

非加熱性水産加工食品製造職種（調理加工品作業）

Job category: Non-heated fishery processed foodstuff manufacturing work (Operation: Half cooked product manufacturing)

<p>作業の定義 Criteria of Operations</p>	<p>魚介藻類の非可食部を除き、フィレ、切り身、裁断、切削、整形、すりつぶし等の下処理を行った後、小麦粉・パン粉等のころもかけ、調味、混合等の調理加工を行ったものを冷蔵・冷凍、包装して非加熱性調理加工品を製造する作業（ふぐの有毒部位の除去等の作業に関する法令による営業上の規制がある作業を除く）をいう。</p> <p>調理加工品とは、原料魚介藻類を加工に適した形態に処理（ブランチングを含む）した上で、味付け、又はころもかけ等の他の食品（調味料・香辛料等を含む）を付加する調理加工を行うことにより、嗜好性、利便性、貯蔵性等を高めた製品の総称である。</p> <p>It refers to manufacturing work of non-heated half cooked product (excluding work that has business restrictions such as removal of toxic parts of blowfish, etc.), which is removing the non-edible parts of seafood and algae, pre-treating such as fillet, cutting, shaping, and grinding, and coating with flour, bread crumbs, etc., seasoned, mixed, etc. then refrigerating / freezing, and packaging.</p> <p>Half cooked product is a general term for products which improve palatability, convenience, storability, etc. by processing into a form suitable for processing (including blanching) raw materials, and then cooking such as seasoning or coating with other foods (including seasonings and spices).</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)調理加工品製造作業 Half cooked product manufacturing</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業 Work to identify raw seafood and algae (指示をされたとおりに以下の作業を行う) (Perform the following work as instructed)</p> <p>1. 原料魚介藻類の種類分け Classification of raw seafood algae</p> <p>2. 原料魚介藻類のサイズ分け Size classification of raw seafood algae</p> <p>②原料魚介藻類の処理作業 Processing work of raw seafood algae (指示をされたとおりに以下の作業を行う) (Perform the following work as instructed)</p> <p>1. 包丁の選定 Selection of kitchen knives</p> <p>2. 原料魚介藻類の解凍 Thawing raw seafood algae</p> <p>3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 Determining the thawing status of raw seafood and algae</p> <p>4. 一次処理（頭・内臓除去、異物除去等） Primary treatment (removal of head / internal organs, removal of foreign substances, etc.)</p> <p>③調理加工作業 Cooking processing work (指示をされたとおりに以下の作業を行う) (Perform the following work as instructed)</p> <p>1. 調味液等の計量 Weighing seasoning liquid, etc.</p> <p>2. 調味液等の付加 Addition of seasoning liquid, etc.</p> <p>3. 付加した状態の判別 Determining the added state</p>	<p>第2号技能実習 Technical Intern Training (ii)</p> <p>(1)調理加工品製造作業 Half cooked product manufacturing</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業 Work to identify raw seafood and algae (工程表等に従い以下の作業を行う) (Perform the following work according to the process chart, etc.)</p> <p>1. 原料魚介藻類の種類分け Classification of raw seafood algae</p> <p>2. 原料魚介藻類のサイズ分け Size classification of raw seafood algae</p> <p>3. 原料魚介藻類の鮮度判別 Determining the freshness of raw seafood and algae</p> <p>②原料魚介藻類の処理作業 Processing work of raw seafood algae (工程表等に従い以下の作業を行う) (Perform the following work according to the process chart, etc.)</p> <p>1. 包丁の選定 Selection of kitchen knives</p> <p>2. 原料魚介藻類の解凍 Thawing raw seafood algae</p> <p>3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 Determining the thawing status of raw seafood and algae</p> <p>4. 加工に適した形態への処理（フィレ等） Processing into a form suitable for processing (fillet, etc.)</p> <p>③調理加工作業 Cooking processing work (工程表等に従い以下の作業を行う) (Perform the following work according to the process chart, etc.)</p> <p>1. 調味液等の調合 Preparation of seasoning liquid, etc.</p> <p>2. 調味液等の付加 Addition of seasoning liquid, etc.</p> <p>3. 