

飲食料品製造業分野

育成就労計画審査基準一覧

業務区分	主たる技能	ページ数
飲食料品製造業業務区分	飲食料品製造業全般	1
飲食料品製造業業務区分	缶詰巻締	3
飲食料品製造業業務区分	食鳥処理加工	5
飲食料品製造業業務区分	牛豚部分肉製造	7
飲食料品製造業業務区分	牛豚精肉商品製造	8
飲食料品製造業業務区分	惣菜製造	9
飲食料品製造業業務区分	農産物漬物製造	11
飲食料品製造業業務区分	ハム・ソーセージ・ベーコン製造	13
飲食料品製造業業務区分	パン製造	16
水産加工業業務区分	水産加工品製造（保蔵のための処理として加熱処理・脱水処理・低温処理の3つから選択）	17
水産加工業業務区分	水産練り製品製造	19

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：飲食料品製造業全般

技能の定義	飲食料品製造業全般（飲食料品（酒類、水産加工を除く。）の食品衛生に関する知識を習得し、作業者の労働安全を確保しながら安全な飲食料品の製造・加工を行うことができる技能をいう。 ※ 食品衛生の知識の習得とは、食品製造の衛生管理に関する知識を深く理解し、その知識を業務に活かすことができる技能を指す（下記「食品衛生」に詳細を記載。）。 ※ 飲食料品製造業全般（飲食料品（酒類、水産加工を除く。）の製造・加工とは、原料の処理、加熱、殺菌、成形、乾燥等の一連の生産行為を指す。 ※ 安全衛生の確保とは、使用する機械に係る安全確認、作業者の衛生管理等、業務上の安全衛生及び食品衛生の確保に係る技能を指す（下記「安全衛生業務」に詳細を記載。）。 ※ 下記の「必須業務」で示す技能に該当しない単純作業や重労働のみを行わせる行為は、製造・加工の対象とはならない。	
必須業務	1 年目 食品衛生 （１）食品衛生の基礎の習得 ① 食品衛生の重要性と基礎知識を習得する教育 ② 食品衛生の理解に基づく衛生的な作業習慣の習得 ③ 危害要因についての理解 ④ 一般衛生管理についての理解 ⑤ 調理器具、製造用機器の衛生維持 ⑥ 作業場の衛生維持（清掃等） （２）飲食料品製造業全般の製造・加工の習得 以下①から⑤の製造・加工の主要工程のいずれか１つ以上を標準作業書通りに行うことにより、食品衛生の基礎的な知識を習得する。※⑥は、①から⑤のいずれか１つ以上との組合せにより行うものとする。 ① 原料の処理 ア．食材の選別、計量及び洗浄作業 イ．食材の皮剥き及びカット作業 ② 加熱 ア．食材（下処理済）の準備作業 イ．調理及び加熱温度測定作業 ウ．調理状態確認作業 ③殺菌 ア．食材（下処理済）の準備作業 イ．殺菌・洗浄・水切り作業 ウ．調理状態確認作業 ④成型 ア．食材（下処理済）の準備作業 イ．成型及び整え作業 ウ．調理状態確認作業 ⑤乾燥 ア．食材（下処理済）の準備作業 イ．乾燥及び加熱温度測定作業 ウ．調理状態確認作業 ⑥計量・検品・包装 ア．容器等包材への食品の盛り付け・包装作業 イ．包装済み製品の検査作業 ウ．包装済み製品の検品作業	2 年目、3 年目 食品衛生 （１）食品衛生の基礎の実践 ① 食品衛生の重要性と基礎知識を定着させる教育 ② 食品衛生の理解に基づく衛生的な作業習慣の定着 ③ 危害要因についての理解、実践 ④ 一般衛生管理についての理解と実践 ⑤ 調理器具、製造用機器の衛生維持 ⑥ 作業場の衛生維持（清掃等） ⑦ HACCPシステムに基づく調理製品の一部管理業務（温度測定、異物検査等） ※HACCPシステムとは、重要管理点（CCP）を設定し、そのモニタリングと管理記録・改善（是正）措置を行うこと。 （２）飲食料品製造業全般の製造・加工の実践 食品衛生の知識を活かしながら、以下の製造・加工の主要工程の複数の標準作業書通りに行うことにより、安全な飲食料品を製造・加工する。 ①原料の処理 ア．食材の選別、計量及び洗浄作業 イ．食材の皮剥き及びカット作業 ②加熱 ア．食材（下処理済）の準備作業 イ．調理及び加熱温度測定作業 ウ．調理状態確認作業 エ．HACCPシステムに基づく温度等調理製品管理業務 オ．調理製品の確認作業 ③殺菌 ア．食材（下処理済）の準備作業 イ．殺菌・洗浄・水切り作業 ウ．調理状態確認作業 エ．HACCPシステムに基づく温度等調理製品管理業務 オ．調理製品の確認作業 ④成型 ア．食材（下処理済）の準備作業 イ．成型及び整え作業 ウ．調理状態確認作業 エ．HACCPシステムに基づく温度等調理製品管理業務 オ．調理製品の確認作業 ⑤乾燥 ア．食材（下処理済）の準備作業 イ．乾燥及び加熱温度測定作業 ウ．調理状態確認作業 エ．HACCPシステムに基づく温度等調理製品管理業務 オ．調理製品の確認作業 ⑥計量・検品・包装 ア．容器等包材への食品の盛り付け・包装作業 イ．包装済み製品の検査作業 ウ．包装済み製品の検品作業

