

加熱性水産加工食品製造業職種（調味加工品製造）

Job category: Marine Heated fishery processed foodstuff manufacturing work (Operation: Flavored product manufacturing)

<p>作業の定義 Criteria of Operations</p>	<p>魚介藻類又はその乾製品に調味液を加え、味付けを行って調味加工品を製造する作業をいい、さらに貯蔵性を高めるために、煮つめたり、乾燥機、焙焼機等による乾燥を行って調味加工品を製造する作業をいう。 調味加工品とは、魚介藻類を加工段階で調味及び加熱処理を施し、貯蔵性を高めたり、風味を付与したものの総称である。</p> <p>It refers to manufacturing work of flavored product by adding seasoning liquid to fishery, seaweed or the dried products to flavor. It also refers to manufacturing work of flavored product by boiling down, drying with dryer, roasting machine etc. to enhance the shelf stability. Flavored product is general term for fishery, seaweed that is seasoned and heated in the processing stage and enhanced the shelf stability and flavored.</p>		
<p>必須業務（移行対象職種・作業で必ず行う業務） Compulsory works (Works to be essential on the operations in the job categories to be shifted)</p>	<p>第1号技能実習 Technical Intern Training (i)</p> <p>(1)調味加工品製造作業 Flavored product manufacturing work</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業 Discriminating work of fishery, seaweed as raw material</p> <p>1. 原料魚介藻類の種類分け Classifying type of fishery, seaweed</p> <p>2. 原料魚介藻類のサイズ分け Classifying size of fishery, seaweed</p> <p>②原料魚介藻類の処理解作業 Treatment work of fishery, seaweed as raw material</p> <p>1. 包丁の選定 Selecting kitchen knife</p> <p>2. 原料魚介藻類の解凍 Defrosting fishery, seaweed</p> <p>3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 Discriminating a defrosting state of fishery, seaweed</p> <p>4. 一次処理（頭・内臓除去、異物除去等） Primary treatment (removing head, viscera, foreign substance, etc.)</p> <p>③調味加工処理解作業 Seasoning liquid processing work</p> <p>1. 調味液の調合 Compounding seasoning liquid</p> <p>2. 加熱温度の確認 Confirmation of heating temperature</p> <p>3. 加熱時間の確認 Confirmation of heating time</p> <p>4. 加熱状況の判別 Discriminating a heating state</p>	<p>第2号技能実習 Technical Intern Training (ii)</p> <p>(1)調味加工品製造作業 Flavored product manufacturing work</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業 Discriminating work of fishery, seaweed as raw material</p> <p>1. 原料魚介藻類の種類分け Classifying type of fishery, seaweed</p> <p>2. 原料魚介藻類のサイズ分け Classifying size of fishery, seaweed</p> <p>3. 原料魚介藻類の鮮度判別 Discriminating freshness of fishery, seaweed</p> <p>②原料魚介藻類の処理解作業 Treatment work of fishery, seaweed as raw material</p> <p>1. 包丁の選定 Selecting kitchen knife</p> <p>2. 原料魚介藻類の解凍 Defrosting fishery, seaweed</p> <p>3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 Discriminating a defrosting state of fishery, seaweed</p> <p>4. 加工に適した形態への処理（フィレ等） Treating into a form suitable for processing (fillet etc.)</p> <p>③調味加工処理解作業 Seasoning liquid processing work</p> <p>1. 調味液の調製 Preparation of seasoning liquid</p> <p>2. 加熱温度の管理 Control of heating temperature</p> <p>3. 加熱時間の管理 Control of heating time</p> <p>4. 加熱状況の判別 Discriminating a heating state</p> <p>5. 放冷 Cooling</p> <p>④製品の仕上げ（検査等）作業 Product finishing work (inspection etc.)</p> <p>1. 製品の種類の判別 Discriminating type of product</p> <p>2. 異物混入の確認 Inspection of contamination</p> <p>⑥製造工程表の確認作業 Confirmation work of production flow chart</p> <p>1. 製造工程表の確認 Confirmation of production flow chart</p> <p>2. 製造工程に適した機器の選択 Selecting equipment suitable for production flow</p>	<p>第3号技能実習 Technical Intern Training (iii)</p> <p>(1)調味加工品製造作業 Flavored product manufacturing work</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業 Discriminating work of fishery, seaweed as raw material</p> <p>1. 原料魚介藻類の種類分け Classifying type of fishery, seaweed</p> <p>2. 原料魚介藻類のサイズ分け Classifying size of fishery, seaweed</p> <p>3. 原料魚介藻類の鮮度判別 Discriminating freshness of fishery, seaweed</p> <p>②原料魚介藻類の処理解作業 Treatment work of fishery, seaweed as raw material</p> <p>1. 