

28-2 非加熱性水産加工食品製造業職種(乾製品製造)

2011.12.26

<p>作業の定義</p>	<p>魚介藻類を低温又は常温下で乾燥することにより、貯蔵性を付与した非加熱性の乾製品を製造する作業をいう。 非加熱性乾製品とは、素干し品(魚介類をそのまま又は適当に成形した後、乾燥したもの。)、塩干し品(魚介類をそのまま又は適当に成形した後、塩漬け又は施塩してから乾燥したもの。)、みりん干し品(魚介類をそのまま又は適当に成形し、醤油、みりん等による調味液に浸けた後、乾燥したもの。)等の加工食品の総称である。</p>
<p>必須作業(移行対象職種・作業で必ず行う作業)</p>	<p>(1)乾製品製造 ①原料魚介類の選定作業 ②包丁の選定作業 ③鮮度の判別作業 ④原料状態の判別作業(原料の解凍作業等を含む。) ⑤魚体処理作業 ⑥製品としての仕上げ作業 (2)安全衛生作業 ①安全衛生作業 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.作業開始時の安全確認作業 3.非加熱性水産加工食品製造業職種に必要な整理整頓作業 4.非加熱性水産加工食品製造業職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 5.保護具及び安全標識・装置の点検作業 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.危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 ②食品衛生作業 1.作業者の衛生管理作業 2.器具の衛生管理・維持作業 3.製造用機械、調理器具等の取扱い作業 4.電気、ガス、燃油等の取扱い作業 5.作業手順(フローシート)の確認作業 6.作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌作業</p> <p style="text-align: right;">※</p>
<p>関連作業、周辺作業(上記必須作業に関連する技能等の修得に係る作業等を該当するものを選択すること。)</p>	<p>(1)関連作業 ①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、調味加工品製造、くん製品製造) ②塩蔵品製造 ③発酵食品製造 ④水産加工関連器具・工具(必須作業で使用する器具・工具以外の器具・工具等)の取扱い作業 ⑤水産加工関連機械[必須作業で使用する機械以外の機械(魚体揃え機、漬け込み装置等)]等の取扱い作業 ⑥包装機(個装又は内装用包装機)の取扱い作業 ⑦製品品質の判別[味、姿、硬度、吸湿・乾燥、油(脂)焼け、褐変、虫害、照り、匂い、粘度、歯触り、かび、腐敗、色]作業 ⑧食中毒の予防作業 ⑨異物とその混入防止作業 ⑩食品添加物と使用基準作業 ⑪洗浄作業 ⑫選別作業 ⑬包丁による作成[開き・二枚卸し・三枚卸し・ドレス(頭、内臓の除去)等]作業 ⑭塩分濃度測定器による測定作業 ⑮適正濃度の食塩水調製作業 ⑯たて塩(塩を水に溶くこと)漬け作業 ⑰振り塩漬け作業 ⑱漬け込み作業 ⑲乾燥機の操作作業 (2)周辺作業 ①工場内清掃作業 ②工場内運搬作業 ③梱包作業 ④出荷作業 (3)安全衛生作業(関連作業、周辺作業を行う場合は必ず実施する作業) 上記※に同じ</p>
<p>使用する素材(材料)(該当するものを選択すること。)</p>	<p>①原料(一つ以上必ず使用すること。) 1.魚類(にしん、いわし、あじ、さんま、さば、たら・すけとうだら、ほっけ、ぶり、かます、かれい、ふぐ、あまだい、わかさぎ、こうなご、とびうお、たちうお、ししゃも等) 2.えび類(さくらえび、あみ等) 3.いか類(するめいか、あかいか、けんさきいか、あおりいか等) 4.魚介類(たこ、ひめがいがい等) 5.海藻類(こんぶ、わかめ、のり等) ②副資材(必要に応じて使用すること。) 1.食塩 2.砂糖 3.香辛料 4.その他の調味料(みりん、醤油、食酢、水飴等)</p>
<p>使用する機械、設備、器工具等(該当するものを選択すること。)</p>	<p>①機械、設備等(一つ以上必ず使用すること。) 1.魚体洗浄機 2.魚体選別機 3.ヘッドカッター 4.フィレマシン 5.自動調理機 6.乾燥機 7.解凍装置 8.真空濃縮機 9.内臓除去装置 10.金属探知機 11.蒸気釜 12.真空包装機 13.カップ包装機 14.冷凍冷蔵庫 15.作業用タンク(洗浄用、漬物用等) 16.分離ネット 17.卵粒分離器 18.充てん機 19.急速冷凍装置 20.脱水機</p>

<p>使用する機械、設備、器工具等（該当するものを選択すること。）</p>	<p>②器具・工具等（一つ以上必ず使用すること。）</p> <p>1.包丁類 2.はさみ類 3.皮むき道具</p> <p>③測定器等（必要に応じて使用すること。）</p> <p>1.塩分濃度測定器 2.秤量器（機）</p> <p>4.鱗（うろこ）取り器 5.冷凍パン 6.解凍用かご</p> <p>3.計量器 4.温度計</p>
<p>製品の例</p>	<p>1.素干し品〔するめ、身欠きにしん、田作り（ごまめ）、干しかれい、たたみいわし、棒だら、明太、ふかひれ、えいひれ、ほしだこ、素干しさくらえび、くちこ、干しこんぶ、干しのり、板わかめ、その他各種魚介類〕</p> <p>2.塩干し品（丸干しいわし、目刺し、開きいわし、開きあじ、丸干しあじ、開きさんま、開きたら、開きすけとうだら、丸干しかれい、開きほっけ、からすみ、その他各種魚介類）</p> <p>3.みりん干し品（さんま、いわし、ししゃも、れんこだい、ふぐ、さより、きす、あじ、かれい、その他の各種魚介類）</p> <p>4.その他の乾製品</p>
<p>移行対象職種・作業とはならない作業例</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.冷凍品又は冷凍水産食品（冷凍すり身等）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の製造作業</p> <p>5.海藻を原料とする海藻加工品（寒天、おぼろこんぶ、とろろこんぶを含む。）の製造作業</p> <p>6.魚介類又は海藻類（加工後を含む。）をつぼ詰製造する作業</p> <p>7.のり等の海藻を採取・乾燥する作業</p> <p>8.削り節製造作業</p> <p>9.上記の関連作業及び周辺作業のみの場合</p>