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：飲食料品製造業全般

安全衛生業務	安全衛生の理解と実践 ① 雇入れ時等の安全衛生教育（１年目） ② 作業開始前の安全確認 ③ 飲食料品の製造・加工に必要な整理整頓 ④ 飲食料品の製造・加工の調理用機械設備等及び周囲の安全確認 ⑤ 衛生保護着等の着用と服装の安全点検 ⑥ 安全装置の使用等による安全な作業 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 ⑨ 飲食料品の製造・加工における事故・疾病予防に係る安全衛生	※
その他従事する業務の例	（１）飲食料品製造業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 １．漬け込み・成型カット作業 ２．冷凍作業及びレトルト殺菌処理作業 （２）飲食料品製造業業務区分に関連する業務 （（２）の業務は付随的に従事することが可能です。） １．原料入庫検品作業 ４．包装品の梱包作業 ７．管理作業 ２．加工工場内清掃作業 ５．出荷作業 ８．加工工場内運搬作業 ３．製品の仕分け作業 ６．納品先への搬入・陳列作業 ９．接客（製造小売を行う事業所のみ） （３）安全衛生業務（上記（１）及び（２）の業務を行う場合は必ず実施する業務） 上記※に同じ	
使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。）	主な原料（材料） １．食肉類（生鮮、冷凍、冷蔵、乾燥） ２．野菜類（生鮮、冷凍、冷蔵、乾燥） ３．果物類（生鮮、冷凍、冷蔵、乾燥） ４．穀類（粒状、粉状） ５．加工食品（冷凍、冷蔵、乾燥） ６．調味料 ７．その他	
使用する機械、設備、器具、測定器等（該当するものを選択すること。）	１．機械、設備（付属品を含む。）等を作業に応じて使用すること。 （例）釜、茹槽、フライヤー、ロースター、グリドル、オーブン、蒸し器、ミキサー、洗浄機、自動成型機、脱水機、用途別フードカッター、盛付機、急速冷却器、冷凍冷蔵庫、真空機械、金属探知機、包装機等 ２．器具等を作業に応じて使用すること （例）包丁・まな板類、はさみ類、皮むき道具、コンテナ、冷凍パン、かご類等 ３．測定器類を作業に応じて使用すること （例）中心温度計、塩分濃度測定器、計器類、糖度計、細菌検査器具、消毒濃度測定器等	
製品等の例（該当するものを選択すること。）	主な製品 １．畜産食料品 : 部分肉・冷凍肉、肉加工品、処理牛乳・乳飲料、乳製品、その他畜産食料品 ２．農産保存食料品 : 野菜缶詰、果実缶詰、農産保存食料品、野菜漬物 ３．調味料 : 味そ、しょう油・食用アミノ酸、ソース、その他調味料 ４．砂糖・でんぷん糖類 : 砂糖、でんぷん糖類 ５．精穀・製粉 : 精米、精麦、小麦粉、その他精穀・製粉 ６．パン・菓子 : パン、生菓子、ビスケット類、干菓子、米菓、その他パン・菓子 ７．動植物油脂 : 動植物油脂、食用油脂 ８．その他食料品 : めん類、豆腐・湯葉、あん類、冷凍調理食品、惣菜、レトルト食品、その他上記に分類されない食料品 ９．清涼飲料 : 主としてアルコールを含まない飲料 １０．茶・コーヒー : 茶、コーヒー	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：缶詰巻締