包丁の選定 Selecting kitchen knife</p> <p>2. 原料魚介藻類の解凍 Defrosting fishery, seaweed</p> <p>3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 Discriminating a defrosting state of fishery, seaweed</p> <p>4. 加工に適した形態への処理（フィレ等） Treating into a form suitable for processing (fillet etc.)</p> <p>③調味加工処理解作業 Seasoning liquid processing work</p> <p>1. 調味液の調製 Preparation of seasoning liquid</p> <p>2. 加熱温度の設定・管理 Setting and confirmation of heating temperature</p> <p>3. 加熱時間の設定・管理 Setting and confirmation of heating time</p> <p>4. 加熱状況の判別 Discriminating a heating state</p> <p>5. 放冷 Cooling</p> <p>④製品の仕上げ（検査等）作業 Product finishing work (inspection etc.)</p> <p>1. 製品の種類の判別 Discriminating type of product</p> <p>2. 異物混入の確認 Inspection of contamination</p> <p>3. 製品品質の判別 Discriminating product quality</p> <p>⑥製造工程表の確認及び作成作業 Confirmation and making work of production flow chart</p> <p>1. 製造工程表の確認及び作成 Confirmation and making work of production flow chart</p> <p>2. 製造工程に適した機器の選択 Selecting equipment suitable for production flow</p>

<p>必須業務（移行対象職種・作業で必ず行う業務） Compulsory works (Works to be essential on the operations in the job categories to be shifted)</p>	<p>(2)安全衛生業務</p> <p>①安全衛生作業</p> <ol 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 <p>②食品衛生作業</p> <ol 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 <p>◎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途とする。</p>	<p>(2) Safety and health work</p> <p>① Safety and health work</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Safety and health education at the time of new employment 2. Inspection work of safety equipment etc. before starting work 3. Organization necessary for fishery processed foodstuff manufacturing work 4. Safety confirmation work of machine for fishery processed foodstuff manufacturing work and surrounding 5. Safety inspection work of protective equipment and safety sign, devices 6. Safety work by using safety devices, etc. 7. Work to prevent hazards in occupational health 8. Elimination of hazards and toxicity and work for first aid measures 9. Recording and confirmation work of records pertaining to safety work <p>② Food hygiene work</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hygiene management work of workers 2. Hygiene management work of equipment 3. Handling method of manufacturing machines, cooking equipment etc. 4. Handling method of electricity, gas, fuel oil etc. 5. Confirmation of working flow sheet 6. Cleaning in working site and cleansing, disinfecting machines and equipment etc. after work 7. Recording and confirmation work of records pertaining to hygiene work <p>◎On technical intern training (iii), the aim is to be able to explain and instruct the point of compulsory works (1)～(2).</p>
<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。） Related works, peripheral works (Choose what is applicable in works related to acquisition of skills etc. concerning above essential tasks.)</p>	<p>(1)関連業務 Related works</p> <p>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、くん製品製造） Marine heated fishery processed foodstuff manufacturing work (extract manufacturing, heated dried product manufacturing, smoked product manufacturing)</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） Non-heated fishery processed foodstuff manufacturing work (salted product manufacturing, dried product manufacturing, fermented foodstuff manufacturing)</p> <p>③水産加工関連器具・工具の取扱い作業 Handling work of equipment, tools related to fishery processed</p> <p>④水産加工関連機械の取扱い作業 Handling work of machines related to fishery processed</p> <p>⑤包装機の取扱い作業 Handling work of packing machine</p> <p>⑥製品の凍結作業 Freezing work</p> <p>⑦製品の殺菌作業 Disinfecting work of product</p> <p>⑧食品添加物の使用基準管理作業 Management work of criteria for use of food additive</p> <p>⑨その他の加熱乾製品製造作業 Manufacturing work of other heated dried products</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.