

ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種（ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業）  
 Job category: Ham, sausage and bacon making (Operation: Production work of ham, sausage and bacon)

<p>作業の定義 Criteria of Operations</p>	<p>①ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業のうちハム製造作業 主として豚ロース肉や豚もも肉等の肉塊を塩せきした後、ケーシングに充てんしてくん煙、加熱等の加工をした製品（ハム類）を製造する作業をいう。</p> <p>②ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業のうちソーセージ製造作業 種々の原料食肉を挽き肉にして塩せきや調味をした後、ケーシングに充てんして乾燥、くん煙、加熱等の加工をした製品（ソーセージ類）を製造する作業をいう。</p> <p>③ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業のうちベーコン製造作業 主として豚ばら肉・豚肩肉等を塩せきした後、ケーシングを使用せずにくん煙した製品（ベーコン類）を製造する作業をいう。</p> <p>①Ham producing work It refers to producing processed (ham) products by stuffing meat into casing, and processing such as smoking, heating etc. after salting flesh-chunk of pork loin, pork ham etc.</p> <p>②Sausage producing work It refers to producing processed (sausage) products by stuffing meat into casing, and processing such as drying, smoking, heating after mincing, salting or seasoning.</p> <p>③Bacon producing work It refers to producing smoked (bacon) products without using casing, after salting pork belly, pork shoulder etc.</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)ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業 ①から③のうち一つ以上の作業を行うこと。 (ただし、技能検定試験では全作業が試験範囲である。) Production work of ham, sausage and bacon Carry out one or more from ① to ③. (However, the technical training test covers all of the works.)</p> <p>①ハム製造作業 Ham producing work 1) 原料肉の処理作業 Treatment work of raw material meat 1.原料肉の分割作業 Dividing work of raw material meat 2.原料肉の仕分け作業 Classification work of raw material meat 3.原料肉の整形作業 Forming work of raw material meat 2) 簡単なハム類の製造作業 Simple ham producing work 1.簡単な塩せき作業 Simple salting work 2.簡単な充てん作業 Simple stuffing work 3.簡単な乾燥・くん煙・加熱作業 Simple drying, smoking, heating work 4.簡単な二次加工（スライス等）及び包装作業 Simple secondary operation (slicing etc.) and packing work</p> <p>②ソーセージ製造作業 Sausage producing work 1) 原料肉の処理作業 Treatment work of raw material meat 1.原料肉の分割作業 Dividing work of raw material meat 2.原料肉の仕分け作業 Classification work of raw material meat 3.原料肉の整形作業 Forming work of raw material meat 2) 簡単なソーセージ類の製造作業 Simple sausage producing work 1.簡単な塩せき作業 Simple salting work 2.簡単な肉ひき作業 Simple mincing work 3.簡単な細切り・混合作業 Simple chopping and mixing work 4.簡単な充てん作業 Simple stuffing work 5.簡単な乾燥・くん煙・加熱作業 Simple drying, smoking, heating work 6.簡単な二次加工（スライス等）及び包装作業 Simple secondary operation (slicing etc.) and packing work</p> <p>③ベーコン製造作業 Bacon manufacturing work 1) 原料肉の処理作業 Treatment work of raw material meat 1.原料肉の分割作業 Dividing work of raw material meat 2.原料肉の仕分け作業 Classification work of raw material meat 3.原料肉の整形作業 Forming work of raw material meat 2) 簡単なベーコン類の製造作業 Simple bacon producing work 1.簡単な塩せき作業 Simple salting work 2.簡単な乾燥・くん煙作業 Simple drying, smoking work 3.簡単な二次加工（スライス等）及び包装作業 Simple secondary operation (slicing etc.) and packing work</p>	<p>第2号技能実習 Technical Intern Training ( ii )</p> <p>(1)ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業 ①から③のうち一つ以上の作業を行うこと。 (ただし、技能検定試験では全作業が試験範囲である。) Production work of ham, sausage and bacon Carry out one or more from ① to ③. (However, the technical training test covers all of the works.)</p> <p>①ハム製造作業 Ham producing work 1) 原料肉の処理作業 Treatment work of raw material meat 1.原料肉の分割作業 Dividing work of raw material meat 2.