技能の定義	缶詰又は缶詰用空缶に缶蓋又は缶底蓋を二重巻締法（※）によって接合する技能をいう。 ※二重巻締法とは、缶蓋のカール部（折り曲げた周縁部分）を缶胴のフランジ部分（周縁を外側に折り曲げた部分）に被せ、ロールによって巻き込むようにして圧着して、缶胴と缶蓋又は缶底蓋とを接合する方法である。缶胴の部分と缶蓋又は缶底蓋の部分とがそれぞれ二重になることから「二重巻締」といわれている。二重巻締は、二段階の操作によって行われ、まず最初に第1巻締ロールによって、缶蓋カールと缶胴フランジをはめ合わせ巻き込み、次に第2巻締ロールによって胴部を圧着する。これにより、蓋のカール部内側に塗布されているシーリングコンパウンドが巻締内部の隙間に満たされて密封機能を保っている。	
必須業務	1 年目 ①巻締計測器による計測作業 ②工具類の整理整頓作業 ③リフターの高さの調節作業 ④第1巻締ロールの調節作業 ⑤第2巻締ロールの調節作業 ⑥巻締作業 ⑦データシートへの記録作業 ⑧巻締内部の検査作業（切断面の視覚検査のみ）	2 年目、3 年目 ①巻締計測器による計測作業 ②工具類の整理整頓作業 ③チャックの高さの調節作業 ④リフターの高さの調節作業 ⑤第1巻締ロールの調節作業 ⑥第2巻締ロールの調節作業 ⑦SCHの設定（インサイドゲージの設計）作業 ⑧巻締作業 ⑨データシートへの記録作業 ⑩巻締内部の検査作業 （巻締切断作業による切断面の視覚検査のみ） ⑪漏洩試験作業
安全衛生業務	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缶詰巻締職種に必要な整理整頓作業 ④缶詰巻締職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具の着用と服装の安全点検作業 ⑥安全装置の使用等による安全作業 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	
その他従事する業務の例	（1）飲食料品製造業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 ①洗浄作業 ②前処理作業 ③調理作業 ④詰込・注液作業 ⑤脱気作業 ⑥密封作業（上記「缶詰巻締」の業務以外の密封作業をいう。） ⑦殺菌・冷却作業 （2）飲食料品製造業業務区分に関連する業務（（2）の業務は付随的に従事することが可能です。） ①原料調達 ②検査作業 ③梱包作業 ④作業場内清掃作業 ⑤作業場管理作業 ⑥製品管理作業 ⑦器工具の管理作業 ⑧原料（材料）等の搬送作業 ⑨製品の工場内搬送作業 （3）安全衛生業務（上記（1）及び（2）の業務を行う場合は必ず実施する業務） 上記※に同じ	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：缶詰巻締