焙焼作業 Roasting work 2.焙乾作業 Smoking work 3.あん蒸作業 Anjyo (to remove water content) 4.乾燥作業 Drying work <p>(2)周辺業務 Peripheral works</p> <p>①工場内清掃作業 Cleaning work in factory</p> <p>②工場内運搬作業 Transportation work in factory</p> <p>③梱包作業 Packing work</p> <p>④出荷作業 Shipping work</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） Safety and health operations (operations to be carried out whenever related work and peripheral work are carried out) 上記※に同じ Same as ※ above</p>	

<p>使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。） Materials etc. to use (Select the appropriate one.)</p>	<p>①原料 Material</p> <p>1. 佃煮類【はげ、わかさぎ、しらうお、いかなご、かつお、まぐろ、ふな、ごり、あさり、はまぐり、あかがい、しじみ、えび類、あみ類、こんぶ、ひとえぐさ、あおのり、あおさ、その他の魚介藻類〔一次加工（処理）後のものを含む。〕等】 tsukudani (food boiled down in soy sauce) [goby, pond smelt, icefish, sand lance, bonito, tuna, crucian, the genus Rhinogobius, Manila clam, clam, ark shell, shijimi clam, various shrimp, various opossum shrimp, kombu, monostroma nitidum, green laver, sea lettuce, other fishery, seaweed〔including fish processed primary operation〕 etc.]</p> <p>2. 調味乾燥品（焼き加工品）【乾燥いかなご、かえりちりめん、干しだら、乾燥小あじ、干しわかさぎ、するめ、干しえび、干しあみ、乾燥貝類、こんぶ、干しのり、あなご、きす、はげ、さば、うなぎ、小魚、小えび、海藻等】 Flavored dried product (grilled product) [dried icefish, kaeri chirimen (grown whitebait), dried cod, dried small horse mackerel, dried pond smelt, dried cuttlefish, dried shrimp, dried opossum shrimp, dried shellfish, kombu, dried laver, conger eel, sillaginoid, goby, mackerel, eel, small fish, small shrimp, seaweed etc.]</p> <p>3. 茹で加工品（たこ、ほたるいか、べにずわい等） boiled product (octopus, firefly squid, red snow crab etc.)</p> <p>4. 魚介藻類味噌（ふな、かき、たい、かに等） fishery, seaweed flavored with miso (crucian, oyster, sea bream, crab etc.)</p> <p>5. その他の調味加工品【いか、さけ、こんぶ、かつお等〔一次加工（処理）後のものを含む。〕】 other flavored product [squid, salmon, kombu, bonito etc.〔including fish processed primary operation〕]</p> <p>②副資材 Secondary material</p> <p>1. 佃煮類の調味液（水飴、砂糖、醤油、食塩、みりん、清酒、うまみ調味料等） seasoning liquid for tsukudani (starch syrup, sugar, soy sauce, salt, mirin, rice wine, flavor enhancer etc.)</p> <p>2. 光沢と粘性を付与〔寒天、ゼラチン、澱粉（でんぷん）等〕 for gloss and viscosity [agar, gelatin, starch etc.]</p> <p>3. 風味向上（生姜、山椒の実、ごま等） for enhancing flavor (ginger, berries of sansyo (Japanese pepper), sesame etc.)</p> <p>4. 焼き加工品（醤油、みりん、清酒、発酵調味料等） grilled product (soy sauce, mirin, Japanese wine, fermented seasoning etc.)</p> <p>5. 茹で加工品〔食塩、澱粉（でんぷん）分解物等〕 boiled product (salt, starch decomposition product etc.)</p> <p>6. 魚介藻類味噌〔米麴、食塩、豆みそ等、調味料（アミノ酸等）等〕 fishery, seaweed mixed with miso [malted rice, salt, soybean miso etc., seasoning (amino acid etc.) etc.]</p> <p>7. その他の調味加工品：ソフト裂きいか、さけフレーク等（剥皮用酵素、食塩、糖、アミノ酸調味料等） other flavored product : soft shredded and dried squid, salmon flakes etc. (enzyme for decorticating, salt, saccharide, Amino acid seasoning and so on)</p> <p>8. その他の副資材 other secondary product</p>																																													
<p>使用する機械、器具等（該当するものを選択すること。） Machine, equipment, etc. to use (Select the appropriate one.)</p>	<p>①機械・設備 Machines, facility</p> <table border="0"> <tr> <td>1. 魚体（原料）洗浄機 fish body (raw material) washing machine</td> <td>8. 真空包装機 vacuum packaging machine</td> <td>15. 焙焼機 roasting machine</td> </tr> <tr> <td>2. 魚体（原料）選別機 fish body (raw material) sorting machine</td> <td>9. ガス充填包装機 gas filling and packing machine</td> <td>16. 裁断機 cutting machine</td> </tr> <tr> <td>3. 魚体(原料)処理機(内臓除去装置、ヘッドカッター、ファイルマシン) fish body (raw material) treating machine (device for removing viscera, head cutter, fillet machine)</td> <td>10. 保管冷蔵庫 preservation refrigerator</td> <td>17. 秤量器 weighting apparatus</td> </tr> <tr> <td>4. 