

農産物漬物製造業職種（農産物漬物製造作業）

Job category: Agricultural pickles processing (Operation: Agricultural pickles processing work)

<p>作業の定義 Criteria of Operation</p>	<p>野菜、果実等の農産物主原料を、受入れ、カット、洗浄・除菌等の前段作業の後に、塩漬（下漬）し、一定時間経過後にそれを取り出して、水に浸漬して脱塩させる。脱塩後は別途調製した調味液に漬込み（本漬）し、最終製品に仕上げる。さらに、計量、包装作業を経て、殺菌を必要とする品目については加熱殺菌を行い、異物検査を経て製品出荷ができる状態に至るまでの一連の行程を行う作業をいう</p> <p>※農産物漬物製造について、周年操業している施設であること ※漬物製造管理士 2 級以上の有資格者が在籍している実習実施者であること</p> <p>※水産物を加えた場合は、水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。</p> <p>It refers to the following series of works: To salt (pre-pickle) the main raw material of agricultural products such as vegetables, fruits and the like after the preliminary work such as accepting, cutting, washing and disinfection, taking it out after a certain period of time, soak it in water and desalinate. After desalting, immerse into a seasoning liquid prepared separately (pickle) and finish it as a final product. Furthermore, weighing and packaging, and conducting required sterilization by heat sterilization, through the foreign matter inspection to the state where the product can be shipped.</p> <p>※ For agricultural pickles processing, it is a facility that is operating all the year round ※To be an implementing organization that qualified persons with pickles manufacturing management degree 2 or higher are enrolled.</p> <p>※When marine products are added, the amount of marine products to be used is limited to those less than the amount of agricultural products used.</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 style="text-align: center;">第 1 号技能実習 Technical Intern Training (i)</p> <p>(1) 農産物漬物製造作業 Agricultural pickles processing work</p> <p>1) 漬物原料洗浄作業 Washing of raw materials for pickles</p> <p>2) 漬物原料選別、切断作業 Selecting and cutting of raw materials for pickles</p> <p>3) 下漬け・漬け込み作業 Pickling and immersing</p> <p>4) シール作業 Sealing work</p> <p>5) 製造環境の一般衛生管理作業 General hygiene control of manufacturing environment</p>	<p style="text-align: center;">第 2 号技能実習 Technical Intern Training (ii)</p> <p>(1) 農産物漬物製造作業 Agricultural pickles processing work</p> <p>1) 漬物原料洗浄作業 Washing of raw materials for pickles</p> <p>2) 漬物原料選別、切断、整形作業 Selecting, cutting, and shaping of raw materials for pickles</p> <p>3) 殺菌・洗浄作業（包装後加熱殺菌する漬物及び殺菌工程のない漬物を除く。） (洗浄機、殺菌槽の操作を行い、殺菌液の濃度管理を行う。)</p> <p>Disinfection / washing work (Pickles to be heat sterilized after packaging and no sterilization process are excluded.) (Operate the washing machine and disinfection tank and manage the concentration of the disinfecting solution.)</p> <p>4) 下漬け・漬け込み作業 Pickling and immersing</p> <p>5) 充填・計量・異物確認作業 Filling / Weighing / Foreign Object Confirmation Work</p> <p>6) 包装・シール作業 Packaging / sealing work</p> <p>7) 加熱殺菌、冷却作業（包装後加熱殺菌しない漬物を除く。） Heat sterilization, cooling work (excluding pickles that do not heat sterilize after packaging)</p> <p>8) 出荷検査作業 Shipment inspection work</p> <p>9) 製造環境の一般衛生管理及び H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理作業 ※ H A C C P の考え方を取り入れた作業とは、3)、5)、7)において、重要な衛生管理のポイントを設定し、そのモニタリングと管理記録・改善措置を行うこと。</p> <p>General hygiene control of manufacturing environment and hygiene management work based on HACCP concept ※Work incorporating the concept of HACCP is setting important points of hygiene management in 3), 5), 7), monitoring, recording, and improving them.</p>
