

**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、塩漬け（下漬け）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（本漬け）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 align="center"><b>第1号技能実習 Technical Intern Training (i)</b></p> <p><b>(1)農産物漬物製造作業</b> Agricultural pickles processing work</p> <p>1)漬物原料洗浄作業 Washing of raw materials for pickles (原料野菜の洗浄をマニュアルどおりに行う。) (Clean the raw vegetables according to the manual.)</p> <p>2)漬物原料選別、切断作業 Selecting and cutting of raw materials for pickles (原料野菜の選別、調整・カットをマニュアル通りに行う。) (Selection, adjustment and cutting of raw vegetables work according to the manual.)</p> <p>3)下漬け・漬け込み作業 Pickling and immersing (原料野菜を適切にならべ野菜の煮込みを行う。) (Arrange the raw vegetables properly and stew the vegetables.)</p> <p>4)シール作業 Sealing work (シール機の操作をマニュアルどおりに行う。) (Operate the sealing machine according to the manual.)</p> <p>5)製造環境の一般衛生管理作業 General hygiene control of manufacturing environment  (施設、設備等、ネズミ及び今週対策、食品等の取扱いを適切に行う。) (properly handling facilities, equipment, etc., taking measures against rats and insects, handling food, etc.)</p>	<p align="center"><b>第2号技能実習 Technical Intern Training (ii)</b></p> <p><b>(1)農産物漬物製造作業</b> Agricultural pickles processing work</p> <p>1)漬物原料洗浄作業 Washing of raw materials for pickles (原料野菜の洗浄を効率良く行う。) (Efficiently wash raw vegetables. )</p> <p>2)漬物原料選別、切断、整形作業 Selecting, cutting, and shaping of raw materials for pickles (原料野菜の選別、カットを効率よく行い、整形を適切に行う。) (Efficient selection and cutting of raw vegetables and proper shaping.)</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。） Disinfection / washing work (Pickles to be heat sterilized after packaging and no sterilization process are excluded. ) (洗浄機、殺菌槽の操作を行い、殺菌液の濃度管理を行う。) (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 work (下漬け工程の準備、点検を行ない、塩を使った下漬け作業を適切に行う。調味液の配合等漬け込みを適切に行い、漬物の品質管理を行う。) (Prepare and inspect the pickling process, and perform the pickling work using salt appropriately. Perform the pickling properly, such as blending the seasoning liquid, and control the quality of the pickles.)</p> <p>5)充填・計量・異物確認作業 Filling / Weighing / Foreign Object Confirmation Work (充填し、計量を計量法に基づいて正確に行う。また、製品への異物の混入がないか等の点検を行う。) (Fill and weigh accurately according to the Measurement Act. Also, to the product. Check for foreign matter. )</p> <p>6)包装・シール作業 Packaging / sealing work (包装し、日付の位置やシール状態が適切か判断し、製品の表示と製造内容が一致しているか判断する。) (Package, judge whether the date position and seal condition are appropriate, and determine if the manufacturing details match to labeling. )</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) (加熱殺菌装置の操作を行い、製品ごとの殺菌槽の温度管理を行う。) (Operate the heat sterilizer and control the temperature of the sterilizer for each product.)</p>

		<p>8)出荷検査作業 Shipment inspection work (出荷前の製品について抜き取り的に、官能検査、理化学検査、包装状態や内容量、賞味期限等について確認する。) (Sampling inspection for pre-shipment product, sensory test, physics and chemistry test, checking the packaging condition, content, and expiration date, etc. )</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。 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>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><b>(2)安全衛生業務</b> 1)安全衛生 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全装置等の点検 ③整理・整頓・清掃・清潔・躰（習慣）の遵守 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 ⑤保護具の着用と服装の安全点検 ⑥労働衛生上の有害性を防止するための措置 ⑦異常時の応急措置を修得するための作業 2)食品衛生 ①作業員の衛生管理 ②製造用機械、器具の衛生維持 ③作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持</p>	<p><b>(2) Safety and health work</b> 1) Health and safety ① Safety and health education at the time of new employment, etc. ② Inspection of safety equipment etc. before starting work ③ Compliance with maintaining organization, cleanliness, tidiness, and discipline (custom) ④ Safety confirmation of machinery and surroundings used in agricultural pickle processing work ⑤ Safety inspection of wearing protective equipment and clothing ⑥ Measures to prevent hazards in occupational health ⑦ Work to acquire emergency measures at times of abnormality 2) Food hygiene ① Hygiene control of workers ② Maintaining hygiene of manufacturing machinery and equipment ③ Maintain hygiene by cleaning work place, etc. at the end of work</p>
