

加熱性水産加工食品製造業職種(節類製造)

作業の定義	魚体をラウンドあるいは、縦に二分又は四分したものを煮熟、焙乾、かび付け、切削し、製品である節類を製造する作業をいう。 節類とは、魚体を縦に二分または四分したものを煮熟、焙乾後あんじょう(放冷)したものをいい、生利節(縦に分割した魚体を煮熟した後、表面の水分を乾燥したもの)、荒節(生利節を繰り返し焙乾したもの)、枯節(荒節の表面を削り整形した後、かび付けしたもの)等の総称である。		
必須業務(移行対象職種・作業で必ず行う業務)	第1号技能実習	第2号技能実習	第3号技能実習
	(1)節類製造作業 <ul style="list-style-type: none"> ①原料魚介藻類の判別作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 原料魚介藻類の種類分け 2. 原料魚介藻類のサイズ分け ②原料魚介藻類の処理作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 包丁の選定 2. 原料魚介藻類の解凍 3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 4. 一次処理(頭・内臓除去、異物除去等) ③煮熟作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 煮熟温度の確認 2. 煮熟時間の確認 ④焙乾作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 身割り 2. 骨抜き 3. 焙乾温度の確認 4. 焙乾時間の確認 	(1)節類製造作業 <ul style="list-style-type: none"> ①原料魚介藻類の判別作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 原料魚介藻類の種類分け 2. 原料魚介藻類のサイズ分け 3. 原料魚介藻類の鮮度判別 ②原料魚介藻類の処理作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 包丁の選定 2. 原料魚介藻類の解凍 3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 4. 加工に適した形態への処理(フィレ等) ③煮熟作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 煮熟温度の管理 2. 煮熟時間の管理 3. 放冷 4. かご立て 5. 煮熟状況の判別 ④焙乾作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 身割り 2. 骨抜き 3. 焙乾温度の管理 4. 焙乾時間の管理 5. 焙乾状況の判別 ⑤製品の仕上げ(検査等)作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 製品の種類の判別 2. 異物混入の確認 ⑥製造工程表の確認作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 製造工程表の確認 2. 製造工程に適した機器の選択 	(1)節類製造作業 <ul style="list-style-type: none"> ①原料魚介藻類の判別作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 原料魚介藻類の種類分け 2. 原料魚介藻類のサイズ分け 3. 原料魚介藻類の鮮度判別 ②原料魚介藻類の処理作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 包丁の選定 2. 原料魚介藻類の解凍 3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 4. 加工に適した形態への処理(フィレ等) ③煮熟作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 煮熟温度の設定・管理 2. 煮熟時間の設定・管理 3. 放冷 4. かご立て 5. 煮熟状況の判別 ④焙乾作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 身割り 2. 骨抜き 3. 焙乾温度の設定・管理 4. 焙乾時間の設定・管理 5. 焙乾状況の判別 ⑤製品の仕上げ(検査等)作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 製品の種類の判別 2. 異物混入の確認 3. 製品品質の判別 ⑥製造工程表の確認及び作成作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 製造工程表の確認及び作成 2. 製造工程に適した機器の選択
	(2)安全衛生業務 <ul style="list-style-type: none"> ①安全衛生作業 <ul style="list-style-type: none"> 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. 水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業 4. 水産加工食品製造用機械等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 9. 安全作業に係る記録と確認作業 ②食品衛生作業 <ul style="list-style-type: none"> 1. 作業者の衛生管理作業 2. 器具の衛生管理作業 3. 製造用機械、調理器具等の取扱法 4. 電気、ガス、燃油等の取扱法 5. 作業手順(フローシート)の確認 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 7. 衛生作業に係る記録と確認作業 <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">✖</div>		

◎技能実習3号では(1)~(2)の必須作業のポイントの説明及び指導ができることを目指とする。

<p>関連業務、周辺業務(上記必須業務に関する技能等の修得に係る業務等で該当するものを選択すること。)</p>	<p>(1)関連業務</p> <p>①加熱性水産加工食品製造業職種(加熱乾製品製造、調味加工品製造、くん製品製造)</p> <p>②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)</p> <p>③水産加工関連器具・工具の取扱い作業</p> <p>④水産加工関連機械の取扱い作業</p> <p>⑤包装機の取扱い作業</p> <p>⑥製品の殺菌作業</p> <p>⑦食品添加物の使用基準管理作業</p> <p>⑧その他の節類製造作業</p> <p>1.修繕(整形)</p> <p>2.あん蒸</p> <p>3.日乾</p> <p>4.削り(整形)</p> <p>5.かび付け</p> <p>6.蒸煮作業</p> <p>7.節削り作業</p> <p>(2)周辺業務</p> <p>①工場内清掃作業</p> <p>②工場内運搬作業</p> <p>③梱包作業</p> <p>④出荷作業</p> <p>(3)安全衛生業務(関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務)</p> <p>上記※に同じ</p>
<p>使用する素材、材料等(該当するものを選択すること。)</p>	<p>①原料</p> <p>1. かつお類(かつお、そうだかつお等) 2. まぐろ類(めじまぐろ等) 3. さば類(ごまさば等) 4. いわし類(まいわし、かたくちいわし、うるめいわし等) 5. とびうお</p> <p>6. さんま 7. あじ 8. その他の魚類</p> <p>②副資材</p> <p>1. 焙乾用薪[椽(くぬぎ)、檜(なら)、桜等] 2. その他の副資材</p>
<p>使用する機械、器具等(該当するものを選択すること。)</p>	<p>①機械・設備</p> <p>1. 魚体(原料)洗浄機 2. 魚体(原料)選別機 3. 魚体(原料)処理機(内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシン) 4. 乾燥機 5. 解凍装置 6. 煮熟装置</p> <p>7. 金属探知機 8. 真空包装機 9. ガス充填包装機 10. 保管冷蔵庫 11. 充填機 12. 凍結機 13. 急速凍結機(トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等)</p> <p>14. 脱水機 15. 焙乾装置(キュウゾッコ、火床) 16. 放冷装置 17. グラインダー 18. 圧搾機</p> <p>②器具・工具等</p> <p>1. 包丁類(削り包丁) 2. はさみ類 3. 鱗取り器 4. 皮むき道具 5. 骨抜き道具 6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. 作業用タンク 9. 分離ネット 10. 煮かご</p> <p>③計測器等</p> <p>1. 塩分濃度測定器 2. 温度計 3. 秤量器(機) 4. 計量器 5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器</p>
<p>製品等の例(該当するものを選択すること。)</p>	<p>かつお節、さば節、なまり節、その他の節類製品</p>
<p>移行対象職種・作業とはならない業務例</p>	<p>1. 水産練り製品製造作業</p> <p>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</p> <p>3. 冷凍品(原料のまま凍結したもの)又は冷凍水産食品(冷凍すり身、冷凍切り身、刺身用ロイン等)の製造作業</p> <p>4. 水産物(鯨を含む。)を原料とする冷凍調理食品(加熱工程を含まないフライ等)の製造作業</p> <p>5. 漁業者が出荷のためにのり等の海藻を採取・乾燥する作業</p> <p>6. 原料魚介藻類の処理を含まない調味・調理のみの場合(処理済みの原料を煮る、揚げる等の作業しか行わない場合)</p> <p>7. 上記の関連業務及び周辺業務のみの場合</p>