	<p>(2) 安全衛生業務</p> <p>1) 安全衛生</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</p> <p>③ 整理・整頓・清掃・清潔・躰（習慣）の遵守</p> <p>④ 農産物漬物製造作業で使用する機械及び周囲の安全確認</p> <p>⑤ 保護具の着用と服装の安全点検</p> <p>⑥ 労働衛生上の有害性を防止するための措置</p> <p>⑦ 異常時の応急措置を修得するための作業</p> <p>2) 食品衛生</p> <p>① 作業者の衛生管理</p> <p>② 製造用機械、器具の衛生維持</p> <p>③ 作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持</p>	<p>(2) Safety and health work</p> <p>1) Health and safety</p> <p>① Safety and health education at the time of new employment, etc.</p> <p>② Inspection of safety equipment etc. before starting work</p> <p>③ Compliance with maintaining organization, cleanliness, tidiness, and discipline (custom)</p> <p>④ Safety confirmation of machinery and surroundings used in agricultural pickle processing work</p> <p>⑤ Safety inspection of wearing protective equipment and clothing</p> <p>⑥ Measures to prevent hazards in occupational health</p> <p>⑦ Work to acquire emergency measures at times of abnormality</p> <p>2) Food hygiene</p> <p>① Hygiene control of workers</p> <p>② Maintaining hygiene of manufacturing machinery and equipment</p> <p>③ Maintain hygiene by cleaning work place, etc. at the end of 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。） Related works, Peripheral works (Select 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)圃場における原料野菜の生育確認・品質確認作業 Growth and quality confirmation work of raw vegetables in the field</p> <p>2)原材料受入れ作業 Raw material acceptance work</p> <p>(2)周辺業務 Peripheral works</p> <p>1)作業場内清掃作業 Cleaning work in the workplace</p> <p>2)作業場内運搬作業(各種機器・装置に応じて特別教育、技能講習等が必要) Transportation work in the workplace (Special education, skill training, etc. are necessary depending on various equipment / device)</p> <p>3)梱包作業 Packaging operation</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 work (work to be carried out whenever related work and peripheral work are carried out)</p> <p>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 and ingredients to be used (Select the appropriate one)</p>	<table border="0"> <thead> <tr> <th data-bbox="411 1050 926 1151"> 主な原材料（農産物） Main materials (Agricultural products) </th> <th colspan="2" data-bbox="926 1050 1959 1151"> 原材料 Ingredients </th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="411 1151 926 1525"> 1. 葉菜類 Leaf vegetables 2. 茎菜類 Stem vegetables 3. 花菜類 Flower vegetables 4. 根菜類 Root vegetables 5. 果菜類 Fruit vegetables 6. その他 Others </td> <td data-bbox="926 1151 1192 1590"> 1. 食塩 Salt 2. しょう油 Soy sauce 3. アミノ酸液 Amino acid liquid 4. みそ Soybean paste (Miso) 5. 麴 Malted rice (Koji) 6. 糠 Bran (Nuka) 7. 酒粕 Sake lees (Sake Kasu) </td> <td data-bbox="1192 1151 1959 1466"> 8. 甘味料 Sweetener 9. 酸味料 acidifiers 10. 香辛料 Spice 11. 調味料 Seasoning 12. その他の食品添加物 Other food additive </td> </tr> </tbody> </table>	主な原材料（農産物） Main materials (Agricultural products)	原材料 Ingredients		1. 葉菜類 Leaf vegetables 2. 茎菜類 Stem vegetables 3. 花菜類 Flower vegetables 4. 根菜類 Root vegetables 5. 果菜類 Fruit vegetables 6. その他 Others	1. 食塩 Salt 2. しょう油 Soy sauce 3. アミノ酸液 Amino acid liquid 4. みそ Soybean paste (Miso) 5. 麴 Malted rice (Koji) 6. 糠 Bran (Nuka) 7. 酒粕 Sake lees (Sake Kasu)	8. 甘味料 Sweetener 9. 酸味料 acidifiers 10. 香辛料 Spice 11. 調味料 Seasoning 12. その他の食品添加物 Other food additive																		