乾燥機 dryer</td> <td>11. 充填機 filling machine</td> <td>18. 自動ひねり包装機 automatic twist wrapping machine</td> </tr> <tr> <td>5. 解凍装置 defrosting device</td> <td>12. 凍結機 freezer</td> <td>19. 梱包機 packing machine</td> </tr> <tr> <td>6. 煮熟装置 boiling device</td> <td>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) sharp freezer (tunnel freezer, contact freezer etc.)</td> <td>20. 二次殺菌装置 secondary sterilizer</td> </tr> <tr> <td>7. 金属探知機 metal detector</td> <td>14. 煮釜 boiling pot</td> <td>21. 攪拌機 agitator</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>22. 裂き機 splitting machine</td> </tr> </table> <p>②器具・工具等 Equipment, tool etc.</p> <table border="0"> <tr> <td>1. 包丁類 kitchen knives</td> <td>5. 骨抜き道具 tool for deboning</td> <td>9. 分離ネット separation net</td> </tr> <tr> <td>2. はさみ類 scissors</td> <td>6. 冷凍パン frozen pan</td> <td>10. セイロ steaming basket</td> </tr> <tr> <td>3. 鱗取り器 fish scale remover</td> <td>7. 解凍用器 tool for defrosting</td> <td>11. かご basket</td> </tr> <tr> <td>4. 皮むき道具 peeler</td> <td>8. 作業用タンク tank for working</td> <td></td> </tr> </table> <p>③計測器等 Measuring tools etc.</p> <table border="0"> <tr> <td>1. 塩分濃度測定器 measuring the salinity concentration device</td> <td>4. 計量器 measuring apparatus</td> <td>6. 鮮度測定器 freshness measuring instrument</td> </tr> <tr> <td>2. 温度計 thermometer</td> <td>5. 脂肪測定器 fat measuring instrument</td> <td>7. 消毒剤濃度測定器 antiseptic concentration measuring instrument</td> </tr> <tr> <td>3. 秤量器（機） weighing apparatus</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	1. 魚体（原料）洗浄機 fish body (raw material) washing machine	8. 真空包装機 vacuum packaging machine	15. 焙焼機 roasting machine	2. 魚体（原料）選別機 fish body (raw material) sorting machine	9. ガス充填包装機 gas filling and packing machine	16. 裁断機 cutting machine	3. 魚体(原料)処理機(内臓除去装置、ヘッドカッター、ファイルマシン) fish body (raw material) treating machine (device for removing viscera, head cutter, fillet machine)	10. 保管冷蔵庫 preservation refrigerator	17. 秤量器 weighting apparatus	4. 乾燥機 dryer	11. 充填機 filling machine	18. 自動ひねり包装機 automatic twist wrapping machine	5. 解凍装置 defrosting device	12. 凍結機 freezer	19. 梱包機 packing machine	6. 煮熟装置 boiling device	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) sharp freezer (tunnel freezer, contact freezer etc.)	20. 二次殺菌装置 secondary sterilizer	7. 金属探知機 metal detector	14. 煮釜 boiling pot	21. 攪拌機 agitator			22. 裂き機 splitting machine	1. 包丁類 kitchen knives	5. 骨抜き道具 tool for deboning	9. 分離ネット separation net	2. はさみ類 scissors	6. 冷凍パン frozen pan	10. セイロ steaming basket	3. 鱗取り器 fish scale remover	7. 解凍用器 tool for defrosting	11. かご basket	4. 皮むき道具 peeler	8. 作業用タンク tank for working		1. 塩分濃度測定器 measuring the salinity concentration device	4. 計量器 measuring apparatus	6. 鮮度測定器 freshness measuring instrument	2. 温度計 thermometer	5. 脂肪測定器 fat measuring instrument	7. 消毒剤濃度測定器 antiseptic concentration measuring instrument	3. 秤量器（機） weighing apparatus		
1. 魚体（原料）洗浄機 fish body (raw material) washing machine	8. 真空包装機 vacuum packaging machine	15. 焙焼機 roasting machine																																												
2. 魚体（原料）選別機 fish body (raw material) sorting machine	9. ガス充填包装機 gas filling and packing machine	16. 裁断機 cutting machine																																												
3. 魚体(原料)処理機(内臓除去装置、ヘッドカッター、ファイルマシン) fish body (raw material) treating machine (device for removing viscera, head cutter, fillet machine)	10. 保管冷蔵庫 preservation refrigerator	17. 秤量器 weighting apparatus																																												
4. 乾燥機 dryer	11. 充填機 filling machine	18. 自動ひねり包装機 automatic twist wrapping machine																																												
5. 解凍装置 defrosting device	12. 凍結機 freezer	19. 梱包機 packing machine																																												