	<p><b>(1)関連業務                    Related works</b> 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 2)原材料受入れ作業 Raw material acceptance work</p> <p><b>(2)周辺業務                    Peripheral works</b> 1)作業場内清掃作業 Cleaning work in the workplace 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) 3)梱包作業 Packaging operation 4)出荷作業 Shipping work</p> <p><b>(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）</b> <b>Safety and health work (work to be carried out whenever related work and peripheral work are carried out)</b> 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"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <b>主な原材料（農産物）</b>  <b>Main materials</b>  <b>(Agricultural products)</b> </td> <td style="vertical-align: top;"> <b>原材料</b>  <b>Ingredients</b> </td> </tr> <tr> <td>           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>           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         </td> </tr> </table>	<b>主な原材料（農産物）</b> <b>Main materials</b> <b>(Agricultural products)</b>	<b>原材料</b> <b>Ingredients</b>	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																																																
<b>主な原材料（農産物）</b> <b>Main materials</b> <b>(Agricultural products)</b>	<b>原材料</b> <b>Ingredients</b>																																																				
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>	<table border="0"> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"> <b>(1) 施設</b>                      <b>Facilities</b> </td> </tr> <tr> <td>1. 漬込みタンク Immersion tank</td> <td>2. 洗浄機器 Washing equipment</td> <td>3. 脱塩槽 Desalting tank</td> <td>4. 漬込槽 Pickling tank</td> </tr> <tr> <td>5. 回転漬込槽 Rotary pickling tank</td> <td>6. 調味液タンク Seasoning liquid tank</td> <td>7. 調味液調合タンク Seasoning liquid preparation tank</td> <td>8. 加熱殺菌装置 Heating sterilizer</td> </tr> <tr> <td>9. 冷蔵など低温施設 such as refrigerator</td> <td>10. 仕込み装置 Charging device</td> <td>11. 発酵設備 Fermentation tank</td> <td>12. 冷房設備 Cooling facility</td> </tr> <tr> <td>13. ボイラー※ Boiler※</td> <td>14. 排水設備、排水処理設備 Drainage equipment, wastewater treatment equipment</td> <td>15. 蒸煮装置 Steam boilers</td> <td>16. 給水設備 Water supply facility</td> </tr> <tr> <td>17. コンベアー設備 Conveyor facility</td> <td>18. クレーン※ Crane ※</td> <td>19. フォークリフト等の搬送設備※ Transport equipment such as forklift</td> <td>20. 消防設備 Firefighting equipment</td> </tr> <tr> <td>21. ゴミ処理設備 Garbage disposal facility</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">           ※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         </td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"> <b>(2) 機械・器具等</b>                      <b>Machines, Equipment, tools, etc.</b> </td> </tr> <tr> <td>1. 原料洗浄機 Raw material washing machine</td> <td>2. 野菜切り機（切刻切断機） Vegetable cutting machine (cutting machine)</td> <td>3. 圧搾機（遠心分離機） Press machine (centrifuge)</td> <td>4. 攪拌機 Stirrer</td> </tr> <tr> <td>5. 包装シール機 Packaging seal machine</td> <td>6. 計量機器 Weighing equipment</td> <td>7. 金属探知機 Metal Detector</td> <td>8. X線探知機 X-ray detector</td> </tr> <tr> <td>9. ラベル発行機 Label issuing machine</td> <td>10. 容器、器具洗浄機 Container, Instrument Washing Machine</td> <td>11. 菜切包丁 Vegetable Knife</td> <td>12. まな板 Cutting board</td> </tr> <tr> <td>13. その他厨房工具類 Other kitchen tools</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>	<b>(1) 施設</b> <b>Facilities</b>				1. 漬込みタンク Immersion tank	2. 洗浄機器 Washing equipment	3. 脱塩槽 Desalting tank	4. 漬込槽 Pickling tank	5. 回転漬込槽 Rotary pickling tank	6. 調味液タンク Seasoning liquid tank	7. 調味液調合タンク Seasoning liquid preparation tank	8. 加熱殺菌装置 Heating sterilizer	9. 冷蔵など低温施設 such as refrigerator	10. 仕込み装置 Charging device	11. 発酵設備 Fermentation tank	12. 冷房設備 Cooling facility	13. ボイラー※ Boiler※	14. 排水設備、排水処理設備 Drainage equipment, wastewater treatment equipment	15. 蒸煮装置 Steam boilers	16. 給水設備 Water supply facility	17. コンベアー設備 Conveyor facility	18. クレーン※ Crane ※	19. フォークリフト等の搬送設備※ Transport equipment such as forklift	20. 消防設備 Firefighting equipment	21. ゴミ処理設備 Garbage disposal facility				※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				<b>(2) 機械・器具等</b> <b>Machines, Equipment, tools, etc.</b>				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			
<b>(1) 施設</b> <b>Facilities</b>																																																					
1. 漬込みタンク Immersion tank	2. 洗浄機器 Washing equipment	3. 脱塩槽 Desalting tank	4. 漬込槽 Pickling tank																																																		