原料肉の仕分け作業 Classification work of raw material meat 3.原料肉の整形作業 Forming work of raw material meat 2) ハム類の製造作業 Ham producing work 1.塩せき作業 Salting work 2.充てん作業 Stuffing work 3.乾燥・くん煙・加熱作業 Drying, smoking, heating work 4.冷却作業 Cooling work 5.二次加工（スライス等）及び包装作業 Secondary operation (slicing etc.) and packing work</p> <p>②ソーセージ製造作業 Sausage producing work 1) 原料肉の処理作業 Treatment work of raw material meat 1.原料肉の分割作業 Dividing work of raw material meat 2.原料肉の仕分け作業 Classification work of raw material meat 3.原料肉の整形作業 Forming work of raw material meat 2) ソーセージ類の製造作業 Sausage producing work 1.塩せき作業 Salting work 2.肉ひき作業 Mincing work 3.細切り・混合作業 Chopping and mixing work 4.充てん作業 Stuffing work 5.乾燥・くん煙・加熱作業 Drying, smoking, heating work 6.冷却作業 Cooling work 7.二次加工（スライス等）及び包装作業 Secondary operation (slicing etc.) and packing work</p> <p>③ベーコン製造作業 Bacon manufacturing work 1) 原料肉の処理作業 Treatment work of raw material meat 1.原料肉の分割作業 Dividing work of raw material meat 2.原料肉の仕分け作業 Classification work of raw material meat 3.原料肉の整形作業 Forming work of raw material meat 2) ベーコン類の製造作業 Bacon producing work 1.塩せき作業 Salting work 2.乾燥・くん煙作業 Drying, smoking work 3.冷却作業 Cooling work 4.二次加工（スライス等）及び包装作業 Secondary operation (slicing etc.) and packing work</p>	<p>第3号技能実習 Technical Intern Training ( iii )</p> <p>(1)ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業 ①から③のうち一つ以上の作業を行うこと。 (ただし、技能検定試験では全作業が試験範囲である。) Production work of ham, sausage and bacon Carry out one or more from ① to ③. (However, the technical training test covers all of the works.)</p> <p>①ハム製造作業 Ham producing work 1) 原料肉の処理作業 Treatment work of raw material meat 1.原料肉の分割作業 Dividing work of raw material meat 2.原料肉の仕分け作業 Classification work of raw material meat 3.原料肉の整形作業 Forming work of raw material meat 2) ハム類の製造作業 Ham producing work 1.塩せき作業 Salting work 2.充てん作業 Stuffing work 3.乾燥・くん煙・加熱作業 Drying, smoking, heating work 4.冷却作業 Cooling work 5.二次加工（スライス等）及び包装作業 Secondary operation (slicing etc.) and packing work 6.品質管理・衛生管理作業 Quality control, hygiene control work</p> <p>②ソーセージ製造作業 Sausage producing work 1) 原料肉の処理作業 Treatment work of raw material meat 1.原料肉の分割作業 Dividing work of raw material meat 2.原料肉の仕分け作業 Classification work of raw material meat 3.原料肉の整形作業 Forming work of raw material meat 2) ソーセージ類の製造作業 Sausage producing work 1.塩せき作業 Salting work 2.肉ひき作業 Mincing work 3.細切り・混合作業 Chopping and mixing work 4.充てん作業 Stuffing work 5.乾燥・くん煙・加熱作業 Drying, smoking, heating work 6.冷却作業 Cooling work 7.二次加工（スライス等）及び包装作業 Secondary operation (slicing etc.) and packing work 8.品質管理・衛生管理作業 Quality control, hygiene control work</p> <p>③ベーコン製造作業 Bacon manufacturing work 1) 原料肉の処理作業 Treatment work of raw material meat 1.原料肉の分割作業 Dividing work of raw material meat 2.原料肉の仕分け作業 Classification work of raw material meat 3.原料肉の整形作業 Forming work of raw material meat 2) ベーコン類の製造作業 Bacon producing work 1.塩せき作業 Salting work 2.乾燥・くん煙作業 Drying, smoking work 3.冷却作業 Cooling work 4.二次加工（スライス等）及び包装作業 Secondary operation (slicing etc.) and packing work 5.品質管理・衛生管理作業 Quality control, hygiene control work</p>