使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。）	①缶詰用空缶製造用素材 以下の1. から4. のうちいずれか一つ以上及び6. を必ず使用し、5. は必要に応じて使用すること。 1. ぶりき 2. ティンフリースチール（TFS） 3. ティンニッケルスチール（TNS） 4. アルミニウム 5. ポリエステルフィルム・ラミネート材 6. シーリングコンパウンド ②缶詰巻締作業用材料（容器）上記①で製造した缶詰用空缶 ③缶詰製造作業に使用される内容物（素材） 1. 水産品（かに、さけ、まぐろ、かつお、いわし、さば、いか、小エビ、赤貝、あさり、かき等） 2. 果実（みかん、もも、パインアップル、洋なし、りんご、さくらんぼ、びわ、いちじく等） 3. 野菜（たけのこ、グリーンピース、アスパラガス、スイートコーン、マッシュルーム、トマト、ふき、なめこ、えのきたけ等） 4. ジャム・マーマレード（いちご、りんご、あんず、いちじく、もも、ぶどう、ベリー、夏みかん、冬だいたい、レモン等） 5. 食肉（牛、豚、鶏、鯨、コンビーフ、ソーセージ、ランチョンミート、うずら卵等） 6. 調理食（カレー、シチュー、ミートソース、スープ等） 7. ベビーフード（魚、肉、果物、野菜等） 8. 特別用途食品（低カロリー及び低ナトリウム食等） 9. 飲料 i) 果実飲料〔みかん（オレンジ）、パインアップル、ぶどう（グレープ）、りんご（アップル）、もも（ピーチ）等〕 ii) 嗜好飲料（コーヒー、ウーロン茶、緑茶等） iii) その他〔アルコール飲料（ビール、酒、カクテル等）、炭酸飲料（コーラ等）〕 10. その他（めんつゆ、プリン、水ようかん、のり、茶葉等）														
使用する機械、器具等（該当するものを選択すること。）	①機械、装置等（一つ以上必ず使用すること。） 1. 半自動巻締機（セミトロシーマー、アドリアンスシーマー等） 2. 自動巻締機（5Mシーマー等） ②器具等（必要に応じて使用すること。） 1. 一般手工具（ペンチ、スパナ、ドライバー等） 2. 専用工具（缶切断用糸鋸等） ③検査機器及び測定工具等（必要に応じて使用すること。） <table border="0"> <tr> <td>1. ノギス</td><td>8. 金属用鋸</td></tr> <tr> <td>2. 巻締用マイクロメーター</td><td>9. シーミングスケール</td></tr> <tr> <td>3. ハイトゲージ</td><td>10. コンパス型缶切り</td></tr> <tr> <td>4. ポイントマイクロメーター</td><td>11. ルーペ</td></tr> <tr> <td>5. カウンタシンクゲージ</td><td>12. ブロックゲージ</td></tr> <tr> <td>6. シームプロジェクター</td><td>13. ワイヤergeージ</td></tr> <tr> <td>7. ハンドキャンテスター</td><td>14. BPFゲージ</td></tr> </table>	1. ノギス	8. 金属用鋸	2. 巻締用マイクロメーター	9. シーミングスケール	3. ハイトゲージ	10. コンパス型缶切り	4. ポイントマイクロメーター	11. ルーペ	5. カウンタシンクゲージ	12. ブロックゲージ	6. シームプロジェクター	13. ワイヤergeージ	7. ハンドキャンテスター	14. BPFゲージ
1. ノギス	8. 金属用鋸														
2. 巻締用マイクロメーター	9. シーミングスケール														
3. ハイトゲージ	10. コンパス型缶切り														
4. ポイントマイクロメーター	11. ルーペ														
5. カウンタシンクゲージ	12. ブロックゲージ														
6. シームプロジェクター	13. ワイヤergeージ														
7. ハンドキャンテスター	14. BPFゲージ														
製品等の例（該当するものを選択すること。）	缶詰製造に伴う製品例 食品缶詰（上記の「使用する素材」の③の内容物の缶詰）														

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：食鳥処理加工

技能の定義	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく都道府県知事（その所在地が保健所を設置する市又は特別区の区域にある場合にあっては、当該保健所を設置する市の市長又は特別区の区長。）の許可証を有している事業所で行う、次の①から⑤の一連の作業を行うための技能をいう。 ①生体受入作業、②食鳥処理（湯漬（ゆづけ）、脱羽（だつう）、と体洗浄、内臓摘出及び内臓処理等）作業、体作業、③中抜きと④食鳥解体作業、⑤生鮮肉管理作業	
必須業務	1 年目	2 年目、3 年目
	①食鳥処理作業 1. 脱羽の確認作業 ②食鳥解体作業（中抜き大ばらし作業） 1. 骨付きものの採取作業 2. 手羽つきむね肉の分離・採取作業 ③衛生管理作業 1. 作業衣、帽子、マスク、長靴の着用、毛髪等、付着物の点検作業 ④安全対策作業 1. 安全衛生標識の確認作業	①生体受入れ作業 1. 生体受入れプラットフォームの清掃・消毒作業（生体かごの洗浄・消毒作業を含む。） ②食鳥処理作業 1. 湯漬作業及び湯漬温度点検作業 2. 脱羽の確認作業 3. と体洗浄の確認作業 4. 内臓摘出作業（機械作業）後の点検作業 ③中抜きと体作業 1. 中ぬき冷却作業（機械作業）後の点検作業 ④食鳥解体作業 1. 大ばらし作業 2. 脱骨（もも肉採取）作業 3. むね肉、手羽及びびささみ採取作業 4. 整形（余分な皮、脂肪、残羽、残骨等の除去）作業 ⑤生鮮肉管理作業 1. 生鮮品の秤量作業 2. 生鮮品の検品作業 ⑥衛生管理作業 1. 作業衣、帽子、マスク、長靴の着用、毛髪等、付着物の点検作業 2. 手及び長靴の洗浄・消毒作業 3. 消毒槽の確認作業 4. 使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 ⑦安全対策作業 1. 安全衛生標識の確認作業 2. 作業手袋の着用 3. 作業者間の安全確認作業
安全衛生業務	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食鳥処理加工業職種に必要な整理整頓作業 ④作業者間の安全確認作業 ⑤食鳥処理加工業職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ⑥保護具及び安全標識・装置の確認作業 ⑦食鳥処理加工作業における事故・疾病予防 ⑧危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業	
その他従事する業務の例	(1) 飲食料品製造業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 ①食鳥処理加工場内の床、側壁、側溝等の洗浄、消毒作業 ②食鳥処理加工設備、機械等の洗浄、消毒作業 ③食鳥処理加工設備、機械等の日常点検及び運転操作作業 ④各種洗浄・消毒設備の保守管理作業 ⑤生鮮品の冷蔵、凍結に係る作業 ⑥生鮮品の二次品目（手羽なか半割り、ぶつ切り、切りみ、ひき肉、すりみ）の製造に係る作業 ⑦製品冷却設備の点検、操作作業 ⑧洗浄・消毒設備の点検、操作作業 ⑨製品の包装作業 ⑩包装設備の点検、操作作業 (2) 飲食料品製造業業務区分に関連する業務 ①食鳥処理加工場周囲の清掃、消毒作業（日常的なものに限る。） ②生鮮品の出庫、出荷に係る作業 ③生鮮品包装（真空包装作業、生鮮品袋詰作業、生鮮品箱詰作業等）作業 ④包装製品の構内運搬作業 ⑤食鳥処理加工場内の運搬車両の安全確認作業 ⑥上記、その他従事する業務に係る安全衛生業務 ※ (2)の業務は付随的に従事することが可能です。	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：食鳥処理加工

