

パン製造職種（パン製造作業）  
Job category: Bread Baking (Operation: Bread baking work)

<p>作業の定義 Criteria of Operations</p>	<p>小麦粉等の原料を計量し、水とパン酵母を加えてよく捏ね、パン生地（以下生地という。）をつくる。生地を発酵させた後に、所定の大きさに分割し、最終発酵室（ホイロ）に入れ、適度な温度や湿度を保って発酵させ、生地を膨張させる。膨張した生地をオープン等に入れ、所定の時間加熱し、パンを焼き上げる作業をいう。</p> <p>Measure materials such as flour etc., add water and yeast and knead well to make bread dough (dough). After leavening dough, divide into prescribed size, put them in final leavening chamber (toaster), leaven dough by keeping the proper temperature and humidity. Put leavened dough in oven etc., heat for predetermined time to bake bread.</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)パン製造作業 Bread baking work 下記作業のうち③を必ず行い、他は必要に応じて行うこと。 Be sure to do ③ from the following works otherwise carry out as necessary.</p> <p>①生地の調整作業 Adjustment work of dough</p> <p>②生地の発酵作業 Leavening work of dough</p> <p>③生地の加工作業 Processing work of dough</p> <p>④熱加工作業 Heat-processing work</p> <p>⑤仕上げ作業 Finishing work</p> <p>⑥製品検査作業 Products inspection work</p>	<p>第2号技能実習 Technical Intern Training ( ii )</p> <p>(1)パン製造作業 Bread baking work 下記作業のうち③④を必ず行い、他は必要に応じて行うこと。 Be sure to do ③,④ from the following works, otherwise carry out as necessary.</p> <p>①生地の調整（材料の配合、仕込み等）作業 Adjustment work of dough (compounding material, preparation etc.)</p> <p>②生地の発酵作業 Leavening work of dough</p> <p>③生地の加工作業 Processing work of dough</p> <p>④熱加工作業 Heat-processing work</p> <p>⑤仕上げ作業 Finishing work</p> <p>⑥製品検査作業 Products inspection work</p>	<p>第3号技能実習 Technical Intern Training ( iii )</p> <p>(1)パン製造作業 Bread baking work 下記作業のうち③④⑤を必ず行い、他は必要に応じて行うこと。 Be sure to do ③,④,⑤ from the following works, otherwise carry out as necessary.</p> <p>①パンの材料選定作業 Selecting material for bread</p> <p>②生地の調整（材料の配合、仕込み等）作業 Adjustment work of dough (compounding material, preparation etc.)</p> <p>③生地の発酵作業 Leavening work of dough</p> <p>④生地の加工作業 Processing work of dough</p> <p>⑤熱加工作業 Heat-processing work</p> <p>⑥仕上げ作業 Finishing work</p> <p>⑦製品検査作業 Products inspection work</p>
	<p>(2)安全衛生業務 Safety and health work</p> <p>①安全衛生教育 Safety and health work</p> <p>1. 雇入れ時等の安全衛生教育 Safety and health education at the time of new employment</p> <p>2. 機械、器具、原材料等の危険性または有害性及びこれらの取扱方法 Risk or hazards and handling method of machines, instrument tools, materials etc.</p> <p>3. 安全装置、有害物抑制装置または保護具の性能及び取扱方法 Performance and handling method of safety device, harmful substance control devices and protective equipment</p> <p>4. 作業手順（安全衛生としての清掃手順、殺菌手順等） Operational procedure (cleaning procedure, sterilization procedure etc. as safety and health)</p> <p>5. 作業開始時の点検（安全衛生） Inspection (safety and health) when starting work</p> <p>6. パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 Cause and prevention of possible disease related to bread baking</p> <p>7. 整理整頓及び清潔の保持 Organization and keeping clean</p> <p>8. 事故時等における応急措置及び退避 Emergency measures and evacuation at the time of an accident.</p> <p>9. その他パン製造職種に関する安全または衛生のために必要な事項 Matters necessary for maintaining safety and health related to bread baking</p> <p>10. 労働安全衛生法関係法令（パン製造職種に関する部分に限る。）