付加した状態の判別 Determining the added state</p>	<p>第3号技能実習 Technical Intern Training (iii)</p> <p>(1)調理加工品製造作業 Half cooked product manufacturing</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業 Work to identify raw seafood and algae (自ら作成した工程表等により以下の作業を行う) (Perform the following work according to the process chart created by yourself)</p> <p>1. 原料魚介藻類の種類分け Classification of raw seafood algae</p> <p>2. 原料魚介藻類のサイズ分け Size classification of raw seafood algae</p> <p>3. 原料魚介藻類の鮮度判別 Determining the freshness of raw seafood and algae</p> <p>②原料魚介藻類の処理作業 Processing work of raw seafood algae (自ら作成した工程表等により以下の作業を行う) (Perform the following work according to the process chart created by yourself)</p> <p>1. 包丁の選定 Selection of kitchen knives</p> <p>2. 原料魚介藻類の解凍 Thawing raw seafood algae</p> <p>3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 Determining the thawing status of raw seafood and algae</p> <p>4. 加工に適した形態への処理（フィレ等） Processing into a form suitable for processing (fillet, etc.)</p> <p>③調理加工作業 Cooking processing work (自ら作成した工程表等により以下の作業を行う) (Perform the following work according to the process chart created by yourself)</p> <p>1. 原料に合わせた調味液等の調製 Preparation of seasoning liquid, etc. according to the raw material</p> <p>2. 調味液等の付加 Addition of seasoning liquid, etc.</p> <p>3. 付加した状態の判別 Determining the added state</p>

		<p>4.整形 Forming</p> <p>④製品の仕上げ（検査等）作業 Product finishing (inspection, etc.) work （工程表等に従い以下の作業を行う） (Perform the following work according to the process chart, etc.)</p> <p>1.製品の種類の判別 Identification of product type</p> <p>2.異物混入の確認 Confirmation of foreign matter contamination</p> <p>⑤製造工程表の確認作業 Confirmation work of manufacturing process chart</p> <p>1.製造工程表の確認 Confirmation of manufacturing process chart</p> <p>2.製造工程に適した機器の選択 Selection of equipment suitable for the manufacturing process</p>	<p>4.整形 Forming</p> <p>5.製品の計量 Product weighing</p> <p>④製品の仕上げ（検査等）作業 Product finishing (inspection, etc.) work （自ら作成した工程表等により以下の作業を行う） (Perform the following work according to the process chart created by yourself)</p> <p>1.製品の種類の判別 Identification of product type</p> <p>2.異物混入の確認 Confirmation of foreign matter contamination</p> <p>3.製品品質の判別 Product quality determination</p> <p>⑤製造工程表の作成及び確認作業 Confirmation work of manufacturing process chart</p> <p>1.製造工程表の作成及び確認 Creation and confirmation of manufacturing process chart</p> <p>2.製造工程に適した機器の選択 Selection of equipment suitable for the manufacturing process</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>(2)安全衛生業務（※）</p> <p>①安全衛生作業</p> <p>1.雇入れ時等の安全衛生教育</p> <p>2.作業開始時の安全確認作業</p> <p>3.水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業</p> <p>4.水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業</p> <p>5.保護具及び安全標識・装置の点検作業</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.危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業</p> <p>9.安全作業に係る記録と確認作業</p> <p>②食品衛生作業</p> <p>1.作業者の衛生管理作業</p> <p>2.器具の衛生管理作業</p> <p>3.製造用機械、調理器具等の取扱法</p> <p>4.電気、ガス、燃油等の取扱法</p> <p>5.作業手順（フローシート）の確認</p> <p>6.作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌</p> <p>7.衛生作業に係る記録と確認作業</p>	<p>Safety and health works (*)</p> <p>① Safety and health works</p> <p>1. Safety and health education at the time of hiring</p> <p>2. Safety confirmation work at the start of work</p> <p>3. Organizing work necessary for manufacturing processed fishery foods</p> <p>4. Safety confirmation work for machines for manufacturing processed marine products and surroundings</p> <p>5. Inspection work of protective equipment, safety signs and equipment</p> <p>6. Safe work by using safety devices, etc.