	<p>(2)安全衛生業務</p> <p>①雇入れ時等の安全衛生教育</p> <p>②作業開始前の安全装置等の点検作業</p> <p>③ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種に必要な整理整頓作業</p> <p>④ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業</p> <p>⑤保護具の着用と服装の安全点検作業</p> <p>⑥安全装置の使用等による安全作業</p> <p>⑦労働衛生上の有害性を防止するための作業</p> <p>⑧異常時の応急措置を修得するための作業</p> <p>⑨労働安全衛生法関係法令(食品製造作業に関する部分に限る。)</p>	<p>(2) Safety and health work</p> <p>1. Safety and health education at the time of new employment</p> <p>2. Inspection work of safety equipment etc. before starting work</p> <p>3. Organization necessary for ham, sausage and bacon making</p> <p>4. Safety confirmation work of machine for ham, sausage and bacon making and surrounding</p> <p>※ 5. Safety inspection work and wearing protective equipment</p> <p>6. Safety work by using safety devices, etc.</p> <p>7. Work to prevent hazards in occupational health</p> <p>8. Work to acquire emergency measures in case of abnormalities</p> <p>9. Industrial Safety and Health Law related laws and regulations (limited to the section related to the food manufacturing work)</p>
<p>関連業務、周辺業務（上記必須業務に関連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>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</p> <p>Related works</p> <p>①原料肉の品質の判定補助作業</p> <p>Supplementary work for judging the raw meat quality</p> <p>②ローストビーフ製造作業</p> <p>Roast beef manufacturing work</p> <p>③副原料、添加物、ケーシング及び包装材料の取扱い作業</p> <p>Handling work of secondary materials, additives, casing and packing materials</p> <p>④製造作業に関する計算作業</p> <p>Calculation work related to producing work</p> <p>⑤製品検査作業</p> <p>Product inspection work</p> <p>⑥積算及び見積り作業</p> <p>Integration and estimation work</p> <p>⑦ハム・ソーセージ・ベーコン製造用機械の保守・整備作業</p> <p>Maintenance and adjustment work of machines for ham, sausage and bacon producing</p>	<p>(2)周辺業務</p> <p>Peripheral works</p> <p>①原材料等の保管作業</p> <p>Keeping work of raw materials etc.</p> <p>②ハム・ソーセージ・ベーコン製造用機械の管理作業</p> <p>Management work of machines for ham, sausage and bacon producing</p> <p>③包装資材の保守・管理作業</p> <p>Maintenance and management work of packing materials</p> <p>④製品の構内運搬作業</p> <p>Transportation work of products in working place</p> <p>⑤製品の梱包・出荷作業</p> <p>Packing and shipping work of products</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>Safety and health operations (operations to be carried out whenever related work and peripheral work are carried out)</p> <p>上記※に同じ</p> <p>Same as ※ above</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>Materials etc. to use (Select the appropriate one.)</p>	<p>①原料肉（ハム及びベーコン製造作業では1. 豚肉のみを必ず使用すること。ソーセージ製造作業では1.から8.のうち一つ以上必ず使用すること。）</p> <p>Raw material meat (Be sure to use only 1. pork in ham and bacon producing work. And be sure to use one or more from 1. to 8. in sausage producing work.)</p> <p>1.豚肉（ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業）</p> <p>pork (ham, sausage and bacon producing work)</p> <p>2.牛肉（ソーセージ製造作業）</p> <p>beef (sausage producing work)</p> <p>3.羊肉（ソーセージ製造作業）</p> <p>mutton (sausage producing work)</p> <p>4.山羊肉（ソーセージ製造作業）</p> <p>chevon (sausage producing work)</p> <p>5.馬肉（ソーセージ製造作業）</p> <p>horse meat (sausage producing work)</p> <p>②副原料（一つ以上必ず使用すること。）</p> <p>Secondary materials (Be sure to use one or more.)</p> <p>1.結着材料</p> <p>binding material</p> <p>2.調味料</p> <p>seasoning</p> <p>③食品添加物（必要に応じて使用すること。）</p> <p>Food additives (Use as necessary.)</p> <p>1.調味料</p> <p>seasoning</p> <p>2.結着補強剤</p> <p>bind-reinforcing agent</p> <p>3.乳化安定剤</p> <p>emulsion stabilizer</p> <p>4. pH調整剤</p> <p>pH conditioner</p> <p>5.発色剤</p> <p>color former</p> <p>④ケーシング類（必要に応じて使用すること。）</p> <p>Casing (Use as necessary.)</p> <p>1) 天然ケーシング</p> <p>natural casing</p> <p>1.牛腸</p> <p>cattle intestine</p> <p>2.豚腸</p> <p>hog casing</p> <p>3.羊腸</p> <p>sheep casing</p> <p>⑤包装材料等（必要に応じて使用すること。）