使用する素材、材料等 (該当するものを選択すること。)	①食鶏（一つ以上必ず使用すること） 1. 若どり（ブロイラー、3ヵ月齢未満の食鶏） 2. 肥育鶏（3ヵ月齢以上～5ヶ月齢未満の食鶏） 3. 成鶏（5ヵ月齢以上の食鶏） 4. その他の食鶏 ②各種薬剤（必要に応じて使用すること） 1. 洗剤 2. 消毒薬 ③包装材料（必要に応じて使用すること。） 1. 真空包装用軟包装材 2. 段ボール箱 3. プラスチック製容器（コンテナ等） 4. その他材料（包装補助材料等）	
使用する機械、器具等 (該当するものを選択すること。)	1. 生体かご 2. 生体かご洗浄設備 3. スタナー（瞬間的に鶏を気絶させる装置）又はガス・チェンバ 4. オートキラー 5. 湯漬機 6. 脱羽機（毛焼設備を含む。） 7. と体洗浄機 8. 各種カッター（ヘッドカッター、フットカッター、テイルカッター） 9. 中抜き前処理機 10. 自動中抜き機 11. 中抜き後処理機 12. 可食内臓処理設備	13. 中ぬき洗浄機 14. 中ぬき冷却設備 15. 解体用具一式（解体用まな板を含む。） 16. 大ばらし機 17. 脱骨機 18. 整形用具一式（整形用まな板を含む。） 19. ミンチ製造機 20. 骨肉分離機 21. X線検査機 22. 金属探知機 23. 秤量設備 24. 製品冷却設備 25. 清掃用具一式 26. 消毒用具一式
製品等の例 (該当するものを選択すること。)	1. 生鮮品 2. 凍結品 3. と体 4. 中ぬき 5. 解体品	

