

### 牛豚食肉処理加工業職種（牛豚精肉商品製造作業）

Job category: Beef and pork processing industry (Operation: Retail cut of meat processing work of beef and pork)

<p>作業の定義 Criteria of Operation</p>	<p>牛豚精肉商品製造作業とは、牛豚部分肉から牛豚精肉商品を製造する作業で、次の①～⑥までの一連の作業工程をいう。 ①原料準備作業→②原料処理作業→③カッティング作業→④盛付作業→⑤包装・計量・値付け作業→⑥製品検品作業（金属探知機を含む） 各工程の前提として、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を行う。</p> <p>"Retail cut of meat processing work of beef and pork" refers to manufacturing beef and pork products from beef and pork sub-primal cuts through a series of processes from ① to ⑥ as follows: ① Raw material preparation → ② Raw material processing → ③ Cutting → ④ Serving → ⑤ Packaging, weighing, and pricing → ⑥ Product inspection (including metal detectors) As a prerequisite for each process, hygiene management work is carried out that incorporates general hygiene management of the manufacturing environment and HACCP concepts.</p> <p>※牛豚精肉商品とは、原料となる牛豚部分肉を整形・小割・柵取り・カット（手切り）、スライス（薄切り）等を行うことにより調理用途等に適した適度な大きさにした食肉の小売形態をいう。 ※牛豚精肉商品製造作業で対象となる食肉は牛肉・豚肉とし、他の食肉は対象外とする。 ※牛豚精肉商品製造作業では必ず牛肉と豚肉の両方を原料として使用する。 ※牛豚精肉商品製造作業のスライス作業では回転式丸刃ミートスライサーを用いる。 ※食品衛生法に基づく食肉処理業または食肉販売業の営業許可を有する事業所の業態である。 ※必須作業が全て実施できる実習実施者でなければ対象とならない（パックだけ等をしている事業所は対象外とする。）</p> <p>*Beef and pork meat products refer to the retail format of meat where raw beef and pork parts are shaped, portioned, trimmed, hand-cut, thinly sliced, etc., into sizes suitable for cooking purposes. *The meats covered by beef and pork meat product manufacturing are limited to beef and pork; other meats are excluded. *Both beef and pork must be used as raw materials in beef and pork meat product manufacturing. *A rotary round-blade meat slicer is used for the slicing process in beef and pork meat product manufacturing. *This business model applies to establishments that hold a meat processing or meat sales business license under the Food Sanitation Act. *Only Implementing Organizations who can perform all of the required tasks are eligible (businesses that only pack meat, etc., are excluded).</p>	
	<p style="text-align: center;"><b>第1号技能実習 Technical Intern Training (i)</b></p> <p><b>①原料準備作業</b> <b>Row meat preparation</b> 1.原料開梱 2.原料検品 3.原料開封 1. Unpacking the raw materials 2. Inspecting the raw materials 3. Unpacking the raw materials</p> <p><b>②原料処理作業</b> <b>Row meat processing</b> 1. 整形 2.小割 3.スジ引き 4.柵取り 1. Shaping 2. Dividing 3. Drawing grooves 4. Removing fences</p> <p>ただし、第1号技能実習では豚6部位※について習得する。 However, during the TIT(i), six cuts of pork* will be learned.</p> <p>※豚6部位（コース、ヒレ、うで、かたコース、もも、ばら） *6 cuts of pork (loin, tenderloin, arm, shoulder loin, thigh, and belly)</p> <p><b>③カッティング作業（豚・牛）</b> <b>Cutting (Pork, Beef)</b> 1.カット（ブロック） 2.カット（切り身） 3.カット（角切り） 4.ミンチ（挽き肉） 1. Cut (block) 2. Cut (fillet) 3. Cut (cube) 4. Mince (minced meat)</p> <p><b>④盛付作業（豚・牛）</b> <b>Packaging and presentation (Pork, Beef)</b> 1.カット（ブロック）の盛付 2.カット（切り身）の盛付 3.カット（角切り）の盛付 4.ミンチ（挽き肉）の盛付 1. Cut (block) presentation 2. Cut (fillet) presentation 3. Cut (cubed) presentation 4. Minced (ground meat) presentation</p>	<p style="text-align: center;"><b>第2号技能実習 Technical Intern Training (ii)</b></p> <p><b>①原料準備作業</b> <b>Row meat preparation</b> 1.原料開梱 2.原料検品 3.原料開封 4.歩留り計算 1. Unpacking the raw materials 2. Inspecting the raw materials 3. Unpacking the raw materials 4. Calculating the yield</p> <p><b>②原料処理作業</b> <b>Row meat processing</b> 1. 整形 2.小割 3.スジ引き 4.柵取り 1. Shaping 2. Dividing 3. Drawing grooves 4. Removing fences</p> <p>ただし、第2号技能実習では豚6部位に加え、牛13部位※について習得する。 However, during TIT (ii), thirteen cuts of beef* in addition to six cuts of pork will be learned.</p> <p>※牛13部位（ネック、かた、かたばら、かたコース、ともばら、リブコース、サーロイン、ヒレ、らんいち、うちもも、そともも、しんたま、すね） *13 cuts of beef (neck, shoulder, shoulder rib, shoulder loin, rib loin, Sirloin, fillet, ribeye, inner thigh, outer thigh, lower leg, shank)</p> <p><b>③カッティング作業（豚・牛）</b> <b>Cutting (Pork, Beef)</b> 1.