</p> <p>Packing materials etc. (Use as necessary.)</p> <p>1.各種プラスチックフィルム</p> <p>various plastic film</p> <p>2.各種プラスチック製袋品（三方シール袋等）</p> <p>various plastic bags (three side seal bag etc.)</p>	<p>6.家禽肉(かきんにく：家禽（鳥卵及び鳥肉を生産する目的で飼養する鳥類：鶏、七面鳥、あひる等の鳥肉）)（ソーセージ製造作業）</p> <p>poultry meat (poultry (birds raised to produce bird's eggs and meat : bird's meat such as chicken, turkey, duck etc.))(sausage producing work)</p> <p>7.家兎肉(かどにく：家畜化された家兎の肉)（ソーセージ製造作業）</p> <p>domestic rabbit meat (meat of domesticated rabbit) (sausage producing work)</p> <p>8.臓器（肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓）及び可食部分（胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層）（ソーセージ製造作業）</p> <p>organs (liver, kidney, heart, lung, spleen) and edible portion (stomach, bowel, esophagus, brain, ear, nose, skin, tongue, tail, diaphragm, blood, fatty layer) (sausage producing work)</p> <p>3.種物（たねもの：副原料のグリーンピース・ピーマン・にんじん等の野菜、米・麦等の穀粒、ベーコン・ハム等の肉製品、チーズ等）</p> <p>tanemono (vegetables of secondary materials such as green peas, sweet pepper, carrot etc., grain such as rice, wheat etc., meat products such as bacon, ham etc., cheese etc.)</p> <p>4.香辛料</p> <p>spice</p> <p>6.保存料</p> <p>food preservative</p> <p>7.酸化防止剤</p> <p>antioxidant</p> <p>8.甘味料</p> <p>sweetener</p> <p>9.着色料</p> <p>coloring agent</p> <p>10.香辛料抽出物</p> <p>spice extract</p> <p>11.くん液</p> <p>smoke solution</p> <p>12.強化剤</p> <p>reinforcement</p> <p>13.加工でん粉</p> <p>processed starch</p> <p>14.増粘安定剤</p> <p>thickening stabilizer</p> <p>15.日持向上剤</p> <p>preservability improving agent</p> <p>2) 人工ケーシング</p> <p>artificial casing</p> <p>1.コラーゲンケーシング（食べることができる。）</p> <p>collagen casing (edible)</p> <p>2.セルロース系ケーシング（食べることができない。）</p> <p>cellulosic casing (inedible)</p> <p>3.プラスチック系ケーシング（食べることができない。）</p> <p>plastic casing (inedible)</p> <p>4.ネット類（ネット、布、紙、綿糸等）</p> <p>nets (nets, cloth, paper, cotton thread etc.)</p> <p>3.各種トレイ</p> <p>various tray</p> <p>4.結束テープ</p> <p>binding tape</p> <p>5.各種包装用紙器</p> <p>various paper container for packing</p> <p>6.各種包装紙</p> <p>various packing paper</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。） Machine, equipment, etc. to use (Select the appropriate one.)</p>	<p>①機械、設備等（一つ以上必ず使用すること。） machines, equipment etc. (Be sure to use one or more.)</p> <p>1) 原料処理機械 raw material preparing machine</p> <p>1.流水解凍タンク defrosting tank with running water</p> <p>2.電子解凍装置（高周波解凍装置） electronic defrosting device (high frequency defrosting device)</p> <p>2) 塩せき機械・設備 machines, equipment for salting</p> <p>1.ピクルインジェクター pickle injector</p> <p>2.タンブラー（マッサージャー） tumbler (massager)</p> <p>3) 細切・混合機械 machines for chopping, mixing</p> <p>1.肉ひき機〔チョッパー（グラインダー）〕 mincing machine [chopper (grinder)]</p> <p>2.肉切機械〔カッター（サイレントカッター）〕 meat cutting machine [cutter (silent cutter)]</p> <p>3.肉混和機（ミキサー） meat mixing machine (mixer)</p> <p>4.ブレンダー blender</p> <p>4) 充てん機械 stuffing machine</p> <p>1.空気圧式充てん機（エアスタッパー） pneumatic stuffing machine (air stuffer)</p> <p>2.油圧式充てん機 hydraulic stuffing machine</p> <p>3.電動式充てん機 electric stuffing machine</p> <p>4.ミートポンプ meat pump</p> <p>5.自動充てん捻り機 automatic stuff-turning machine</p> <p>6.手動式充てん機 manual type stuffing machine</p> <p>7) リンキングマシン linking machine</p> <p>5) 乾燥及びくん煙設備 equipment for drying, smoking</p> <p>1.