育成就労計画審査基準
飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：牛豚部分肉製造

技能の定義	牛豚部分肉製造は、牛豚枝肉から牛豚部分肉を製造する技能であり、次の①から⑦までの一連の作業工程による。 ①枝肉の管理作業（枝肉の損傷防止、冷蔵庫から枝肉を搬出し、部分肉製造作業場へ枝肉搬入する作業） → ②枝肉検品作業（枝肉の損傷等の確認する作業） → ③大分割作業（原則として牛は4部位、豚は3部位に分割する作業） → ④小分割作業（脱骨作業） → ⑤整形作業（各部分肉の内側、外側に付着している血液、リンパ節、壁側胸膜、肉片、腱、靱帯及びその他汚染されているところの肉や脂肪を除去して、商品形態を整える作業） → ⑥検品作業（金属探知機等による部分肉製品の検査作業） → ⑦真空包装作業（真空包装設備による包装作業） ※部分肉製造で対象となる素材は牛、豚とする。	
必須業務	1 年 目 (1) 牛豚部分肉製造作業 ①枝肉の取扱い作業 1. 枝肉搬入及び清掃作業 ②骨付き部分肉の脱骨及び整形作業 1. 作業台の準備点検作業 2. 部分肉の脂肪トリミング等整形作業 3. 脱骨整形後の骨及び脂肪の分別作業 ③計量作業 1. 骨及び脂肪の計量作業 ④衛生管理作業 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 2. 手、長靴等の洗浄・消毒作業 3. 使用器具、容器等の洗浄、消毒作業	2 年 目、3 年 目 (1) 牛豚部分肉製造作業 ①枝肉の取扱い作業 1. 枝肉搬入及び清掃作業 2. 枝肉重量の計量作業 3. 枝肉検品作業 ②骨付き部分肉の脱骨及び整形作業 1. 作業台の準備点検作業 2. 部分肉の脱骨作業 (豚はもも、牛はかたばらを含む1部位以上) 3. 部分肉の脂肪トリミング等整形作業 (豚はもも、牛はかたばらを含む1部位以上) 4. 脱骨整形後の骨及び脂肪の分別・保管作業 ③計量作業 1. 部分肉の計量作業 2. 骨及び脂肪の計量作業 ④衛生管理作業 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 2. 手、長靴等の洗浄・消毒作業 3. 使用器具、容器等の洗浄、消毒作業 4. 消毒槽の準備作業 5. 消毒設備の管理作業
安全衛生業務	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牛豚食肉処理加工場における整理・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 ⑥牛豚部分肉製造における事故・疫病予防 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	
その他従事する業務の例	(1) 飲食料品製造業業務区分のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 ①枝肉の大分割作業 ②部分肉保管作業 ③牛豚の精肉製造作業 ④製品(部分肉、精肉)の包装作業 ⑤金属探知機等による製品検品作業 ⑥箱詰め作業 ⑦牛豚製品(部分肉、精肉)の出庫、出荷に係る作業 ⑧牛豚製品(部分肉、精肉)の輸送用冷蔵・冷凍車両への積み込み作業 (2) 飲食料品製造業業務区分に関連する業務 ①牛豚食肉処理加工場周囲の清掃、消毒作業(日常的なものに限る。) ②出荷用プラットフォームの清掃作業 ③牛豚食肉処理加工場内の運搬車両等の安全確認作業 ④その他従事する業務を行う場合は必ず実施する安全衛生業務 ※(2)の業務は付随的に従事することが可能です。	
使用する素材、材料等(該当するものを選択すること。)	(1) 牛肉又は豚肉のいずれかを必ず使用し、①～④については作業に応じて使用すること ①枝肉 ②大分割された部分肉(骨を含んだもの) ③小分割した部分肉(骨を含んだもの) ④部分肉製造作業後の脂肪又は脱骨した後の骨 (2) 包装材料 必要に応じて使用すること ①真空包装用資材 ②箱詰用資材	
使用する機械、器具等(該当するものを選択すること。)	(1) 機械、設備等 作業に応じて使用すること ①牛豚食肉処理加工用作業台 ②計量器 ③金属探知機 ④部分肉の真空包装機 ⑤ラベル印字機 ⑥枝肉懸垂機器 ⑦鋸	(2) 器具等 作業に応じて使用すること ①ナイフ ②安全前掛け ③安全手袋(ニトリル手袋等) ④長靴 ⑤アームプロテクター ⑥ボートトリマー ⑦スクレイパー ⑧バット ⑨ミートペーパー ⑩サンテナ ⑪ヘルメット ⑫作業所内清掃用床ブラシ、バケツ
製品等の例(該当するものを選択すること。)	(1) 牛の部分肉 ①かた、②すね、③かたばら、④かたロース、⑤ネック ⑥ともばら、⑦ヒレ、⑧リブロース、⑨サーロイン ⑩うちもも、⑪しんたま、⑫らんいち、⑬そともも	(2) 豚の部分肉 ①かた、②ヒレ、③ロース、④ばら、⑤もも

