

26 食鳥処理加工業職種(食鳥処理加工作業)

2011.12.26

<p>作業の定義</p>	<p>次の①から⑦の一連の作業をいう。 ①と鳥作業、②湯漬(ゆづけ)作業、③脱羽(だつう)作業、④中抜き(内臓摘出)作業、⑤冷却作業、⑥食鳥解体作業、⑦生鮮肉管理作業</p>
<p>必須作業(移行対象職種・作業で必ず行う作業)</p>	<p>必須作業の確認のため、食鳥処理事業許可証等を提示頂く場合があります。</p> <p>(1)食鳥処理加工作業</p> <ul style="list-style-type: none"> ①受入れ作業 <ul style="list-style-type: none"> 1.生体受入れプラットホームの清掃・消毒作業(生体かごの洗浄・消毒作業を含む。) ②食鳥処理作業 <ul style="list-style-type: none"> 1.湯漬作業及び湯漬温度点検作業 2.脱羽の確認作業 3.と体洗浄の確認作業 ③中抜き(内臓摘出)作業 <ul style="list-style-type: none"> 1.中抜き(内臓摘出)作業(機械作業)後の点検作業 2.中ぬき冷却作業(機械作業)後の点検作業 ④食鳥解体作業 <ul style="list-style-type: none"> 1.大ばらし作業 2.脱骨(もも肉採取)作業 3.むね肉、手羽及びささみ採取作業 4.整形(余分な皮、脂肪、残羽、残骨等の除去)作業 ⑤生鮮肉管理作業 <ul style="list-style-type: none"> 1.生鮮品の秤量作業 2.生鮮品の検品作業 ⑥衛生管理作業 <ul style="list-style-type: none"> 1.作業衣、帽子、マスク、長靴の着用、毛髪等、付着物の点検作業 2.手及び長靴の洗浄・消毒作業 3.消毒槽の確認作業 4.使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 ⑦安全対策作業 <ul style="list-style-type: none"> 1.安全衛生標識の確認作業 2.作業手袋の着用 <p>(2)安全衛生作業</p> <ul style="list-style-type: none"> ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全確認作業 ③食鳥処理加工業職種に必要な整理整頓作業 ④作業者間の安全確認作業 ⑤食鳥処理加工業職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ⑥保護具及び安全標識・装置の確認作業 ⑦食鳥処理加工作業における事故・疾病予防 ⑧危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 <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で該当するものを選択すること。)</p>	<p>(1)関連作業</p> <ul style="list-style-type: none"> ①中ぬき洗浄作業 ②中ぬき冷却作業 ③食鳥処理加工場内の床、側壁、側溝等の洗浄、消毒作業 ④食鳥処理加工設備、機械等の洗浄、消毒作業 ⑤食鳥処理加工設備、機械等の日常点検及び運転操作作業 ⑥各種洗浄・消毒設備の保守管理作業 ⑦生鮮品の冷蔵、凍結に係る作業 ⑧生鮮品の二次品目(手羽なか半割り、ぶつ切り、切りみ、ひき肉、すりみ)の製造に係る作業 ⑨製品冷却設備の点検、操作作業 ⑩洗浄・消毒設備の点検、操作作業 ⑪製品の包装作業 ⑫X線、金属探知機等による生鮮品検品作業 <p>(2)周辺作業</p> <ul style="list-style-type: none"> ①食鳥処理加工場周囲の清掃、消毒作業(日常的なものに限る。) ②生鮮品の出庫、出荷に係る作業 ③生鮮品包装(真空包装作業、生鮮品袋詰作業、生鮮品箱詰作業等)作業 ④包装製品の構内運搬作業 ⑤包装設備の点検、操作作業 ⑥食鳥処理加工場内の運搬車両の安全確認作業 <p>(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)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ①食鶏(一つ以上必ず使用すること。) 1.若どり(ブロイラー、3ヵ月齢未満の食鶏) 2.肥育鶏(3ヵ月齢以上～5ヵ月齢未満の食鶏) 3.成鶏(5ヵ月齢以上の食鶏) 4.その他の食鶏 ②各種薬剤(必要に応じて使用すること。) 1.洗剤 2.消毒薬 ③包装材料(必要に応じて使用すること。) 1.真空包装用軟包装材 2.段ボール箱 3.プラスチック製容器(コンテナ等) 4.その他材料(包装補助材料等)