カット（ブロック） 2.カット（切り身） 3.カット（角切り） 4.ミンチ（挽き肉） 5.スライス（切落し） 6.スライス（焼き用 約5ミリ） 7.スライス（薄切 約2.5ミリ） 8.スライス（極薄切 約1.5ミリ） 1. Cut (block) 2. Cut (fillet) 3. Cut (cube) 4. Mince (minced meat) 5. Slices (offcuts) 6. Slices (for grilling, approx. 5 mm) 7. Slices (thin slices, approx. 2.5 mm) 8. Slices (ultra-thin slices, approx. 1.5 mm)</p> <p><b>④盛付作業（豚・牛）</b> <b>Packaging and presentation (Pork, Beef)</b> 1.カット（ブロック）の盛付 2.カット（切り身）の盛付 3.カット（角切り）の盛付 4.ミンチ（挽き肉）の盛付 5.スライス（切落し）の盛付 6.スライス（焼き用 約5ミリ）の盛付 7.スライス（薄切 約2.5ミリ）の盛付 8.スライス（極薄切 約1.5ミリ）の盛付 1. Cut (block) presentation 2. Cut (fillet) presentation 3. Cut (cubed) presentation 4. Minced (ground meat) presentation 5. Sliced (offcuts) presentation 6. Arrange slices (for baking, approx. 5 mm) 7. Arrange slices (thin slices, approx. 2.5 mm) 8. Sliced (very thin slices, approx. 1.5 mm) presentation</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><b>⑤ HACCPの前提条件となる製造環境の一般衛生管理作業</b>  <b>General hygiene management operations in the manufacturing environment that are prerequisites for HACCP</b></p> <p>1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作  Wearing boots, work clothes, hats, and masks, and inspecting and removing hair and other debris  2.手、長靴等の洗浄・消毒作業  Washing and disinfecting hands, boots, etc.  3.使用器具、容器等の洗浄・消毒作業  Cleaning and disinfecting equipment and containers  4.5 S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の作業  5S ('sort', 'set in order', 'shine', 'standardize', and 'sustain') work  5.消毒槽の準備作業  Preparation for disinfection tank  6.消毒設備の管理作業  Disinfection equipment management work  7.衛生標準作業手順に従った作業  Work according to hygiene standard operating procedures</p>	<p><b>⑤包装・計量・値付け作業</b>  <b>Packaging, weighing, and pricing</b></p> <p><b>⑥製品検品作業（金属探知機を含む）</b>  <b>Product inspection work (including metal detectors)</b></p> <p><b>⑦製造環境の一般衛生管理及びHACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業</b>  <b>General hygiene management of the manufacturing environment and hygiene management work incorporating the concept of HACCP</b></p> <p>1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業  Wearing boots, work clothes, hats, and masks, and inspecting and removing hair and other debris  2.手、長靴等の洗浄・消毒作業  Washing and disinfecting hands, boots, etc.  3.使用器具、容器等の洗浄・消毒作業  Cleaning and disinfecting equipment and containers  4.5 S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の作業  5S ('sort', 'set in order', 'shine', 'standardize', and 'sustain') work  5.消毒槽の準備作業  Preparation for disinfection tank  6.消毒設備の管理作業  Preparation for disinfection tank  7.衛生標準作業手順に従った作業  Work according to hygiene standard operating procedures  8.HACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業  Hygiene management work incorporating HACCP concepts  9.精肉製造機械（スライサー等）の分解・洗浄・組立作業  Disassembly, cleaning and assembly of meat processing machines (slicers, etc.)  （※HACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業とは、⑥において、食品から危害を除去するための重要管理点（CCP）を設定し、そのモニタリングと記録管理を行うことをいう。）  (*HACCP-based hygiene management refers to the establishment of critical control points (CCPs) to eliminate hazards from food in ⑥, and the monitoring and record keeping of these.)</p>
	<p><b>(2)安全衛生業務</b></p> <p>①雇入れ時等の安全衛生教育  ②作業開始前の安全確認作業  ③作業場における整理・整頓・清掃・清潔・習慣の遵守  ④作業者間の安全確認作業  ⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業</p> <p>⑥牛豚精肉商品製造における事故・疫病予防(ナイフやスライサーを使った作業の安全衛生教育を重点的に行う)</p> <p>⑦労働衛生上の有害性を防止するための作業  ⑧異常時の応急措置を修得するための作業</p>	<p><b>(2) Safety and health work</b></p> <p>① Safety and health education at the time of new employment  ② Inspection work of safety equipment etc. before starting work  ③ Organizing, Cleanup, cleaning, cleanliness and compliance with customs at the workshop  ④ Safety check work between workers  ⑤ Check work of protective equipment and safety signs/ devices  ⑥ Prevention of accidents and epidemics in production of retail cut of meat processing (Focus on safety and health training for working with knives and slicers)  ⑦ Work to prevent hazards in occupational health  ⑧ Work to acquire emergency measures in case of abnormalities</p> <p>※</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 (Select what is applicable in works related to acquisition of skills etc. concerning above essential tasks.)