5. 回転漬込槽 Rotary pickling tank	6. 調味液タンク Seasoning liquid tank	7. 調味液調合タンク Seasoning liquid preparation tank	8. 加熱殺菌装置 Heating sterilizer																																																		
9. 冷蔵など低温施設 such as refrigerator	10. 仕込み装置 Charging device	11. 発酵設備 Fermentation tank	12. 冷房設備 Cooling facility																																																		
13. ボイラー※ Boiler※	14. 排水設備、排水処理設備 Drainage equipment, wastewater treatment equipment	15. 蒸煮装置 Steam boilers	16. 給水設備 Water supply facility																																																		
17. コンベアー設備 Conveyor facility	18. クレーン※ Crane ※	19. フォークリフト等の搬送設備※ Transport equipment such as forklift	20. 消防設備 Firefighting equipment																																																		
21. ゴミ処理設備 Garbage disposal facility																																																					
※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																																																					
<b>(2) 機械・器具等</b> <b>Machines, Equipment, tools, etc.</b>																																																					
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>	<table border="0"> <tr> <td>1. 塩漬（白菜漬、高菜漬等） Salt pickles: Shio-zuke (Chinese Cabbage, Takana-zuke, etc.)</td> <td>2. しょうゆ漬（福神漬、つぼ漬等） Soy sauce pickles (Fukujin-zuke, Tsubo-zuke, etc.)</td> </tr> <tr> <td>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.)</td> <td>4. 粕漬（奈良漬、わさび漬等） Lees pickles: Kasu-zuke (Nara-zuke, Wasabi-zuke, etc.)</td> </tr> <tr> <td>5. こうじ漬（べつたら漬、三五八漬等） Malted rice pickles: Koji-zuke (Bettara-zuke, Sagohachi-zuke)</td> <td>6. 酢漬（らっきょう漬、干枚漬、しょうが漬等） Vinegar pickles: Su-zuke (Rakkyo, Senmai-zuke, Ginger, etc.)</td> </tr> <tr> <td>7. むか漬（たくあん漬、みずなぬか漬等） Rice bran pickles: Nuka-zuke (Takuwan, Mizuna-nukazuke, etc.)</td> <td>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.)</td> </tr> <tr> <td>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.)</td> <td>10. 赤とうがらし漬（白菜キムチ等） Red chili pickles (Chinese cabbage kimchi etc.)</td> </tr> <tr> <td>11. その他漬物（すぐき漬、すんき漬等） Other pickles (Suguki-zuke, Sunki-zuke)</td> <td></td> </tr> </table>	1. 塩漬（白菜漬、高菜漬等） Salt pickles: Shio-zuke (Chinese Cabbage, Takana-zuke, etc.)	2. しょうゆ漬（福神漬、つぼ漬等） Soy sauce pickles (Fukujin-zuke, Tsubo-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.)	4. 粕漬（奈良漬、わさび漬等） Lees pickles: Kasu-zuke (Nara-zuke, Wasabi-zuke, etc.)	5. こうじ漬（べつたら漬、三五八漬等） Malted rice pickles: Koji-zuke (Bettara-zuke, Sagohachi-zuke)	6. 酢漬（らっきょう漬、干枚漬、しょうが漬等） Vinegar pickles: Su-zuke (Rakkyo, Senmai-zuke, Ginger, etc.)	7. むか漬（たくあん漬、みずなぬか漬等） Rice bran pickles: Nuka-zuke (Takuwan, Mizuna-nukazuke, 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.)	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.)	10. 赤とうがらし漬（白菜キムチ等） Red chili pickles (Chinese cabbage kimchi etc.)	11. その他漬物（すぐき漬、すんき漬等） Other pickles (Suguki-zuke, Sunki-zuke)																																									
1. 塩漬（白菜漬、高菜漬等） Salt pickles: Shio-zuke (Chinese Cabbage, Takana-zuke, etc.)	2. しょうゆ漬（福神漬、つぼ漬等） Soy sauce pickles (Fukujin-zuke, Tsubo-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.)	4. 粕漬（奈良漬、わさび漬等） Lees pickles: Kasu-zuke (Nara-zuke, Wasabi-zuke, etc.)																																																				
5. こうじ漬（べつたら漬、三五八漬等） Malted rice pickles: Koji-zuke (Bettara-zuke, Sagohachi-zuke)	6. 酢漬（らっきょう漬、干枚漬、しょうが漬等） Vinegar pickles: Su-zuke (Rakkyo, Senmai-zuke, Ginger, etc.)																																																				
7. むか漬（たくあん漬、みずなぬか漬等） Rice bran pickles: Nuka-zuke (Takuwan, Mizuna-nukazuke, 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.)																																																				
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.)	10. 赤とうがらし漬（白菜キムチ等） Red chili pickles (Chinese cabbage kimchi etc.)																																																				
11. その他漬物（すぐき漬、すんき漬等） Other pickles (Suguki-zuke, Sunki-zuke)																																																					
<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>	<table border="0"> <tr> <td>1. 非加熱性水産加工食品製造作業 Non-heated fishery processed foodstuff manufacturing work</td> </tr> <tr> <td>2. 惣菜製造作業 Ready-made meal processing</td> </tr> <tr> <td>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.</td> </tr> </table>	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.																																																	
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.																																																					