

27-3 加熱性水産加工食品製造業職種(調味加工品製造)

2011.12.26

<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>必須作業(移行対象職種・作業で必ず行う作業)</p>	<p>(1)調味加工品製造 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.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.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で該当するものを選択すること。)</p>	<p>(1)関連作業 ①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) ②節類製造 ③加熱乾製品製造 ④くん製品製造 ⑤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 ⑥水産加工関連機械[必須作業で使用する機械以外の機械等(魚体揃え機、分離ネット、真空濃縮機、内臓除去装置、漬け込み装置等)]の取扱い作業 ⑦包装機(個装又は内装用包装機)の取扱い作業 ⑧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 ⑨食中毒の予防作業 ⑩異物とその混入防止作業 ⑪食品添加物と使用基準管理作業 ⑫洗浄作業 ⑬選別作業 ⑭調味液の調合(調合割合、液の適切分量)作業 ⑮加熱(煮熟)作業(いりつけ煮作業、浸漬作業、うかし煮作業、甘露煮作業等) (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.佃煮類【はげ、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、その他の魚類[一次加工(処理)後のものを含む。]等】 2.調味乾燥品(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、干しのり等) 3.焼き加工品(あなご、きす、はげ、さば、うなぎ、小魚、小えび、海藻等) 4.茹で加工品(たこ、ほたるいか、べにずわい等) 5.魚介類味噌(ふな、かき、たい、かに等) 6.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。]) ②副資材(必要に応じて使用すること。) 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) 2.光沢と粘性を付与[寒天、ゼラチン、澱粉(でんぷん)等] 3.風味向上(生姜、山椒の実、ごま等) 4.焼き加工品(醤油、みりん、清酒、発酵調味料等) 5.茹で加工品[食塩、澱粉(でんぷん)分解物等] 6.魚介類味噌[米麴、食塩、豆みそ等、調味料(アミノ酸等)等] 7.その他の調味加工品:ソフトさきいか、さけフレーク等(剥皮用酵素、食塩、糖、アミノ酸調味料等) 8.その他の副資材</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。)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.魚体洗浄機 2.魚体選別機 3.ヘッドカッタ 4.フィレマシン 5.自動調理器 6.乾燥機 7.解凍装置 <p>②器具・工具等(一つ以上必ず使用すること。)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.包丁類 2.はさみ類 3.皮むき道具 <p>③測定器等(必要に応じて使用すること。)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.塩分濃度測定器 2.秤量器(機) 	<ol style="list-style-type: none"> 8.煮熟装置 9.冷却装置 10.金属探知機 11.くん製装置 12.冷凍冷蔵庫 13.切削機 <ol style="list-style-type: none"> 4.鱗(うろこ)取り器 5.冷凍パン 6.解凍用かご <ol style="list-style-type: none"> 3.計量器 4.温度計
<p>製品の例</p>	<p>①つくだ煮(甘露煮、しぐれ煮、角煮等)</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>②調味乾燥品(焼き加工品)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.さきいか 2.うなぎ蒲焼き 3.ぶり照焼 4.焼きあなご <p>③茹で加工品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.煮だこ 2.茹でほたるいか <p>④魚介類味噌</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ふな味噌 2.かき味噌 3.たい味噌 <p>⑤その他の調味加工品</p>	<ol style="list-style-type: none"> 7.いか 8.えび類 9.あみ類 10.こんぶ 11.のり等 12.その他のつくだ煮製品 <ol style="list-style-type: none"> 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) <ol style="list-style-type: none"> 3.茹でかに 4.その他の茹で加工品 <ol style="list-style-type: none"> 4.かに味噌 5.その他の魚介味噌加工品
<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"> 1.水産練り製品製造作業 2.魚介類(鮭を含む。)を原料とする魚肉ハム・ソーセージの製造作業 3.冷凍品又は冷凍水産食品(冷凍すり身等)の製造作業 4.水産物(鮭を含む。)を原料とする冷凍調理食品の製造作業 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 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 7.のり等の海藻を採取・乾燥する作業 8.ひじき煮等の調味・煮付けのみの作業 9.魚体処理を含まない調味・調理のみの場合 10.上記の関連作業及び周辺作業のみの場合 	