</p>	<p><b>(1)関連業務 Related works</b></p> <p>①原料となる牛豚部分肉製造作業（食肉処理業の営業許可が必要）  Manufacturing process for raw beef and pork cuts (a meat processing business license is required)</p> <p><b>(2)周辺業務 Peripheral works</b></p> <p>①牛豚精肉商品製造加工場周囲の清掃、消毒作業  ②牛豚部分肉の入庫と精肉商品の保管・仕分・梱包・出庫関連作業  ③精肉商品の品出し・陳列作業</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 (operations to be carried out whenever related work and peripheral work are carried out)</b>  上記※に同じ Same as ※ above</p>	<p>① Cleaning and disinfecting work around beef and pork processing plant  ② Work related to receiving beef and pork parts and storing, sorting, packaging and shipping meat products  ③ Stocking and displaying meat products</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 to be used (Select the appropriate one)</p>	<p><b>(1) 素材・材料 Materials</b></p> <p>①牛部分肉  Beef cuts  ②豚部分肉  Pork cuts  ③箱詰用資材一式  Packing materials set</p>	<p><b>(2) 包装資材 Packing materials</b></p> <p>①トレイ・包装用フィルム・ラベル  Trays, packaging films, labels  ②食品シート・ミートペーパー・経木・包装紙・復路  Food sheets, meat paper, wooden strips, wrapping paper, bags  ③箱詰用資材一式  Packing materials set</p>

<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><b>(1) 機械・設備 Machinery and equipment</b></p> <p>①精肉商品製造加工場、原料冷蔵（冷凍）庫、 Meat product manufacturing and processing plants, raw material refrigeration (freezing) warehouses, 製品冷蔵（冷凍）庫、急速凍結庫 Product refrigeration (freezing) room, quick freezing room</p> <p>②解凍室（庫） Thawing room (storage)</p> <p>③回転式丸刃ミートスライサー Rotary round blade meat slicer</p> <p>④ミートチョッパー（ミンサー） Meat chopper (mincer)</p> <p>⑤バンドソー Band saw</p> <p>⑥包装・計量・値付機 Packaging, weighing and pricing machine</p> <p>⑦金属探知機 Metal detectors</p>	<p><b>(2) 器具 Equipment</b></p> <p>①精肉商品製造作業台 Meat product production workbench</p> <p>②ナイフ・ヤスリ Knife, File</p> <p>③安全前掛け・安全手袋・アームプロテクターなど Safety equipment such as safety aprons, safety gloves, and arm protectors</p> <p>④手袋（ニトリルゴム手袋等）・マスク・ネット帽子 Hygienic equipment such as gloves (nitrile rubber gloves, etc.), mask, net hat, disinfectant alcohol, etc.</p> <p>⑤作業靴（耐滑性の長靴、短靴） Work shoes (slip-resistant boots, short boots)</p> <p>⑥コンテナ Container</p> <p>⑦バット（パイレス） Tray (Meat tray called "pile s")</p> <p>⑧作業所内清掃用床ブラシ、バケツ等 Floor brushes, buckets, etc. for cleaning the work area</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><b>(1) 牛肉 Beef</b></p> <p>①牛肉カット商品（ブロック、切り身、角切り） Cut beef products (blocks, fillets, cubes, etc.)</p> <p>②牛肉スライス商品（切落し、薄切り等） Sliced beef products (offcuts, thin slices, etc.)</p> <p>③牛肉ミンチ（挽き肉）商品（ハンバーグ） Minced beef products (for hamburgers, etc.)</p>	<p><b>(2) 豚肉 Pork</b></p> <p>①豚肉カット商品（ブロック、切り身、角切り等） Cut pork products (blocks, fillets, cubes, etc.)</p> <p>②豚肉スライス商品（切落し、薄切り等） Sliced pork products (offcuts, thin slices, etc.)</p> <p>③豚肉ミンチ（ひき肉）商品（ハンバーグ用等） Minced pork products (for hamburgers, 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. 牛豚以外（羊、馬等）の精肉商品製造作業 2. ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業 3. 食鳥処理加工作業 4. 惣菜加工作業 5. 味付け肉やメンチカツ等の半製品製造作業 6. レジ打ち・接客などの販売作業 7. 上記の関連作業および周辺作業のみの場合</p>	<p>1. Meat product manufacturing other than beef and pork (lamb, horsemeat, etc.) 2. Ham, sausage, and bacon manufacturing 3. Poultry processing 4. Prepared food processing 5. Semi-finished product manufacturing such as seasoned meat and minced cutlets 6. Sales work such as operating the cash register and serving customers 7. Only related work and peripheral work to the above</p>