についての詳細な知識 Detailed knowledge on Industrial Safety and Health Act Related legislation (limited to the part pertaining to bread baking)</p> <p>②食品衛生教育（食品衛生法関係法令のうちパン製造職種に関する部分及び計量法関係法令のうち適正な計量の実施に関する部分の教育） Food sanitation work (part pertaining to bread baking of Food Sanitation Act Related laws and regulations and part pertaining to Execution of Proper Measurement of Measurement Act Related laws and regulations)</p> <p>1. 作業手順（食品衛生としての清掃手順、殺菌手順等） Operational procedure (cleaning procedure, sterilization procedure etc. as safety and health)</p> <p>2. 作業開始時の点検（食品衛生） Inspection (safety and health) when starting work</p> <p>3. パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 Cause and prevention of possible disease related to bread baking</p> <p>4. 食品衛生（清潔の保持） Food hygiene (keeping clean)</p> <p>5. 食品及び添加物に関する規定 Regulations pertaining to food and additives</p> <p>6. 器具及び容器包装に関する規定 Regulations pertaining to tools and containers and packaging</p> <p>7. 表示に関する規定 Regulations pertaining to display</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 ①パンの包装作業 bread packing work ②パンの保存作業 bread conservation work ③材料の準備・運搬作業（製造所内） preparation and transportation work of material (in manufacturing site) ④パン製造工程を含む調理パンの製造作業 manufacturing prepared bread including bread baking process ⑤パン製造工程を含むパン粉製造作業 manufacturing bread crumb including bread baking process ⑥パン製造用機械、設備、器工具等の清掃及び使用準備作業 cleaning and preparation work of machines, equipment, instrument tools for bread baking</p> <p>(2)周辺業務 Peripheral works ①パンの工場内運搬作業 transportation work in bread factory ②製造工場の清掃及び工場営繕作業 cleaning in manufacturing factory and factory building and repairing ③洋菓子製造作業 western confectionery manufacturing work ④和菓子製造作業 Japanese confectionery manufacturing 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)の基本材料を必ず使用し、(2)及び(3)は必要に応じて使用すること。 Be sure to use (1)basic material, use (2), (3) as necessary.</p> <table border="0" style="width:100%"> <tr> <td style="width:33%"> <p>(1)基本材料 basic material ①小麦粉（主原料） flour (main material) ②パン酵母 bread yeast ③食塩 salt ④水 water</p> </td> <td style="width:33%"> <p>(2)味や香りをつける材料（副材料） material to taste and flavor (secondary material) ①砂糖（糖類） sugar (saccharides) ②油脂類 oils and fats ③牛乳及び乳製品 milk and dairy product ④卵 eggs</p> </td> <td style="width:33%"> <p>(3)添加物等 additives etc. ①イーストフード yeast food ②ビタミンC vitamin C ③乳化剤 emulsifier</p> </td> </tr> </table>	<p>(1)基本材料 basic material ①小麦粉（主原料） flour (main material) ②パン酵母 bread yeast ③食塩 salt ④水 water</p>	<p>(2)味や香りをつける材料（副材料） material to taste and flavor (secondary material) ①砂糖（糖類） sugar (saccharides) ②油脂類 oils and fats ③牛乳及び乳製品 milk and dairy product ④卵 eggs</p>	<p>(3)添加物等 additives etc. ①イーストフード yeast food ②ビタミンC vitamin C ③乳化剤 emulsifier</p>
<p>(1)基本材料 basic material ①小麦粉（主原料） flour (main material) ②パン酵母 bread yeast ③食塩 salt ④水 water</p>	<p>(2)味や香りをつける材料（副材料） material to taste and flavor (secondary material) ①砂糖（糖類） sugar (saccharides) ②油脂類 oils and fats ③牛乳及び乳製品 milk and dairy product ④卵 eggs</p>	<p>(3)添加物等 additives etc. ①イーストフード yeast food ②ビタミンC vitamin C ③乳化剤 emulsifier</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>	<table border="0" style="width:100%"> <tr> <td style="width:50%"> <p>1.ミキサ mixer 2.発酵室 leavening chamber 3.分割機 dividing machine 4.丸め機 rounding machine 5.