

非加熱性水産加工食品製造業職種(発酵食品製造)

<p>作業の定義</p>	<p>魚介類を、丸のまま、筋肉・内臓・精巢・卵巣、又はそれらの混合物に食塩を添加し、腐敗細菌の増殖を防止し、原料に含まれる酵素、細菌及び酵母等の発酵作用により独特の風味をもつまで熟成させて発酵食品を製造する作業をいう。 また、製品の種類によっては、食塩のほか米飯、酒粕、食酢等の副資材に漬け込んで発酵食品を製造することもある。 発酵食品とは、魚介類を塩、副資材に漬け込んで発酵させることにより、貯蔵性を持たせるとともに独特の風味を持たせた加工食品の総称である。</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)発酵食品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 原料魚介藻類の種類分け</li> <li>2. 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>1. 包丁の選定</li> <li>2. 原料魚介藻類の解凍</li> <li>3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別</li> <li>4. 一次処理(頭・内臓除去、異物除去等)</li> </ol> <p>③発酵作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 調味食塩の計量</li> <li>2. 発酵温度の確認</li> <li>3. 発酵時間の確認</li> </ol>	<p>第2号技能実習</p> <p>(1)発酵食品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 原料魚介藻類の種類分け</li> <li>2. 原料魚介藻類のサイズ分け</li> <li>3. 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>1. 包丁の選定</li> <li>2. 原料魚介藻類の解凍</li> <li>3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別</li> <li>4. 加工に適した形態への処理(フィレ等)</li> </ol> <p>③発酵作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 調味食塩の計量</li> <li>2. 調味(加塩)処理</li> <li>3. 発酵温度の管理</li> <li>4. 発酵時間の管理</li> </ol> <p>④製品の仕上げ(検査等)作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 製品の種類の判別</li> <li>2. 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>1. 製造工程表の確認</li> <li>2. 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)発酵食品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 原料魚介藻類の種類分け</li> <li>2. 原料魚介藻類のサイズ分け</li> <li>3. 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>1. 包丁の選定</li> <li>2. 原料魚介藻類の解凍</li> <li>3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別</li> <li>4. 加工に適した形態への処理(フィレ等)</li> </ol> <p>③発酵作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 調味食塩の計量</li> <li>2. 調味(加塩)処理</li> <li>3. 発酵温度の設定・管理</li> <li>4. 発酵時間の設定・管理</li> <li>5. 発酵状況の判別</li> </ol> <p>④製品の仕上げ(検査等)作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 製品の種類の判別</li> <li>2. 異物混入の確認</li> <li>3. 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>1. 製造工程表の確認及び作成</li> <li>2. 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>1. 雇入れ時等の安全衛生教育</li> <li>2. 作業開始時の安全確認作業</li> <li>3. 水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業</li> <li>4. 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>5. 保護具及び安全標識・装置の点検作業</li> <li>6. 安全装置の使用等による安全作業</li> <li>7. 労働衛生上の有害性を防止するための作業</li> <li>8. 危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業</li> <li>9. 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>1. 作業者の衛生管理作業</li> <li>2. 器具の衛生管理作業</li> <li>3. 製造用機械、調理器具等の取扱法</li> <li>4. 電気、ガス、燃油等の取扱法</li> <li>5. 作業手順(フローシート)の確認</li> <li>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</li> <li>7. 衛生作業に係る記録と確認作業</li> </ol>	<p>※</p>	<p>◎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旨とする。</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>(1)関連業務</p> <p>①非加熱水産加工食品製造業職種(塩蔵製造、乾製品製造)</p> <p>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)</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その他の発酵食品製造作業</p> <p>1.脱水作業</p> <p>2.乾燥作業</p> <p>3.抽出作業</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>
<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> <p>1. 塩辛の原料(いか、かつお、うに、あゆ、なまこ、さけ等)</p> <p>2. 魚醤油の原料(いかなご、いわし、はたはた、あじ、いかの内臓、えび等)</p> <p>3. くさやの原料(むろあじ、あおむろ、とびうお等)</p> <p>4. 馴れずしの原料(さけ、にしん、ほっけ、はたはた、たい、さば、ふな、あゆ、ます等)</p> <p>5. 漬物類の原料(さば、さけ、いわし、たい、まぐろ、さんま、あじ、にしん、するめいか、あゆ、このしろ、こんぶ、かずのこ等)</p> <p>6. その他の魚介藻類</p> <p>②副資材</p> <p>1. 食塩</p> <p>2. 米飯</p> <p>3. 糠(ぬか)</p> <p>4. 糀(こうじ)</p> <p>5. 香辛料</p> <p>6. その他の調味料(醤油、味噌、酒粕、みりん、食酢等)</p> <p>7. その他の副資材</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</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</p> <p>6. 金属探知機 7. 真空包装机 8. ガス充填包装机 9. 保管冷蔵庫 10. 凍結機 11. 急速凍結器(トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等)</p> <p>12. 脱水機 13. 攪拌機 14. 充填装置</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>10. 漬け込み容器(樽、桶、バット等)</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>製品等の例(該当するものを選択すること。)</p>	<p>1. 塩辛(いか、かつお、うに、あゆ、なまこ、さけ等)</p> <p>2. 魚醤油(いかなご、いわし、はたはた、あじ、いかの内臓、えび等)</p> <p>3. くさや(むろあじ、あおむろ、とびうお等)</p> <p>4. 馴れずし(さけ、にしん、ほっけ、はたはた、たい、さば、ふな、あゆ、ます等)</p> <p>5. 漬物類(さば、さけ、いわし、たい、まぐろ、さんま、あじ、にしん、するめいか、あゆ、このしろ、こんぶ、かずのこ等)</p> <p>6. その他の発酵食品</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. 上記の関連業務及び周辺業務のみの場合</p>