育成就労計画審査基準
飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：牛豚精肉商品製造

技能の定義	牛豚精肉商品製造は、牛豚部分肉から牛豚精肉商品を製造する技能であり、次の①～⑥までの一連の作業工程による。 ①原料準備作業→②原料処理作業→③カットティング作業→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） ※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。 ※牛豚精肉商品製造で対象となる食肉は牛肉・豚肉とする。 ※牛豚精肉商品製造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。	
	1 年目	2 年目、3 年目
必須業務	（１）原料準備作業 ①原料開梱、②原料検品、③原料開封 （２）原料処理作業 ①整形、②小割、③スジ引き、④柵取り ただし、1 年目では豚6部位※について習得する。 ※豚6部位（ロース、ヒレ、うで、かたロース、もも、ばら） （３）カットティング作業（豚・牛） 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） （４）盛付作業（豚・牛） 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）H A C C P の前提条件となる製造環境の一般衛生管理作業 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 ②手、長靴等の洗浄・消毒作業 ③使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 ④5 S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の作業 ⑤消毒槽の準備作業 ⑥消毒設備の管理作業 ⑦衛生標準作業手順に従った作業	（１）原料準備作業 ①原料開梱、②原料検品、③原料開封 （２）原料処理作業 ①整形、②小割、③スジ引き、④柵取り ただし、2、3 年目では豚6部位に加え、牛13部位※について習得する。 ※牛13部位（ネック、かた、かたばら、かたロース、ともばら、リブロース、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） （３）カットティング作業（豚・牛） 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） （４）盛付作業（豚・牛） 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 （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。） （７）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 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 ②手、長靴等の洗浄・消毒作業 ③使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 ④5 S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の作業 ⑤消毒槽の準備作業 ⑥消毒設備の管理作業 ⑦衛生標準作業手順に従った作業 ⑧H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理作業 ⑨精肉製造機械（スライサー等）の分解・洗浄・組立作業 （※H A C C P 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（C C P）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。）
安全衛生業務	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 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。） 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	
その他従事する業務の例	（１）飲食料品製造業業務区分のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 ①原料となる牛豚部分肉製造作業 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 （２）飲食料品製造業業務区分に関連する業務 ①牛豚精肉商品製造加工場周辺および場内の清掃・消毒作業 ②その他従事する業務を行う場合は必ず実施する安全衛生業務 ※（２）の業務は付随的に従事することが可能です。	
使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。）	（１）素材・材料 ①牛部分肉 ②豚部分肉	（２）包装材料 ①トレイ・包装用フィルム・ラベル ②食品シート・ミートペーパー・経木・包装紙・袋 ③箱詰用資材一式
使用する機械、器具等（該当するものを選択すること。）	（１）機械、設備等 ①精肉商品製造加工場、原料冷蔵（冷凍）庫、製品冷蔵（冷凍）庫、急速凍結庫 ②解凍室（庫） ③回転式丸刃ミートスライサー ④ミートチョッパー（ミンサー） ⑤バンドソー ⑥包装・計量・値付機 ⑦金属探知機	（２）器具等 ①精肉商品製造作業台 ②ナイフ・ヤスリ ③安全前掛け・安全手袋・アームプロテクターなどの安全器具 ④手袋（ニトリルゴム手袋等）・マスク・ネット帽子・消毒用アルコールなどの衛生器具 ⑤作業靴（耐滑性の長靴、短靴） ⑥コンテナ ⑦バット（パイレス） ⑧作業所内清掃用床ブラシ、バケツ等
製品等の例（該当するものを選択すること。）	（１）牛肉 ①牛肉カット商品（ブロック、切り身、角切り等） ②牛肉スライス商品（切落し、薄切り等） ③牛肉ミンチ（挽き肉）商品（ハンバーグ用等）	（２）豚肉 ①豚肉カット商品（ブロック、切り身、角切り等） ②豚肉スライス商品（切落し、薄切り等） ③豚肉ミンチ（挽き肉）商品（ハンバーグ用等）

