ダイジェスト版

30 ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種（ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業）

2011.12.26

作業の定義	①ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業のうちハム製造作業 主として豚ロース肉や豚もも肉等の肉塊を塩せきした後、ケーシングに充てんしてくん煙、加熱等の加工をした製品（ハム類）を製造する作業をいう。 ②ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業のうちソーセージ製造作業 種々の原料食肉を挽き肉にして塩せきや調味をした後、ケーシングに充てんして乾燥、くん煙、加熱等の加工をした製品（ソーセージ類）を製造する作業をいう。 ③ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業のうちベーコン製造作業 主として豚ばら肉・豚肩肉等を塩せきした後、ケーシングを使用せずにくん煙した製品（ベーコン類）を製造する作業をいう。
必須作業(移行対象職種・作業で必ず行う作業)	(1)ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業 ①から③のうち一つ以上の作業を行うこと。（ただし、技能検定試験では全作業が試験範囲である。） ①ハム製造作業 1）原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2）ハム類の製造作業 1.塩せき作業 2.充てん作業 3.乾燥・くん煙・加熱作業 4.二次加工（スライス等）及び包装作業 ②ソーセージ製造作業 1）原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2）ソーセージ類の製造作業 1.塩せき作業 2.肉ひき作業 3.細切り・混合作業 4.充てん作業 5.乾燥・くん煙・加熱作業 6.包装作業 ③ベーコン製造作業 1）原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2）ベーコン類の製造作業 1.塩せき作業 2.乾燥・くん煙作業 3.二次加工（スライス等）及び包装作業 (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ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種に必要な整理整頓作業 ④ハム・ソーセージ・ベーコン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 ⑨労働安全衛生法関係法令（食品製造作業に関する部分に限る。） ※
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原料肉の品質の判定補助作業 ②ローストビーフ製造作業 ③副原料、添加物、ケーシング及び包装材料の取扱い作業 ④製造作業に関する計算作業 ⑤品質管理・衛生管理作業 ⑥製品検査作業 ⑦積算及び見積り作業 ⑧ハム・ソーセージ・ベーコン製造用機械の保守・整備作業 (2)周辺作業 ①原材料等の保管作業 ②ハム・ソーセージ・ベーコン製造用機械の管理作業 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 (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原料肉（ハム及びベーコン製造作業では1．豚肉のみを必ず使用すること。ソーセージ製造作業では1.から8.のうち一つ以上必ず使用し、9.は必要に応じて使用すること。） 1.豚肉（ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業） 2.牛肉（ソーセージ製造作業） 3.羊肉（ソーセージ製造作業） 4.山羊肉（ソーセージ製造作業） 5.馬肉（ソーセージ製造作業） 6.家禽肉〔かきんにく：家禽（鳥卵及び鳥肉を生産する目的で飼養する鳥類：鶏、七面鳥、あひる等の鳥肉）〕（ソーセージ製造作業） 7.家兎肉（かとにく：家畜化された家兎の肉）（ソーセージ製造作業） 8.臓器（肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓）及び可食部分（胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層）（ソーセージ製造作業） 9.魚肉（ソーセージ製造作業）

