

そう菜製造業職種(そう菜加工作業)

作業の定義	<p>大量製造用調理機械(使用する機械、設備、器具等の欄参照)を使用し、食材原材料の下処理、炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す、合(和)える等の調理加工及び殺菌処理等により惣菜加工品を製造する作業(※)をいう。</p> <p>(※)惣菜製造は「大量調理施設衛生管理マニュアル」を適用したものであること。(①及び②、又は①及び③)</p> <p>① 1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設(食数で表現できない場合は、1種類当りの1日の生産量を個数や重量で提示し食数換算の条件を示す)</p> <p>② 加熱調理食品の加熱温度管理(標準作業書(手洗いマニュアル、器具等の洗浄・殺菌マニュアル、原材料等の保管管理マニュアル、加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル))に従い、温度と時間の記録を行うこと。</p> <p>③ 非加熱で調理する食材の洗浄または殺菌の実施記録を行うこと。</p> <p>(参考1) 惣菜とは、そのまま食事として食べられる状態に調理されて販売されているもので、家庭・職場・屋外などの任意の場所(いわゆる中食の環境)で調理されることなく食べられるように、食材を炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す等の加熱調理及び非加熱調理の洗浄・殺菌処理や合(和)える等の調理加工により、衛生的に製造し、即食(※)可能な加工食品をいう。ただし、学校給食や病院給食などトレー等で持ち運びする場合は対象外である。一般的には、和風惣菜、洋風惣菜、中華風惣菜、野菜サラダ等の各種惣菜加工品製造の他、これらと主食(米飯・パン・麺類等)を組み合わせたお弁当やおにぎり・お寿司、調理パン、調理麺等の複合加工食品を製造する業種を惣菜製造業という。</p> <p>※即食とは、水などの素材を加えることなく、また加工食品の物性を変化させるような加熱調理を行うことなく、そのまま食すること、若しくは適温に温める程度で食することをいう。</p> <p>(参考2)惣菜製造をする場合、食品衛生法に基づく営業許可(そうざい製造業または、飲食店営業(注))の申請許可を受けなければならない。</p> <p>(注) 食品衛生法施行令許可(そうざい製造業(サラダ、煮物、揚物、焼物等の製造)、飲食店営業(弁当、調理パン等の製造であり、外食は対象外)の関係営業許可書</p> <p>(参考3) HACCPが制度化された場合においても、HACCPに基づく衛生管理を行い参考2の営業許可を有していること。</p>
-------	---

	第1号技能実習	第2号技能実習
必須業務(移行対象職種・作業で必ず行う業務)	<p>(1)惣菜加工作業</p> <p>①下処理作業</p> <p>1.食材の選別及び洗浄作業</p> <p>2.食材の皮剥き及びカット作業</p> <p>②調理作業(i)、ii)の双方、又はいずれかを行う。</p> <p>i)加熱調理 (炊く、茹でる、揚げる等の調理を行なう)</p> <p>1.食材(下処理済)の準備作業</p> <p>2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業</p> <p>3.調理及び加熱温度測定作業</p> <p>ii)非加熱調理(合(和)える)</p> <p>1.食材の計量作業</p> <p>2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業</p> <p>3.調理状態確認作業</p> <p>③衛生管理作業</p> <p>1.作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業</p> <p>2.洗浄・消毒及び殺菌作業</p>	<p>(1)惣菜加工作業</p> <p>①下処理作業</p> <p>1.食材の選別及び洗浄作業</p> <p>2.食材の皮剥き及びカット作業</p> <p>②調理作業(i)、ii)の双方、又はいずれかを行う。</p> <p>i)加熱調理 (炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸すの調理を行なう)</p> <p>1.食材(下処理済)の準備作業</p> <p>2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業</p> <p>3.調理及び加熱温度測定作業</p> <p>4.品質管理基準に沿ったHACCPシステムに基づく温度管理作業</p> <p>5.調理製品の確認(マニュアル通り)作業</p> <p>ii)非加熱調理(合(和)える)</p> <p>1.食材の計量作業</p> <p>2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業</p> <p>3.調理状態確認作業</p> <p>4.殺菌後の洗浄・水切り作業</p> <p>5.成型及び整え作業</p> <p>6.HACCPシステムに示された殺菌及び記録管理作業</p> <p>(※HACCPシステムとは、重要管理点(CCP)を設定し、そのモニタリングと管理記録・改善(是正)措置を行う)</p> <p>③衛生管理作業</p> <p>1.作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業</p> <p>2.洗浄・消毒及び殺菌作業</p>
	<p>(2)安全衛生業務</p> <p>①安全衛生</p> <p>1.雇入れ時等の安全衛生教育</p> <p>2.作業開始前の安全確認</p> <p>3.惣菜製造業職種に必要な整理整頓</p> <p>4.惣菜製造業職種の調理用機械設備等及び周囲の安全確認</p> <p>5.衛生保護着等の着用と服装の安全点検</p> <p>6.安全装置の使用等による安全な作業</p> <p>7.労働衛生上の有害性を防止するための作業</p> <p>8.異常時の応急措置を修得するための作業</p> <p>9.惣菜加工作業における事故・疾病予防に係る安全衛生</p> <p>②食品衛生</p> <p>1.作業者の衛生管理</p> <p>2.調理器具の衛生維持</p> <p>3.製造用機器等の衛生維持</p> <p>4.作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持</p>	



