味を付与したものの総称である。</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)調味加工品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>原料魚介藻類の種類分け</li> <li>原料魚介藻類のサイズ分け</li> </ol> <p>②原料魚介藻類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>包丁の選定</li> <li>原料魚介藻類の解凍</li> <li>原料魚介藻類の解凍状況の判別</li> <li>一次処理(頭・内臓除去、異物除去等)</li> </ol> <p>③調味加工処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>調味液の調合</li> <li>加熱温度の確認</li> <li>加熱時間の確認</li> <li>加熱状況の判別</li> </ol>	<p>第2号技能実習</p> <p>(1)調味加工品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>原料魚介藻類の種類分け</li> <li>原料魚介藻類のサイズ分け</li> <li>原料魚介藻類の鮮度判別</li> </ol> <p>②原料魚介藻類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>包丁の選定</li> <li>原料魚介藻類の解凍</li> <li>原料魚介藻類の解凍状況の判別</li> <li>加工に適した形態への処理(フィレ等)</li> </ol> <p>③調味加工処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>調味液の調製</li> <li>加熱温度の管理</li> <li>加熱時間の管理</li> <li>加熱状況の判別</li> <li>放冷</li> </ol> <p>④製品の仕上げ(検査等)作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>製品の種類の判別</li> <li>異物混入の確認</li> </ol> <p>⑤製造工程表の確認作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>製造工程表の確認</li> <li>製造工程に適した機器の選択</li> </ol>	<p>第3号技能実習</p> <p>(1)調味加工品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>原料魚介藻類の種類分け</li> <li>原料魚介藻類のサイズ分け</li> <li>原料魚介藻類の鮮度判別</li> </ol> <p>②原料魚介藻類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>包丁の選定</li> <li>原料魚介藻類の解凍</li> <li>原料魚介藻類の解凍状況の判別</li> <li>加工に適した形態への処理(フィレ等)</li> </ol> <p>③調味加工処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>調味液の調製</li> <li>加熱温度の設定・管理</li> <li>加熱時間の設定・管理</li> <li>加熱状況の判別</li> <li>放冷</li> </ol> <p>④製品の仕上げ(検査等)作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>製品の種類の判別</li> <li>異物混入の確認</li> <li>製品品質の判別</li> </ol> <p>⑤製造工程表の確認及び作成作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>製造工程表の確認及び作成</li> <li>製造工程に適した機器の選択</li> </ol>
	<p>(2)安全衛生業務</p> <p>①安全衛生作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>雇入れ時等の安全衛生教育</li> <li>作業開始時の安全確認作業</li> <li>水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業</li> <li>水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業</li> <li>保護具及び安全標識・装置の点検作業</li> <li>安全装置の使用等による安全作業</li> <li>労働衛生上の有害性を防止するための作業</li> <li>危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業</li> <li>安全作業に係る記録と確認作業</li> </ol> <p>②食品衛生作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>作業者の衛生管理作業</li> <li>器具の衛生管理作業</li> <li>製造用機械、調理器具等の取扱法</li> <li>電気、ガス、燃油等の取扱法</li> <li>作業手順(フローシート)の確認</li> <li>作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌</li> <li>衛生作業に係る記録と確認作業</li> </ol> <p style="text-align: center;">✖</p> <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的とする。</p>		
<p>関連業務、周辺業務</p>	<p>(1)関連業務</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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、くん製品製造)</li> <li>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)</li> <li>水産加工関連器具・工具の取扱い作業</li> <li>水産加工関連機械の取扱い作業</li> <li>包装機の取扱い作業</li> <li>製品の凍結作業</li> <li>製品の殺菌作業</li> <li>食品添加物の使用基準管理作業</li> </ol>		