スモークハウス smoke house</p> <p>1.1全自動くん煙装置（乾燥、くん煙、蒸煮、冷却までの工程を全て同一室内で行うことができる装置であり、自動制御装置によって全ての工程の温度、湿度、時間の制御、自記録が可能である。） fully automatic smoking device (It is capable of performing all the processes from drying, smoking, steaming to cooling in the same room, it is also capable of controlling temperature, humidity, time and autographic recording in all processes by automatic controller.)</p> <p>1.2くん煙室（スモークチャンバー：室内で炭火やガスを用い、くん煙材で燻してくん煙を行う、いわゆる直火式のもの。） smoking chamber (smoke chamber : Use charcoal fire, gas, and smoke with smoking material. As it is called direct firing type equipment.)</p> <p>2.くん煙発生装置（スモークジェネレーター：くん煙材を燻して煙を発生させる機械。） smoke generator (machine that generates smoke with smoking materials)</p> <p>3.乾燥室 drying chamber</p> <p>6) 加熱設備 heating equipment</p> <p>1.ポイル槽（湯煮設備） boiling tank (boiling equipment)</p> <p>2.レトルト殺菌機（加圧加熱ソーセージ及び加圧加熱混合ソーセージの加熱に必要。） retort sterilizer (It is necessary to heat pressed and heated sausage and pressed and heated mixture sausage.)</p> <p>3.スチーマー（蒸煮装置） steamer (steaming device)</p> <p>7) 冷蔵・冷凍設備 equipment for keeping cold</p> <p>1.冷蔵庫（冷却庫） refrigerator (cooling chamber)</p> <p>2.冷凍庫 freezer</p> <p>3.冷凍機 freezing machine</p> <p>4.ユニットクーラー unit cooler</p> <p>5.冷却槽 cooling tank</p> <p>8) 包装機械、設備 machines, equipment for packing</p> <p>1.スライサー（主としてハム製品製造用） slicer (mainly used for ham producing)</p> <p>2.深絞り包装機 deep draw packing machine</p> <p>3.スキン包装機 skin packing machine</p> <p>4.ロータリーカッター（主としてソーセージ製品製造用：ドラムカッターともいう。） rotary cutter (mainly used for sausage manufacturing : it is also called drum cutter)</p> <p>5.組合せ計量機（商品名：コンピュータスケール） combination weighing device (trade name : computer scale)</p> <p>6.製袋包装機（横ピロー包装機、縦ピロー包装機等） bag forming and packing machine (horizontal pillow packing machine, vertical pillow packing machine etc.)</p> <p>7.シーラー類 sealer</p> <p>8.真空包装機 vacuum packaging machine</p> <p>9.ピーリングマシン（ピーラーともいい、スキンレスソーセージのケーシングを剥す装置。） peeling machine (It is called peeler, the device peeling skinless sausage.)</p>
	<p>②各種計測器等 various measuring instrument etc.</p> <p>1.中心温度計（接触型温度計） food thermometer (contact type thermometer)</p> <p>2.表面温度計（非接触型温度計） surface thermometer (noncontact type thermometer)</p> <p>3.タイマー timer</p> <p>4.計量器（上皿天秤、台秤、フロアスケール等） weighing instrument (even balance, platform scale, floor scale etc.)</p> <p>5.電子天秤 electronic balance</p> <p>6.各種分析用機器・器具 various instrument, tools for analysis</p> <p>7.pHメーター pH meter</p> <p>8.金属検出機 metal detection machine</p> <p>9.X線異物検出装置 x ray foreign object detector</p> <p>10.オートチェッカー auto checker</p> <p>③器工具等（4を含め二つ以上必ず使用すること。） instrument tools etc. (Be sure to use two or more including 4.)</p> <p>1.ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業用手工具類 hand tools for ham, sausage and bacon producing work)</p> <p>2.ナイフ knives</p> <p>3.ヤスリ file</p> <p>4.各種衛生用具、保護具等（製造着衣、ヘアネット、頭巾形帽子、マスク、手袋、製造専用履物、粘着ローラ、ヘルメット、イヤーマフ等） various sanitary tools, protective equipment etc. (clothing for manufacturing, hair net, hood type cap, mask, use, gloves, shoes for manufacturing exclusive use, adhesive roller, helmet, ear protectors etc.)</p>

<p>製品の例（該当するものを選択すること。） Examples of products etc. (Select the appropriate one.)</p>	<p>1.ハム類 ham 2.プレスハム類 pressed ham 3.ソーセージ類 sausage 4.ベーコン類 bacon</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.魚肉ハム・ソーセージ製造作業 Fish meat ham・sausage producing work 2.焼豚製造作業 Barbecued pork producing work 3.食鳥処理加工作業 Poultry dressing work 4.部分肉製造作業 Cut meat producing work 5.冷凍食肉製造作業 Frozen meat producing work 6.鯨ベーコン製造作業 Whale bacon producing work 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>

外国人技能実習機構 英訳  
translated by OTIT