

28-3 非加熱性水産加工食品製造業職種(発酵食品製造)

2011.12.26

<p>作業の定義</p>	<p>魚介類を、丸のまま、筋肉・内臓・精巢・卵巣、又はそれらの混合物に食塩を添加し、腐敗細菌の増殖を防止し、原料に含まれる酵素、細菌及び酵母等の発酵作用により独特の風味をもつまで熟成させて発酵食品を製造する作業をいう。 また、製品の種類によっては、食塩のほか米飯、酒粕、食酢等の副資材に漬けて発酵食品を製造することもある。 発酵食品とは、魚介類を塩、副資材に漬けて発酵させることにより、貯蔵性を持たせるとともに独特の風味を持たせた加工食品の総称である。</p>
<p>必須作業(移行対象職種・作業で必ず行う作業)</p>	<p>(1)発酵食品製造 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.非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.非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 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加熱性水産加工食品製造業職種(節類製造、加熱乾製品製造、調味加工品製造、くん製品製造) ②塩蔵品製造 ③乾製品製造 ④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 ⑤水産加工関連機械[必須作業で使用する機械以外の機械(魚体揃え機、漬け込み装置等)]等の取扱い作業 ⑥包装機(個装又は内装用包装機)の取扱い作業 ⑦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 ⑧食中毒の予防作業 ⑨洗浄作業 ⑩選別作業 ⑪包丁による胴肉と頭脚部・内臓(肝臓)等の分離作業 ⑫胴肉・脚の細切り作業 ⑬異物とその混入防止作業 ⑭食品添加物と使用基準作業 ⑮肝臓のチョッパー処理作業 ⑯肉と肝臓分の混合・攪拌作業 ⑰塩(漬け込み液、調味液等)の計量(調合等)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.塩辛の原料(いか(筋肉・肝臓等)、かつお(内臓)、うに(生殖腺)、なまこ(内臓:このわた)、さけ(腎臓:めふん)、あゆ(内臓等:うるか)等) 2.魚醤油の原料(いわし、はたはた、たい、いかの内臓等) 3.くさやの原料(むろあじ、あおむろ、とびうお等) 4.馴れずしの原料(さけ、にしん、ほっけ、はたはた、たい、さば、ふな、あゆ、ます等) 5.漬物類の原料(さば、いわし、にしん、ふぐ、さけ、かれい、メルルーサ、あわび、さざえ等) ②副資材(必要に応じて使用すること。) 1.食塩 2.米飯 3.糠(ぬか) 4.糶(こうじ) 5.香辛料 6.その他の調味料(醤油、味噌、酒粕、みりん、食酢等)</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.自動調理機 6.乾燥機 7.解凍装置 8.真空濃縮機 9.内臓除去装置 10.金属探知機 11.蒸気釜 12.真空包装機 13.カップ包装機 14.冷凍冷蔵庫 15.作業用タンク(洗浄用、漬物用等) 16.分離ネット 17.卵粒分離器 18.充てん機 19.急速冷凍装置 20.脱水機</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>②器具・工具等（一つ以上必ず使用すること。）</p> <p>1.包丁類 2.はさみ類 3.皮むき道具</p> <p>③測定器等（必要に応じて使用すること。）</p> <p>1.塩分濃度測定器 2.秤量器（機）</p> <p>4.鱗（うろこ）取り器 5.冷凍パン 6.解凍用かご</p> <p>3.計量器 4.温度計</p>
<p>製品の例</p>	<p>1.塩辛（いか、かつお、うに等） 2.魚醤油（しよつる、いしる等） 3.くさや（むろあじ、とびうお等） 4.ずし（ふなずし、あゆずし、はたはたずし、さば馴れずし等） 5.漬物類（麴漬け、松前漬け、糠漬け、醤油漬け、味噌漬け、粕漬け、酢漬け等） 6.その他の発酵食品製品</p>
<p>移行対象職種・作業とはならない作業例</p>	<p>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.削り節製造作業 9.上記の関連作業及び周辺作業のみの場合</p>