牛豚食肉処理加工業職種（牛豚部分肉製造作業）

<table>
<tr><td>作業の定義</td><td colspan="3">牛豚部分肉製造工程は、次の①から⑦までの一連の作業工程をいい、牛豚部分肉製造作業は、①②④⑤を必須作業とし、⑥⑦は関連作業とすること

①枝肉の管理作業（枝肉の損傷防止、冷蔵庫から枝肉を搬出し、部分肉製造作業場へ枝肉搬入する作業） → ②枝肉検品作業（枝肉の損傷等の確認する作業）→③大分割作業（原則として牛は4部位、豚は3部位に分割する作業）(注) → ④小分割作業（脱骨作業） → ⑤整形作業（各部分肉の内側、外側に付着している血液、リンパ節、壁側胸膜、肉片、腱、靱帯及びその他汚染されているところの肉や脂肪を除去して、商品形態を整える作業） → ⑥検品作業（金属探知機等による部分肉製品の検査作業） → ⑦真空包装作業（真空包装設備による包装作業）

(注)作業工程③は専門級以上の技能が必要であるため、必須作業としていない

※食品衛生法に基づく食肉処理営業許可書を有する事業所の業態であること
※部分肉製造作業で扱う対象の素材は牛、豚とし、他の家畜は対象外であること</td></tr>
<tr><td rowspan="3">必須作業（移行対象職種・作業で必ず行う作業）</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>技能実習1号</td><td>技能実習2号［1年目］</td><td>技能実習2号［2年目］</td></tr>
<tr><td>(1)牛豚部分肉製造作業
①枝肉の取扱い作業
1.枝肉搬入及び清掃作業

②骨付き部分肉の脱骨及び整形作業
1.作業台の準備点検作業
2.部分肉の脂肪トリミング等整形作業
3.脱骨整形後の骨及び脂肪の分別作業

③計量作業
1.骨及び脂肪の計量作業

④衛生管理作業
1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業
2.手、長靴等の洗浄・消毒作業
3.使用器具、容器等の洗浄、消毒作業</td><td>(1)牛豚部分肉製造作業
①枝肉の取扱い作業
1.枝肉搬入及び清掃作業
2.枝肉重量の計量作業
3.枝肉検品作業

②骨付き部分肉の脱骨及び整形作業
1.作業台の準備点検作業
2.部分肉の脱骨作業
3.部分肉の脂肪トリミング等整形作業
4.脱骨整形後の骨及び脂肪の分別・保管作業

③計量作業
1.部分肉の計量作業
2.骨及び脂肪の計量作業

④衛生管理作業
1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業
2.手、長靴等の洗浄・消毒作業
3.使用器具、容器等の洗浄、消毒作業
4.消毒槽の準備作業</td><td>(1)牛豚部分肉製造作業
①枝肉の取扱い作業
1.枝肉搬入及び清掃作業
2.枝肉重量の計量作業
3.枝肉検品作業

②骨付き部分肉の脱骨及び整形作業
1.作業台の準備点検作業
2.部分肉の脱骨作業
3.部分肉の脂肪トリミング等整形作業
4.脱骨整形後の骨及び脂肪の分別・保管作業

③計量作業
1.部分肉の計量作業
2.骨及び脂肪の計量作業

④衛生管理作業
1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業
2.手、長靴等の洗浄・消毒作業
3.使用器具、容器等の洗浄、消毒作業
4.消毒槽の準備作業
5.消毒設備の管理作業</td></tr>
<tr><td colspan="3">(2)安全衛生作業
①雇入れ時等の安全衛生教育
②作業開始前の安全確認作業
③牛豚食肉処理加工場における整理・整頓・清掃・清潔・習慣の遵守
④作業者間の安全確認作業
⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業
⑥牛豚部分肉製造における事故・疫病予防
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
※</td></tr>
<tr><td>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。）</td><td colspan="3">(1)関連作業
①部分肉保管作業
②牛豚の精肉製造作業
③製品(部分肉、精肉)の包装作業
④金属探知機等による製品検品作業
⑤箱詰め作業
⑥牛豚の大分割作業
(2)周辺作業
①牛豚食肉処理加工場周囲の清掃、消毒作業(日常的なものに限る)
②牛豚製品(部分肉、精肉)の出庫、出荷に係る作業
③牛豚製品(部分肉、精肉)の輸送用冷蔵・冷凍車両への積込み作業
④出荷用プラットホームの清掃作業
⑤牛豚食肉処理加工場内の運搬車両等の安全確認作業
(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</td></tr>
<tr><td>使用する素材(材料)（該当するものを選択すること。）</td><td colspan="3">①牛肉又は豚肉のいずれかを必ず使用し、1～4については作業に応じて使用すること
1.枝肉
2.大分割された部分肉（骨を含んだもの）
3.小分割した部分肉（骨を含んだもの）
4.部分肉製造作業後の脂肪又は脱骨した後の骨

②包装材料
必要に応じて使用すること
1.真空包装用資材
2.箱詰用資材</td></tr>
<tr><td>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。）</td><td colspan="3">①機械、設備(附属品を含む)等
作業に応じて使用すること
1.牛豚食肉処理加工用作業台
2.計量器
3.金属探知機
4.部分肉の真空包装機
5.ラベル印字機
6.枝肉懸垂機器

②器工具等
作業に応じて使用すること
1.ナイフ
2.安全前掛け
3.安全手袋(ニトリル手袋等)
4.長靴
5.アームプロテクター
6.ボーントリマー
7.スクレイパー
8.バット
9.ミートペーパー
10.サンテナ
11.ヘルメット
12.作業所内清掃用床ブラシ、バケツ</td></tr>
<tr><td>製品の例（該当するものを選択すること。）</td><td colspan="3">①牛の部分肉
1.かた
2.すね
3.かたばら
4.かたロース
5.ネック
6.ともばら
7.ヒレ
8.リブロース
9.サーロイン
10.うちもも
11.しんたま
12.らんいち
13.そともも
②豚の部分肉
1.かた
2.ヒレ
3.ロース
4.ばら
5.もも</td></tr>
<tr><td>移行対象職種・作業とはならない作業例</td><td colspan="3">1.牛豚のと畜解体作業
2.牛豚の内臓処理作業
3.ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業
4.上記の関連作業及び周辺作業のみ場合</td></tr>
</table>