</p> <p>7. Work to prevent occupational health hazards</p> <p>8. Elimination of danger and harmfulness and first aid response work</p> <p>9. Recording and confirmation work related to safe work</p> <p>② Food hygiene work</p> <p>1. Worker hygiene management work</p> <p>2. Equipment hygiene management work</p> <p>3. How to handle manufacturing machines, cooking utensils, etc.</p> <p>4. How to handle electricity, gas, fuel, etc.</p> <p>5. Confirmation of work procedure (flow sheet)</p> <p>6. Cleaning the workplace at the end of work and cleaning / sterilizing machines / equipment</p> <p>7. Recording and confirmation work related to hygiene work</p>	<p>◎ 技能実習3号では(1)～(2)の必須業務のポイントの説明及び指導ができることを目指とする。</p> <p>◎ In Technical Intern Training (iii), the aim is to be explain and give guidance the points of essential work (1) to (2)</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。） Compulsory works (Works to be essential on the operations in the job categories to be shifted)</p>	<p>(1)関連業務 Related works</p> <p>①非加熱水産加工食品製造業職種（塩蔵品製造、乾製品製造、発酵食品製造、生食用加工品製造） Non-heated fishery processed foodstuff manufacturing work (salted product manufacturing, dried product manufacturing, fermented product manufacturing, raw food product manufacturing)</p> <p>②加熱水産加工食品製造業職種（節類製造、加熱乾製品製造、調味加工品製造、くん製品製造） Marine Heated fishery processed foodstuff manufacturing work (Extract manufacturing, Heated dried product manufacturing, Flavored product manufacturing, Smoked product manufacturing)</p> <p>③水産加工関連器具・工具の取扱い作業 ③ Handling work of fishery processing related equipment and tools</p> <p>④水産加工関連機械の取扱い作業 ④ Handling work of fishery processing related machines</p> <p>⑤包装機の取扱い作業 ⑤ Handling work of packaging machine</p> <p>⑥製品の凍結作業 ⑥ Product freezing work</p> <p>⑦製品の殺菌作業 ⑦ Product sterilization work</p> <p>⑧食品添加物の使用基準管理作業 ⑧ Food additive usage standard management work</p> <p>⑨その他の調理加工品製造作業 ⑨ Manufacturing work for other half cooked products</p> <p>1. 熟成作業 1. Aging work</p> <p>2. あん蒸作業 2. Steaming work</p> <p>3. 脱水作業 3. Dehydration work</p> <p>4. 乾燥作業 4. Drying work</p> <p>5. すりつぶし作業 5. Grinding work</p> <p>6. ブランチング作業 6. Blanching work</p> <p>(2)周辺業務 (2) Peripheral works</p> <p>①工場内清掃作業 ① Cleaning work in factory</p> <p>②工場内運搬作業 ② Transportation work in factory</p> <p>③梱包作業 ③ Packing work</p> <p>④出荷作業 ④ 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） (3) Safety and health works (works that must be carried out when performing related works and peripheral works)</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 etc. to use (Select the appropriate one.)</p>	<p>①原料 Raw material</p> <p>1. 魚類（にしん、いわし、あじ、さんま、さば、さけ、たら・すけとうたら、まぐろ、かじき、ほっけ、さわら、ぶり、さわら、かます、かれい、あまだい、わかさぎ、こうなご、とびうお、たちうお、ししゃも等） Fish (herring, sardines, hydrangea, saury, mackerel, salmon, Alaska pollock, tuna, marlin, atka mackerel, sardines, buri, Spanish mackerel, sphyraenidae, flounder, tilefish, Wakasagi, Konago, Flying fish, Hairtail, Shishamo, etc.)</p> <p>2. 貝類（ほたてがいがい、かき、つぶ、さざえ、あさり等） Shellfish (scallops, oysters, Tsubu (whelk), ūrban shell, clams, etc.)</p> <p>3. 甲殻類（かに、えび等） Crustaceans (crab, shrimp, etc.)</p> <p>4. 魚卵（さけます卵、数の子、飛び子、かこの卵、ししゃも卵、すけそうだらの卵、まだらの卵等） Fish eggs (salvage eggs, kazunoko, tobiko, crab eggs, shishamo eggs, walleye pollack eggs, pacific cod eggs, etc.)</p> <p>5. 海藻類（こんぶ、わかめ、もずく等） Seaweed (Kombu, Wakame, Mozuku, etc.)</p> <p>6. いか・たこ類（いか・たこ等） Squid and octopus (squid, octopus, etc.)</p> <p>7. その他の魚介藻類 Other seafood algae</p> <p>②副資材 Secondary materials</p> <p>1. 調味料等（醤油、味噌、うまみ調味料、砂糖、食酢、みりん、清酒等） seasonings, etc. (soy sauce, miso, umami seasonings, sugar, vinegar, mirin, sake, etc.)