

31 パン製造職種(パン製造作業)

2010.1.22

作業の定義	小麦粉などの原料を計量し、水とパン酵母を加えてよく捏ね、パン生地(以下生地という。)をつくる。生地を発酵させた後に、所定の大きさに分割し、最終発酵室(ホイロ)に入れ、適度な温度や湿度を保って発酵させ、生地を膨張させる。膨張した生地をオープンなどに入れ、所定の時間加熱し、パンを焼き上げる作業をいう。
必須作業(移行対象職種・作業で必ず行う作業)	(1)パン製造作業 以下の①～⑥の作業のうち③、④を含む二つ以上の作業を行うこと。 ①生地の調整(材料の配合、計量等)作業 ②生地の発酵作業 ③生地の加工作業 ④熱加工作業 ⑤仕上げ作業 ⑥製品検査作業 (2)安全衛生作業 ①安全衛生教育 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.機械、器工具、原材料等の危険性または有害性及びこれらの取扱方法 3.安全装置、有害物抑制装置または保護具の性能及び取扱方法 4.作業手順(安全衛生としての清掃手順、殺菌手順等) 5.作業開始時の点検(安全衛生) 6.パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 7.整理整頓及び清潔の保持 8.事故時等における応急措置及び退避 9.その他パン製造職種に関する安全または衛生のために必要な事項 10.労働安全衛生法関係法令(パン製造作業に関する部分に限る。)についての詳細な知識 ②食品衛生教育(食品衛生法関係法令のうちパン製造に関する部分及び計量法関係法令のうち適正な計量の実施に関する部分の教育) 1.作業手順(食品衛生としての清掃手順、殺菌手順等) 2.作業開始時の点検(食品衛生) 3.パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 4.食品衛生(清潔の保持) 5.食品及び添加物に関する規定 6.器具及び容器包装に関する規定 7.表示に関する規定 ※注 技能検定試験(3級)の実技試験の出題範囲が、食パン製造作業となっているのでこの作業を技能実習計画に盛り込むこと。 ※
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。)	(1)関連作業 ①パンの包装作業 ②パンの保存作業 ③材料の準備・運搬作業(製造所内) ④パン製造工程を含む調理パンの製造作業 ⑤パン製造工程を含むパン粉製造作業 ⑥パン製造用機械、設備、器工具等の清掃及び使用準備作業 (2)周辺作業 ①パンの工場内運搬作業 ②製造工場の清掃及び工場営繕作業 ③洋菓子製造作業 ④和菓子製造作業 (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
使用する素材(材料)(該当するものを選択すること。)	(1)の基本材料を必ず使用し、(2)及び(3)は必要に応じて使用すること。 (1)基本材料 ①小麦粉(主原料) ②パン酵母 ③食塩 ④水 (2)味や香りをつける材料(副材料) ①砂糖(糖類) ②油脂類 ③牛乳及び乳製品 ④卵 (3)添加物等 ①イーストフード ②ビタミンC ③乳化剤
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。)	以下の1.及び8.を必ず使用し、2.から7.及び9.、10.のうち必要なものを使用すること。 1.ミキサ 2.発酵室 3.分割機 4.丸め機 5.中間発酵室(プルファまたはベンチ箱) 6.整形に使用する機械、設備、器工具 7.最終醗酵室(ホイロ) 8.オープン 9.加熱及び冷却に使用する機械、設備、器工具 10.調整、仕上げ、スライスに使用する機械、設備、器工具
製品の例(該当するものを選択すること。)	同じ製品名でもパン酵母を使用しているものと不使用のものがある。パン酵母を使用しているものがパン製造作業で製造する製品に該当する。(基本材料に①小麦粉、②パン酵母、③食塩、④水を使用しているパン製品だけが対象製品である。) 1.食パン 2.菓子パン 3.ロール類 4.デニッシュペストリ 5.イーストドーナツ 6.その他のベーカリー製品及びパン関連製品(ピザ、パンズ、蒸しパン、フランスパン、ライブレッド、ナン、ピタパン、マフィン、ベーグル等)
移行対象職種・作業とはならない作業例	1.和干菓子製造作業 2.チョコレート製造作業 3.洋菓子製造作業のみの場合 4.和菓子製造作業のみの場合