6. 煮熟装置 boiling device	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) sharp freezer (tunnel freezer, contact freezer etc.)	20. 二次殺菌装置 secondary sterilizer																																												
7. 金属探知機 metal detector	14. 煮釜 boiling pot	21. 攪拌機 agitator																																												
		22. 裂き機 splitting machine																																												
1. 包丁類 kitchen knives	5. 骨抜き道具 tool for deboning	9. 分離ネット separation net																																												
2. はさみ類 scissors	6. 冷凍パン frozen pan	10. セイロ steaming basket																																												
3. 鱗取り器 fish scale remover	7. 解凍用器 tool for defrosting	11. かご basket																																												
4. 皮むき道具 peeler	8. 作業用タンク tank for working																																													
1. 塩分濃度測定器 measuring the salinity concentration device	4. 計量器 measuring apparatus	6. 鮮度測定器 freshness measuring instrument																																												
2. 温度計 thermometer	5. 脂肪測定器 fat measuring instrument	7. 消毒剤濃度測定器 antiseptic concentration measuring instrument																																												
3. 秤量器（機） weighing apparatus																																														

<p>製品等の例（該当するものを選択すること。） Examples of products etc. (Select the appropriate one.)</p>	<p>①つくだ煮（甘露煮、しぐれ煮、角煮等） tsukudani [boiled down in soy sauce] (kanro ni, sigure ni, kaku ni etc.)</p> <p>1. こうなご young sand lance</p> <p>2. わかさぎ pond smelt</p> <p>3. はぜ goby</p> <p>4. ふな crucian</p> <p>5. あさり manila clam</p> <p>6. はまぐり clam</p> <p>7. いか squid</p> <p>8. えび類 various shrimp</p> <p>9. あみ類 various opossum shrimp</p> <p>10. こんぶ kombu</p> <p>11. のり laver</p> <p>12. その他のつくだ煮製品 other tsukudani product</p>	<p>②調味乾燥品（焼き加工品） flavored dried product (grilled product)</p> <p>1. さきいか shredded and dried squid</p> <p>2. うなぎ蒲焼き spitchcocked eel</p> <p>3. ぶり照焼 yellowtail teriyaki (marinated in sweet soy sauce and broiled)</p> <p>4. 焼きあなご grilled sea eel</p> <p>5. 焼きはぜ grilled goby</p> <p>6. 焼きさば grilled mackerel</p> <p>7. その他の調味乾燥品（焼き加工品） other flavored dried product (grilled product)</p> <p>③茹で加工品 boiled product</p> <p>1. 煮だこ boiled octopus</p> <p>2. 茹でほたて貝 boiled Japanese scallop</p> <p>3. 茹でほたるいか boiled firefly squid</p> <p>4. 茹でかに boiled crab</p> <p>5. その他の茹で加工品 other boiled product</p>	<p>④魚介藻類味噌 fishery, seaweed mixed with miso</p> <p>1. ふな味噌 crucian miso</p> <p>2. かき味噌 oyster miso</p> <p>3. たい味噌 sea bream miso</p> <p>4. かに味噌 crab miso</p> <p>5. その他の魚介味噌加工品 other product of fishery, seaweed mixed with miso</p> <p>⑤その他の調味加工品 other flavored product</p>
<p>移行対象職種・作業とはならない業務例 Example of works which is not eligible for the job categories / operations to be shifted</p>	<p>1. 水産練り製品製造作業 Manufacturing work of seafood-paste</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 Manufacturing work of fish meat ham, sausage made of fishery (including whale) as raw material</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 Manufacturing work of frozen commodity (freeze raw material as it is) or frozen marine foods (frozen ground fish meat, frozen fish fillets, loin for sliced raw fish, etc.)</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 Manufacturing work of frozen cooking food (excluding heating process such as deep-fried food etc.) made of marine product (including whale) as raw material</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 Work that fisherman gather and dry seaweed such as laver etc. to ship</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） In the case of seasoning, cooking only excluding treating fishery, seaweed as raw material (in the case of only boiling, frying treated raw material)</p> <p>7. 上記の関連業務及び周辺業務のみの場合 In the case of the above-mentioned related work and peripheral work only</p>		