<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>必要に応じて5つ以上使用すること。</p> <table border="0"> <tr> <td>1.生体かご</td> <td>14.中ぬき冷却設備</td> </tr> <tr> <td>2.生体かご洗浄設備</td> <td>15.解体用具一式（解体用まな板を含む。）</td> </tr> <tr> <td>3.スタナー（瞬間的に鶏を気絶させる装置）又はガス・チェンバ</td> <td>16.大ばらし機</td> </tr> <tr> <td>4.オートキラー</td> <td>17.脱骨機</td> </tr> <tr> <td>5.湯漬機</td> <td>18.整形用具一式（整形用まな板を含む。）</td> </tr> <tr> <td>6.脱羽機（毛焼設備を含む。）</td> <td>19.ミンチ製造機</td> </tr> <tr> <td>7.と体洗浄機</td> <td>20.骨肉分離機</td> </tr> <tr> <td>8.各種カッター（ヘッドカッター、フットカッター、テイルカッター）</td> <td>21.X線検査機</td> </tr> <tr> <td>9.中抜き前処理機</td> <td>22.金属探知機</td> </tr> <tr> <td>10.自動中抜き機</td> <td>23.秤量設備</td> </tr> <tr> <td>11.中抜き後処理機</td> <td>24.製品冷却設備</td> </tr> <tr> <td>12.可食内臓処理設備</td> <td>25.清掃用具一式</td> </tr> <tr> <td>13.中ぬき洗浄機</td> <td>26.消毒用具一式</td> </tr> </table>	1.生体かご	14.中ぬき冷却設備	2.生体かご洗浄設備	15.解体用具一式（解体用まな板を含む。）	3.スタナー（瞬間的に鶏を気絶させる装置）又はガス・チェンバ	16.大ばらし機	4.オートキラー	17.脱骨機	5.湯漬機	18.整形用具一式（整形用まな板を含む。）	6.脱羽機（毛焼設備を含む。）	19.ミンチ製造機	7.と体洗浄機	20.骨肉分離機	8.各種カッター（ヘッドカッター、フットカッター、テイルカッター）	21.X線検査機	9.中抜き前処理機	22.金属探知機	10.自動中抜き機	23.秤量設備	11.中抜き後処理機	24.製品冷却設備	12.可食内臓処理設備	25.清掃用具一式	13.中ぬき洗浄機	26.消毒用具一式
1.生体かご	14.中ぬき冷却設備																										
2.生体かご洗浄設備	15.解体用具一式（解体用まな板を含む。）																										
3.スタナー（瞬間的に鶏を気絶させる装置）又はガス・チェンバ	16.大ばらし機																										
4.オートキラー	17.脱骨機																										
5.湯漬機	18.整形用具一式（整形用まな板を含む。）																										
6.脱羽機（毛焼設備を含む。）	19.ミンチ製造機																										
7.と体洗浄機	20.骨肉分離機																										
8.各種カッター（ヘッドカッター、フットカッター、テイルカッター）	21.X線検査機																										
9.中抜き前処理機	22.金属探知機																										
10.自動中抜き機	23.秤量設備																										
11.中抜き後処理機	24.製品冷却設備																										
12.可食内臓処理設備	25.清掃用具一式																										
13.中ぬき洗浄機	26.消毒用具一式																										
<p>製品の例</p>	<table border="0"> <tr> <td>1.生鮮品</td> <td>4.中ぬき</td> </tr> <tr> <td>2.凍結品</td> <td>5.解体品</td> </tr> <tr> <td>3.と体</td> <td></td> </tr> </table>	1.生鮮品	4.中ぬき	2.凍結品	5.解体品	3.と体																					
1.生鮮品	4.中ぬき																										
2.凍結品	5.解体品																										
3.と体																											
<p>移行対象職種・作業とはならない作業例</p>	<ol style="list-style-type: none"> 食鳥の飼育作業 食鳥の養鶏場における捕鳥・出荷作業 運搬、輸送用車両の運転作業 食鳥の調製品、調理品その他加工品製造（例：焼き鳥の串打ち、つくね、唐揚げ等）作業 食鳥処理加工場の定期点検、補修、整備、改装作業 給排水、給湯、冷暖房、製氷、凍結、冷蔵等諸設備の定期点検、管理作業 食鳥処理加工場の管理運営、作業管理、人事管理に係る作業 食鳥製品の販売作業 レンダリング設備〔残滓(ざんさい)：「羽毛、頭、足、不可食内臓、骨(ガラ)、脂肪、血液」及び残渣(ざんさ)：「腸内の残りかす」等を熱処理して肉骨粉を製造する設備〕及び污水处理設備の操作、管理、運営に係る作業 食鶏以外の食鳥の処理加工作業のみの場合 上記の関連作業及び周辺作業のみの場合 																										