

27-2 加熱性水産加工食品製造業職種(加熱乾製品製造)

2011.12.26

<p>作業の定義</p>	<p>魚介類(加工原料)を加熱後、乾燥させることにより貯蔵性を付与した加熱乾製品を製造する作業をいう。 加熱乾製品とは、魚介類を煮熟後乾燥させ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)加熱乾製品製造                  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>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調味加工品製造                  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塩分濃度測定器による測定作業                  ⑮食塩水の濃度調整作業                  ⑯適切時間による煮沸作業                  ⑰取り出し乾燥作業                  (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.魚類(かたくちいわし、まいわし、うるめいわし、いかなご、しらうお等)                  2.えび類(さくらえび、てながえび、くるまえび等)                  3.貝類(たいらぎ、いたやがい、まだかあわび、めがいがわび、くろあわび、えぞあわび等)                  4.なまこ類(まなまこ、きんこ等)                  5.焼き干し品[魚類(とびうお、あゆ等)、えび類(あかえび、とらえび、さるえび等)]                  6.その他の魚介類                  ②副資材(必要に応じて使用すること。)                  1.食塩(原料の洗浄及び煮熟用)                  2.酸化防止剤(食品添加物等)                  3.その他の副資材</p>	
<p>使用する機械、設備、器具等(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。)                  1.魚体洗浄機                  2.魚体選別機                  3.ヘッドカッター                  4.フィレマシン                  5.自動調理器                  6.乾燥機                  7.解凍装置                  ②器具・工具等(一つ以上必ず使用すること。)                  1.包丁類                  2.はさみ類                  3.皮むき道具                  ③測定器等(必要に応じて使用すること。)                  1.塩分濃度測定器                  2.秤量器(機)</p>	<p>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                  4.鱗(うろこ)取り器                  5.冷凍パン                  6.解凍用かご                  3.計量器                  4.温度計</p>

製品の例(該当するものを選択すること。)	1.煮干しいわし 2.干しあわび 3.煮干し貝柱	4.干しえび 5.いりこ 6.その他の加熱乾製品
移行対象職種・作業とはならない作業例	1.水産練り製品製造作業 2.魚介類(鯨を含む。)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(鯨を含む。)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	