使用する素材(材料)(該当するものを選択すること。)	②副原料(一つ以上必ず使用すること。) 1.結着材料 2.調味料 3.種物(たねもの:副原料のグリーンピース・ピーマン・にんじん等の野菜、米・麦等の穀粒、ベーコン・ハム等の肉製品、チーズ等) 4.香辛料 ③食品添加物(必要に応じて使用すること。) 1.調味料 2.結着補強剤 3.乳化安定剤 4.pH調整剤 5.発色剤 6.保存料 7.酸化防止剤 8.甘味料 9.着色料 10.香辛料抽出物 11.くん液 12.強化剤 13.加工でん粉 14.増粘安定剤 15.日持向上剤 ④ケーシング類(必要に応じて使用すること。) 1)天然ケーシング 1.牛腸 2.豚腸 3.羊腸 4.胃 5.膀胱 2)人工ケーシング 1.コラーゲンケーシング(食べることができる。) 2.セルロース系ケーシング(食べることができない。) 3.プラスチック系ケーシング(食べることができない。) 4.ネット類(ネット、布、紙、綿糸等) ⑤包装材料等(必要に応じて使用すること。) 1.各種プラスチックフィルム 2.各種プラスチック製袋品(三方シール袋等) 3.各種トレイ 4.結束テープ 5.各種包装用紙器 6.各種包装紙
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。)	①機械、設備等(一つ以上必ず使用すること。) 1)原料処理機械 1.流水解凍タンク 2.電子解凍装置(高周波解凍装置) 3.解凍用冷蔵庫 4.ミスト解凍装置 5.その他の解凍装置 2)塩せき機械・設備 1.ピックルインジェクター 2.タンブラー(マッサージャー) 3.塩せき容器〔塩せきタンク、塩せきワゴン、パンケース(ぱんじゅう)、フードケース等〕 3)細切・混合機械 1.肉ひき機〔チョッパー(グラインダー)〕 2.肉切機械〔カッター(サイレントカッター)〕 3.肉混和機(ミキサー) 4.ブレンダー 4)充てん機械 1.空気圧式充てん機(エアスタッファー) 2.油圧式充てん機 3.電動式充てん機 4.ミートポンプ 5.自動充てん捻り機 6.手動式充てん機 7.リンキングマシン 5)乾燥及びくん煙設備 1.スモークハウス 1.1全自動くん煙装置(乾燥、くん煙、蒸煮、冷却までの工程を全て同一室内で行うことができる装置であり、自動制御装置によって全ての工程の温度、湿度、時間の制御、自記記録が可能である。) 1.2くん煙室(スモークチャンバー:室内で炭火やガスを用い、くん煙材で燻してくん煙を行う、いわゆる直火式のもの。) 2.くん煙発生装置(スモークジェネレーター:くん煙材を燻して煙を発生させる機械。) 3.乾燥室 6)加熱設備 1.ボイル槽(湯煮設備) 2.レトルト殺菌機(加圧加熱ソーセージ及び加圧加熱混合ソーセージの加熱に必要。) 3.スチーマー(蒸煮装置) 7)冷蔵・冷凍設備 1.冷蔵庫(冷却庫) 2.冷凍庫 3.冷凍機 4.ユニットクーラー 5.冷却槽 8)包装機械、設備 1.スライサー(主としてハム製品製造用) 2.深絞り包装機 3.スキン包装機 4.ロータリーカッター(主としてソーセージ製品製造用:ドラムカッターともいう。) 5.組合せ計量機(商品名:コンピュータスケール) 6.製袋包装機(横ピロー包装機、縦ピロー包装機等) 7.シーラー類 8.真空包装機 9.ピーリングマシーン(ピーラーともいい、スキンレスソーセージのケーシングを剥す装置。) ②各種計測器等 1.中心温度計(接触型温度計) 2.表面温度計(非接触型温度計) 3.タイマー 4.計量器(上皿天秤、台秤、フロアスケール等) 5.電子天秤 6.各種分析用機器・器具 7.pHメーター 8.金属検出機 9.X線異物検出装置 10.オートチェッカー

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。）	③器工具等（4.を含め二つ以上必ず使用すること。） 1.ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業用手工具類 2.ナイフ 3.ヤスリ 4.各種衛生用具、保護具等（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、ヘルメット、イヤーマフ等）
製品の例	1.ハム類 2.プレスハム類 3.ソーセージ類 4.ベーコン類
移行対象職種・作業とはならない作業例	1.魚肉ハム・ソーセージ製造作業 2.焼豚製造作業 3.食鳥処理加工作業 4.部分肉製造作業 5.冷凍食肉製造作業 6.鯨ベーコン製造作業 7.上記の関連作業及び周辺作業のみの場合