主な原材料（農産物） Main materials (Agricultural products)	原材料 Ingredients																								
1. 葉菜類 Leaf vegetables 2. 茎菜類 Stem vegetables 3. 花菜類 Flower vegetables 4. 根菜類 Root vegetables 5. 果菜類 Fruit vegetables 6. その他 Others	1. 食塩 Salt 2. しょう油 Soy sauce 3. アミノ酸液 Amino acid liquid 4. みそ Soybean paste (Miso) 5. 麴 Malted rice (Koji) 6. 糠 Bran (Nuka) 7. 酒粕 Sake lees (Sake Kasu)	8. 甘味料 Sweetener 9. 酸味料 acidifiers 10. 香辛料 Spice 11. 調味料 Seasoning 12. その他の食品添加物 Other food additive																							
<p>使用する機械、器具等（該当するものを選択すること。） Machines, equipment, tools etc. to be used (Select the appropriate one)</p>	<p>(1) 施設 Facilities</p> <table border="0"> <tr> <td data-bbox="411 1745 793 1881"> 1. 漬込みタンク Immersion tank 5. 回転漬込槽 Rotary pickling tank </td> <td data-bbox="793 1745 1192 1881"> 2. 洗浄機器 Washing equipment 6. 調味液タンク Seasoning liquid tank </td> <td data-bbox="1192 1745 1575 1976"> 3. 脱塩槽 Desalting tank 7. 調味液調合タンク Seasoning liquid preparation tank 11. 発酵設備 Fermentation tank </td> <td data-bbox="1575 1745 1959 1976"> 4. 漬込槽 Pickling tank 8. 加熱殺菌装置 Heating sterilizer 12. 冷房設備 Cooling facility </td> </tr> <tr> <td data-bbox="411 1911 793 2047"> 9. 冷蔵など低温施設 such as refrigerator 13. ボイラー※ Boiler※ </td> <td data-bbox="793 1911 1192 2101"> 10. 仕込み装置 Charging device 14. 排水設備、排水処理設備 Drainage equipment, wastewater treatment equipment </td> <td data-bbox="1192 2006 1575 2196"> 15. 蒸煮装置 Steam boilers 19. フォークリフト等の搬送設備※ Transport equipment such as forklift </td> <td data-bbox="1575 2006 1959 2166"> 16. 給水設備 Water supply facility 20. 消防設備 Firefighting equipment </td> </tr> </table> <p>※作業内容に応じて特別教育、技能講習等が必要 * Special education, skill training etc. are necessary according to work content</p> <p>(2) 機械・器具等 Machines, Equipment, tools, etc.</p> <table border="0"> <tr> <td data-bbox="411 2415 793 2487"> 1. 原料洗浄機 Raw material washing machine </td> <td data-bbox="793 2415 1192 2516"> 2. 野菜切り機（切刻切断機） Vegetable cutting machine (cutting machine) </td> <td data-bbox="1192 2415 1575 2487"> 3. 圧搾機（遠心分離機） Press machine (centrifuge) </td> <td data-bbox="1575 2415 1959 2487"> 4. 攪拌機 Stirrer </td> </tr> <tr> <td data-bbox="411 2516 793 2588"> 5. 包装シール機 Packaging seal machine </td> <td data-bbox="793 2516 1192 2576"> 6. 計量機器 Weighing equipment </td> <td data-bbox="1192 2516 1575 2576"> 7. 金属探知機 Metal Detector </td> <td data-bbox="1575 2516 1959 2576"> 8. X線探知機 X-ray detector </td> </tr> <tr> <td data-bbox="411 2588 793 2659"> 9. ラベル発行機 Label issuing machine </td> <td data-bbox="793 2588 1192 2671"> 10. 容器、器具洗浄機 Container, Instrument Washing Machine </td> <td data-bbox="1192 2588 1575 2659"> 11. 菜切包丁 Vegetable Knife </td> <td data-bbox="1575 2588 1959 2659"> 12. まな板 Cutting board </td> </tr> <tr> <td data-bbox="411 2671 793 2742"> 13. その他厨房工具類 Other kitchen tools </td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	1. 漬込みタンク Immersion tank 5. 回転漬込槽 Rotary pickling tank	2. 洗浄機器 Washing equipment 6. 調味液タンク Seasoning liquid tank	3. 脱塩槽 Desalting tank 7. 調味液調合タンク Seasoning liquid preparation tank 11. 