</p> <p>2. 香辛料 Spices</p> <p>3. 衣、つなぎ等（小麦粉、鶏卵、パン粉、バッタミックス、片栗粉等） Coating, binder element, etc. (wheat flour, chicken eggs, bread crumbs, batter mix, potato starch, etc.)</p> <p>4. 油脂（植物性、動物性等） Oils and fats (vegetable, animal, etc.)</p> <p>5. 食品添加物（酸化防止剤、着色料、PH調整剤、香料等） Food additives (antioxidants, colorants, PH adjusters, flavors, etc.)</p> <p>6. その他の副資材 Other auxiliary materials</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>	<p>①機械・設備 Machinery / equipment</p> <p>1.魚体（原料）洗浄機 Fish body (raw material) washing machine</p> <p>2.魚体（原料）選別機 Fish body (raw material) sorting machine</p> <p>3.魚体（原料）処理機（内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシン等） Fish body (raw material) processing machine (internal organ removal device, head cutter, fillet machine, etc.)</p> <p>4.乾燥機 Dryer</p> <p>5.解凍装置 Defrosting device</p> <p>6.金属探知機 Metal detector</p> <p>7.真空包装機 Vacuum packaging machine</p> <p>8.ガス充填包装機 Gas filling and packaging machine</p> <p>9.保管冷蔵庫 Storage refrigerator</p> <p>10.充填機 Filling machine</p> <p>11.凍結機 Freezer</p> <p>12.急速凍結機（トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等） Rapid freezer (tunnel freezer, contact freezer, etc.)</p> <p>13.脱水機 Dehydrator</p> <p>14.衣付け機 Battering machine</p> <p>15.裁断機 Cutting machine</p> <p>16.身取機 Gathering machine</p> <p>17.混合機 Mixer</p> <p>18.エックス線異物検出器 X-ray foreign matter detector</p> <p>19.紫外線異物検出器 Ultraviolet foreign matter detector</p> <p>20.チョッパー Chopper</p> <p>21.フードカッター Food cutter</p> <p>②器具・工具等 ② Tools, tools, etc.</p> <p>1.包丁類 Kitchen knives</p> <p>2.はさみ類 Scissors</p> <p>3.鱗取り器 Scaler</p> <p>4.皮むき道具 Peeling tool</p> <p>5.骨抜き道具 Bone removal tool</p> <p>6.冷凍パン Freezing pan</p> <p>7.解凍用器 Thawing device</p> <p>8.作業用タンク Work tank</p> <p>9.分離ネット Separation net</p> <p>10.漬け込み容器 Pickling container</p> <p>③計測器等 Measuring instruments, etc.</p> <p>1.塩分濃度測定器 Salinity measuring instrument</p> <p>2.温度計 Thermometer</p> <p>3.秤量器（機） Weighing instrument (machine)</p> <p>4.計量器 Measuring instrument</p> <p>5.脂肪測定器 Fat measuring instrument</p> <p>6.鮮度測定器 Freshness measuring instrument</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>1.水産冷凍・チルド加工品（フライ、コロッケ、フィッシュハンバーグ、唐揚げ、包み揚げ、串揚げ、てんぷら、フィッシュボール等） Freezing and chilled marine products (fried, croquette, fish hamburger, deep-fried, wrapped fried, deep-fried skewers, tempura, fish balls, etc.)</p> <p>2.味付け加工品等（漬け魚、調味いか、調味えび、味付けほたて、味付けこんぶ、味付けわかめ、味付けもずく、とろろこんぶ等） Seasoned processed products, etc. (pickled fish, seasoned squid, seasoned shrimp, seasoned scallop, seasoned kelp, seasoned wakame seaweed, seasoned mozuku, shredded kombu, etc.)</p> <p>3.その他の調理加工品 Other half cooked products</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.水産練り製品製造作業 Manufacturing work of seafood-paste</p> <p>2.魚介類（鯨を含む。）を原料とする魚肉ハム・ソーセージの製造作業 Manufacturing work of fish meat ham, sausage made of fishery (including whale) as raw material</p> <p>3.冷凍品（原料のまま凍結したもの）又は冷凍水産食品（冷凍すり身等）の製造作業 Manufacturing work of frozen products (frozen raw materials) or frozen marine foods (frozen surimi, etc.)</p> <p>4.漁業者が出荷のためにのり等の海藻を採取・乾燥する作業 Collecting and drying seaweed such as Nori (laver) etc. for shipping by fishermen</p> <p>5.原料魚介藻類の処理を含まない調理のみの場合 For cooking only that does not include the treatment of raw seafood and algae</p> <p>6.ふぐの有毒部位の除去等の作業に関する法令による営業上の規制がある作業 Work that has business restrictions such as removal of toxic parts of blowfish, etc.</p> <p>7.上記の関連作業及び周辺作業のみの場合 In case of only the above related works and peripheral works</p>