

29 水産練り製品製造職種(かまぼこ製品製造作業)

2011.12.26

<p>作業の定義</p>	<p>魚肉に2～3%の食塩を加え、搗り潰して粘稠(ねんちゅう:ねばりけがあって密度の濃いこと。)な肉糊状とし、板付けやちくわ等に成形し、加熱凝固させたかまぼこ製品の製造作業をいう。</p>
<p>必須作業(移行対象職種・作業で必ず行う作業)</p>	<p>(1)かまぼこ製品製造作業 ①かまぼこ製品の材料の選定作業 ②かまぼこ製品の製造作業 1.かまぼこ製品の副原料の配合及び品質の調整作業及び記録作業 2.かまぼこ製品の成形作業 3.かまぼこ製品の加熱、冷却及び包装作業並びに記録作業 ③かまぼこ製品の製造に使用する機械、装置及び器工具の点検、調整作業及び記録作業 (2)安全衛生作業 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全装置等の点検作業 ③水産練り製品製造職種に必要な整理整頓作業 ④水産練り製品製造職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具の着用と服装の安全点検作業 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異常時の応急措置を修得するための作業</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原材料等の受入れ検査作業及び記録作業 ②魚体処理(魚の頭や内臓を取り除く。)作業 ③魚洗作業 ④魚肉採取(魚肉、骨・皮の分離。)作業 ⑤水さらし(血液や脂肪、魚臭成分を洗い流す。)及び脱水作業 ⑥碎肉(魚肉をより細かく砕く。)作業 ⑦裏ごし(魚の小骨、黒皮、鱗、すじ等を取り除く。)作業 ⑧魚肉の搗潰(らいかい:魚肉に食塩、調味料等を加えてすりあげる。)作業 ⑨かまぼこ製品の検査作業及び記録作業 ⑩かまぼこ製造の積算作業及び記録作業 ⑪かまぼこ製造用機械の保守・整備作業及び記録作業 (2)周辺作業 ①原材料等の目視受入れ記録・保管作業 ②かまぼこ製造用機械の管理作業及び記録作業 ③包装資材の保守・管理作業 ④製品の構内運搬作業 ⑤製品の梱包・出荷作業及び記録作業 (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又は②のうち一つ以上を必ず使用し、③は必ず使用すること。④は必要に応じて使用すること。 ①原料魚 1.ぐち 2.えそ 3.はも 4.きちじ(きんき) 5.たちうお 6.ほっけ 7.あじ 8.いわし 9.すけとうだら 10.さめ 11.とびうお 12.さば 13.いか 14.まぐろ 15.いとよりだい 16.その他の魚 ②冷凍すり身 1.すけとうだら 2.はも 3.ほっけ 4.きちじ(きんき) 5.たちうお 6.ぐち 7.ひらめ 8.いとよりだい 9.きんときだい 10.みなみたら 11.ほき 12.れんこだい 13.ひれこだい 14.ひめじ 15.パシフィックホワイティング 16.かれい 17.にしん 18.その他の魚 ③食塩 ④副原料 1)調味料 1.甘味料 2.酒類 2.着色料 3)保存料 4)副材料 1.でん粉類 2.動植物性蛋白質 3.卵 4.野菜類 3.動物、魚介類エキス 4.その他の調味料 5.海藻類 6.無機塩類 7.その他の副材料</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、装置等(8を必ず使用し、他は必要に応じて使用すること。)</p> <p>1.魚体処理機 2.魚洗機 3.魚肉採取機 4.水さらし装置 5.脱水機 6.挽肉機 7.解凍機 8.擂潰機(らいかいき:石臼式、ステンレス式、サイレントカタ、高速攪拌機を含む。) 9.裏ごし機</p> <p>②器工具等(10を含み二つ以上必ず使用すること。)</p> <p>1.魚体処理用具 2.水さらし用具 3.擂潰(らいかい)用具 4.成形用具 5.加熱用具 6.つけ包丁</p> <p>③計測器等(必要に応じて使用すること。)</p> <p>1.水分測定器 2.pH測定器 3.中心温度測定器 4.その他の測定器</p> <p>10.成形機 11.加熱装置 12.冷却機 13.包装機 14.冷凍庫及び冷蔵庫 15.搬送機 16.殺菌装置 17.洗浄装置 18.エアシャワー室 19.その他の機械及び装置</p> <p>7.タオル 8.まな板 9.バケツ 10.各種衛生用具(製造着衣、ヘアネット、頭巾形帽子、マスク、手袋、製造専用履物、粘着ローラ等)</p>
<p>製品の例</p>	<p>1.板付きかまぼこ 2.蒸し焼きかまぼこ 3.蒸しかまぼこ 4.ゆでかまぼこ 5.揚げかまぼこ 6.卵黄焼きかまぼこ</p> <p>7.焼き抜きかまぼこ(ちくわ等を含む。) 8.特殊包装かまぼこ 9.珍味かまぼこ 10.細工かまぼこ 11.風味かまぼこ</p>
<p>移行対象職種・作業とはならない作業例</p>	<p>1.冷凍すり身製造作業のみの場合 2.生すり身製造作業のみの場合 3.上記の関連作業及び周辺作業のみの場合</p>