中間発酵室（プルファまたはベンチ箱） medium leavening chamber (prover or bench box)</p> </td> <td style="width:50%"> <p>6.整形に使用する機械、設備、器工具 machines, equipment, instrument tools for forming 7.最終発酵室（ホイロ） final leavening chamber (toaster) 8.オーブン oven 9.加熱及び冷却に使用する機械、設備、器工具 machines, equipment, instrument tools for heating, cooling 10.調整、仕上げ、スライスに使用する機械、設備、器工具 machines, equipment, instrument tools for adjustment, finishing, slice</p> </td> </tr> </table>	<p>1.ミキサ mixer 2.発酵室 leavening chamber 3.分割機 dividing machine 4.丸め機 rounding machine 5.中間発酵室（プルファまたはベンチ箱） medium leavening chamber (prover or bench box)</p>	<p>6.整形に使用する機械、設備、器工具 machines, equipment, instrument tools for forming 7.最終発酵室（ホイロ） final leavening chamber (toaster) 8.オーブン oven 9.加熱及び冷却に使用する機械、設備、器工具 machines, equipment, instrument tools for heating, cooling 10.調整、仕上げ、スライスに使用する機械、設備、器工具 machines, equipment, instrument tools for adjustment, finishing, slice</p>	
<p>1.ミキサ mixer 2.発酵室 leavening chamber 3.分割機 dividing machine 4.丸め機 rounding machine 5.中間発酵室（プルファまたはベンチ箱） medium leavening chamber (prover or bench box)</p>	<p>6.整形に使用する機械、設備、器工具 machines, equipment, instrument tools for forming 7.最終発酵室（ホイロ） final leavening chamber (toaster) 8.オーブン oven 9.加熱及び冷却に使用する機械、設備、器工具 machines, equipment, instrument tools for heating, cooling 10.調整、仕上げ、スライスに使用する機械、設備、器工具 machines, equipment, instrument tools for adjustment, finishing, slice</p>			
<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>同じ製品名でもパン酵母を使用しているものと不使用のものがある。パン酵母を使用しているものがパン製造作業で製造する製品に該当する。（基本材料に①小麦粉、②パン酵母、③食塩、④水を使用しているパン製品だけが対象製品である。） Even the same product name, some are used bread yeast, others are not. Bread used bread yeast correspond to the product manufactured by bread baking (Only bread products used ①flour, ②bread yeast, ③salt, ④water as basic material correspond to the target products.)</p> <table border="0" style="width:100%"> <tr> <td style="width:50%"> <p>1.食パン(必須製品) bread (mandatory product) 2.菓子パン sweet baked goods 3.ロール類 various rolls</p> </td> <td style="width:50%"> <p>4.デニッシュペストリ Danish pastry 5.イーストドーナツ yeast doughnut 6.その他のベーカリー製品及びパン関連製品（ピザ、パンズ、フランスパン、ライブレッド、ナン、ピタパン、マフィン、ベーグル等） other bakery products and bread related products (pizza, buns, French bread, rye bread, nan, pita bread, muffin, bagel etc.)</p> </td> </tr> </table>	<p>1.食パン(必須製品) bread (mandatory product) 2.菓子パン sweet baked goods 3.ロール類 various rolls</p>	<p>4.デニッシュペストリ Danish pastry 5.イーストドーナツ yeast doughnut 6.その他のベーカリー製品及びパン関連製品（ピザ、パンズ、フランスパン、ライブレッド、ナン、ピタパン、マフィン、ベーグル等） other bakery products and bread related products (pizza, buns, French bread, rye bread, nan, pita bread, muffin, bagel etc.)</p>	
<p>1.食パン(必須製品) bread (mandatory product) 2.菓子パン sweet baked goods 3.ロール類 various rolls</p>	<p>4.デニッシュペストリ Danish pastry 5.イーストドーナツ yeast doughnut 6.その他のベーカリー製品及びパン関連製品（ピザ、パンズ、フランスパン、ライブレッド、ナン、ピタパン、マフィン、ベーグル等） other bakery products and bread related products (pizza, buns, French bread, rye bread, nan, pita bread, muffin, bagel etc.)</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.和干菓子製造作業 Japanese dry confectioneries manufacturing work 2.チョコレート製造作業 chocolate manufacturing work 3.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>			