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>⑨その他の調味加工品製造作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 焙焼作業</li> <li>2. 焙乾作業</li> <li>3. あん蒸作業</li> <li>4. 乾燥作業</li> </ol> <p>(2)周辺業務</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①工場内清掃作業</li> <li>②工場内運搬作業</li> <li>③梱包作業</li> <li>④出荷作業</li> </ol> <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※に同じ</p>
使用する素材、材料等(該当するものを選択すること。)	<p>①原料</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 佃煮類【はぜ、わかさぎ、しらうお、いかなご、かつお、まぐろ、ふな、ごり、あさり、はまぐり、あかがい、しじみ、えび類、あみ類、こんぶ、ひとえぐさ、あおのり、あおさ、その他の魚介藻類〔一次加工(処理)後のものを含む。〕等】</li> <li>2. 調味乾燥品(焼き加工品)【乾燥いかなご、かえりちりめん、干しだら、乾燥小あじ、干しわかさぎ、するめ、干しえび、干しあみ、乾燥貝類、こんぶ、干しのり、あなご、きす、はぜ、さば、うなぎ、小魚、小えび、海藻等】</li> <li>3. 茹で加工品(たこ、ほたるいか、べにずわい等)</li> <li>4. 魚介藻類味噌(ふな、かき、たい、かに等)</li> <li>5. その他の調味加工品【いか、さけ、こんぶ、かつお等〔一次加工(処理)後のものを含む。〕】</li> </ol> <p>②副資材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 佃煮類の調味液(水飴、砂糖、醤油、食塩、みりん、清酒、うまみ調味料等)</li> <li>2. 光沢と粘性を付与〔寒天、ゼラチン、澱粉(でんぷん)等〕</li> <li>3. 風味向上(生姜、山椒の実、ごま等)</li> <li>4. 焼き加工品(醤油、みりん、清酒、発酵調味料等)</li> <li>5. 茹で加工品〔食塩、澱粉(でんぷん)分解物等〕</li> <li>6. 魚介藻類味噌〔米麴、食塩、豆みそ等、調味料(アミノ酸等)等〕</li> <li>7. その他の調味加工品: ソフト裂きいか、さけフレーク等(剥皮用酵素、食塩、糖、アミノ酸調味料等)</li> <li>8. その他の副資材</li> </ol>
使用する機械、器具等(該当するものを選択すること。)	<p>①機械・設備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>7. 金属探知機 8. 真空包装機 9. ガス充填包装機 10. 保管冷蔵庫 11. 充填機 12. 凍結機 13. 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)</li> <li>14. 煮釜 15. 焙焼機 16. 裁断機 17. 秤量器 18. 自動ひねり包装機 19. 梱包機</li> <li>19. 二次殺菌装置 20. 攪拌機 21. 裂き機</li> </ol> <p>②器具・工具等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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. セイロ 11. かご</li> </ol> <p>③計測器等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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 7. 消毒剤濃度測定器</li> </ol>
製品等の例(該当するものを選択すること。)	<p>①つくだ煮(甘露煮、しぐれ煮、角煮等)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. こうなご 2. わかさぎ 3. はぜ 4. ふな 5. あさり 6. はまぐり 7. いか 8. えび類 9. あみ類 10. こんぶ 11. のり 12. その他のつくだ煮製品</li> </ol> <p>②調味乾燥品(焼き加工品)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. さきいか 2. うなぎ蒲焼き 3. ぶり照焼 4. 焼きあなご 5. 焼きはぜ 6. 焼きさば 7. その他の調味乾燥品(焼き加工品)</li> </ol> <p>③茹で加工品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 煮だこ 2. 茹でほたて貝 3. 茹でほたるいか 4. 茹でかに 5. その他の茹で加工品</li> </ol> <p>④魚介藻類味噌</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ふな味噌 2. かき味噌 3. たい味噌 4. かに味噌 5. その他の魚介味噌加工品</li> </ol> <p>⑤その他の調味加工品</p>
移行対象職種・作業とはならない業務例	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 水産練り製品製造作業</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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)</li> <li>7. 上記の関連業務及び周辺業務のみの場合</li> </ol>