発酵設備 Fermentation tank	4. 漬込槽 Pickling tank 8. 加熱殺菌装置 Heating sterilizer 12. 冷房設備 Cooling facility	9. 冷蔵など低温施設 such as refrigerator 13. ボイラー※ Boiler※	10. 仕込み装置 Charging device 14. 排水設備、排水処理設備 Drainage equipment, wastewater treatment equipment	15. 蒸煮装置 Steam boilers 19. フォークリフト等の搬送設備※ Transport equipment such as forklift	16. 給水設備 Water supply facility 20. 消防設備 Firefighting equipment	1. 原料洗浄機 Raw material washing machine	2. 野菜切り機（切刻切断機） Vegetable cutting machine (cutting machine)	3. 圧搾機（遠心分離機） Press machine (centrifuge)	4. 攪拌機 Stirrer	5. 包装シール機 Packaging seal machine	6. 計量機器 Weighing equipment	7. 金属探知機 Metal Detector	8. X線探知機 X-ray detector	9. ラベル発行機 Label issuing machine	10. 容器、器具洗浄機 Container, Instrument Washing Machine	11. 菜切包丁 Vegetable Knife	12. まな板 Cutting board	13. その他厨房工具類 Other kitchen tools			
1. 漬込みタンク Immersion tank 5. 回転漬込槽 Rotary pickling tank	2. 洗浄機器 Washing equipment 6. 調味液タンク Seasoning liquid tank	3. 脱塩槽 Desalting tank 7. 調味液調合タンク Seasoning liquid preparation tank 11. 発酵設備 Fermentation tank	4. 漬込槽 Pickling tank 8. 加熱殺菌装置 Heating sterilizer 12. 冷房設備 Cooling facility																						
9. 冷蔵など低温施設 such as refrigerator 13. ボイラー※ Boiler※	10. 仕込み装置 Charging device 14. 排水設備、排水処理設備 Drainage equipment, wastewater treatment equipment	15. 蒸煮装置 Steam boilers 19. フォークリフト等の搬送設備※ Transport equipment such as forklift	16. 給水設備 Water supply facility 20. 消防設備 Firefighting equipment																						
1. 原料洗浄機 Raw material washing machine	2. 野菜切り機（切刻切断機） Vegetable cutting machine (cutting machine)	3. 圧搾機（遠心分離機） Press machine (centrifuge)	4. 攪拌機 Stirrer																						
5. 包装シール機 Packaging seal machine	6. 計量機器 Weighing equipment	7. 金属探知機 Metal Detector	8. X線探知機 X-ray detector																						
9. ラベル発行機 Label issuing machine	10. 容器、器具洗浄機 Container, Instrument Washing Machine	11. 菜切包丁 Vegetable Knife	12. まな板 Cutting board																						
13. その他厨房工具類 Other kitchen tools																									

<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. 塩漬け（白菜漬、高菜漬等） Salt pickles: Shio-zuke (Chinese Cabbage, Takana-zuke, etc.) 3. みそ漬（山菜味噌漬、大根みそ漬等） Soybean paste pickles: Miso-zuke (edible wild plant, radish, etc.) 5. こうじ漬（べったら漬、三五八漬等） Malted rice pickles: Koji-zuke (Bettara-zuke, Sagohachi-zuke) 7. ぬか漬（たくあん漬、みずなぬか漬等） Rice bran pickles: Nuka-zuke (Takuwan, Mizuna-nukazuke, etc.) 9. もろみ漬（こなすもろみ漬、きゅうりもろみ漬等） Unrefined sake pickles: Moromi-zuke (small eggplant, cucumber, etc.) 11. その他漬物（すぐき漬、すんき漬等） Other pickles (Suguki-zuke, Sunki-zuke)</p> <p>2. しょうゆ漬（福神漬、つぼ漬等） Soy sauce pickles (Fukujin-zuke, Tsubo-zuke, etc.) 4. 粕漬（奈良漬、わさび漬等） Lees pickles: Kasu-zuke (Nara-zuke, Wasabi-zuke, etc.) 6. 酢漬（らっきょう漬、千枚漬、しょうが漬等） Vinegar pickles: Su-zuke (Rakkyo, Senmai-zuke, Ginger, etc.) 8. からし漬（なすからし漬、ふきからし漬等） Mustard pickles: Karashi-zuke (eggplant, butterbur, etc.) 10. 赤とうがらし漬（白菜キムチ等） Red chili pickles (Chinese cabbage kimchi 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. 非加熱性水産加工食品製造作業 Non-heated fishery processed foodstuff manufacturing work 2. 惣菜製造作業 Ready-made meal processing 3. 上記の関連作業及び周辺作業のみの場合 In the case of the above related works and peripheral works only.</p>

外国人技能実習機構 英訳
translated by OTIT