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：惣菜製造

技能の定義	大量製造用調理機械（使用する機械、設備、器具等の欄参照）を使用し、食材原材料の下処理、炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す、和える等の調理加工及び殺菌処理等により惣菜加工品を製造する技能（※）をいう。 （※）惣菜製造は「大量調理施設衛生管理マニュアル」を適用したものであること（①及び②、又は①及び③）。 ① 1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設（食数で表現できない場合は、1種類当りの1日の生産量を個数や重量で提示し食数換算の条件を示す。）。 ②加熱調理食品の加熱温度管理（標準作業書）に従い温度と時間の記録を行うこと。 ③非加熱で調理する食材の洗浄または殺菌の管理（標準作業書）に従い実施記録を行うこと。 （参考）惣菜とは、そのまま食事として食べられる状態に調理されて販売されているもので、持ち運び可能な形態で出荷され、家庭・職場・屋外などの任意の場所で調理されることなく食べられるように、食材を炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す等の加熱調理及び非加熱調理の洗浄・殺菌処理や和える等の調理加工により、衛生的に製造し、即食（※）可能な加工食品をいう。 惣菜製造では、和風惣菜、洋風惣菜、中華風惣菜、野菜サラダ等の各種惣菜加工品の他、これらと主食（米飯・パン・麺類等）を組み合わせたお弁当やおにぎり・お寿司、調理パン、調理麺等の複合加工食品を製造する。 ※即食とは、水などの素材を加えることなく、また加工食品の物性を変化させるような加熱調理を行うことなく、そのまま食すること若しくは適温に温める程度で食することをいう。	
必須業務	1年目 惣菜製造技能 ①下処理作業 1. 食材の選別及び洗浄作業 2. 食材の皮剥き及びカット作業 3. 冷凍食材の解凍作業 ②調理作業 i)、ii)の双方、又はいずれかを標準作業書通りに行う。 i) 加熱調理 （炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸すの全て又は1つ以上の調理を行う。なお、これらの複数の調理を組み合わせで行うことも可能とする。） 1. 食材（下処理済）の準備作業 2. 大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3. 調理及び加熱温度測定作業 ii) 非加熱調理（和える） 1. 食材の計量作業 2. 大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3. 調理状態確認作業 ③盛り付け・包装 1. 容器等包材への食材の盛り付け・包装作業 ④衛生管理作業 1. 作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業 2. 洗浄・消毒及び殺菌作業	2年目、3年目 惣菜製造技能 ①下処理作業 1. 食材の選別及び洗浄作業 2. 食材の皮剥き及びカット作業 3. 冷凍食材の解凍作業 ②調理作業 i)、ii)の双方、又はいずれかを標準作業書通りに行う。 i) 加熱調理 （炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸すの全て又は1つ以上の調理を行う。なお、これらの複数の調理を組み合わせで行うことも可能とする。） 1. 食材（下処理済）の準備作業 2. 大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3. 調理及び加熱温度測定作業 4. 品質管理基準に沿ったHACCPシステム（※）に基づく温度管理作業 5. 調理製品の確認作業 ii) 非加熱調理（和える） 1. 食材の計量作業 2. 大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3. 調理状態確認作業 4. 殺菌・洗浄・水切り作業 5. 成型及び整え作業 6. 品質管理基準に沿ったHACCPシステム（※）に基づく温度管理作業 ※HACCPシステムとは、重要管理点（CCP）を設定し、そのモニタリングと管理記録・改善（是正）措置を行うこと。 ③盛り付け・包装 1. 容器等包材への食材の盛り付け・包装作業 2. 盛り付け・包装済み製品の金属検査・重量検査作業 3. 盛り付け・包装済み製品の検品作業 ④衛生管理作業 1. 作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業 2. 洗浄・消毒及び殺菌作業
安全衛生業務	安全衛生業務 ①安全衛生 1. 雇入れ時等の安全衛生教育 2. 作業開始前の安全確認 3. 惣菜製造技能に必要な整理整頓 4. 惣菜製造技能の調理用機械設備等及び周囲の安全確認 5. 衛生保護着等の着用と服装の安全点検 ②食品衛生 1. 作業者の衛生管理 2. 調理器具の衛生維持 6. 安全装置の使用等による安全な作業 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 9. 惣菜製造技能における事故・疾病予防に係る安全衛生 3. 製造用機器等の衛生維持 4. 作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／主たる技能：惣菜製造

その他従事する業務の例	(1) 飲食料品製造業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 ①漬け込み・成型カット作業 ②冷凍作業及びレトルト殺菌処理作業 (2) 飲食料品製造業業務区分に関連する業務 ((2) の業務は付随的に従事することが可能です。) ①原料入庫検品作業 ③包装品の梱包作業 ⑤出荷作業 ②製品の仕分け作業 ④加工工場内運搬作業 ⑥加工工場内清掃作業 (3) 安全衛生業務（上記（１）及び（２）の業務を行う場合は必ず実施する業務） 上記※に同じ
使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。）	主な原料（材料） １．食肉類（生鮮、冷凍、冷蔵、乾燥（干し肉）） ５．加工食品（冷凍、冷蔵、乾燥（高野豆腐、車麩等）） ２．野菜類（生鮮、冷凍、冷蔵、乾燥（干しシイタケ、切り干し大根等）） ６．調味料 ３．果物類（生鮮、冷凍、冷蔵、乾燥（ドライフルーツ）） ７．その他 ４．穀類（粒状、粉状）
使用する機械、設備、器具、測定器等（①、②、③の中から該当するものを選択すること。）	①機械、設備（付属品を含む。）等（加熱器の熱源は電気・IH・ガス・蒸気使用） 調理機械は、加熱、非加熱調理に応じて使用し、他の機械等は作業に応じて使用すること。ただし、加熱調理機械については、連続式（※１）の場合は１～３、５、６のうちから１種類以上、固定式（※２）の場合は１～７のうちから２種類以上を使用することを要件とする。 また、非加熱調理機械については、８及び９を使用することを要件とするが、和える機能を有する500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機を使用する場合に限り、８を使用することを要しない。なお、固定式の調理機械については、容量と台数の両方の要件を満たす必要がある。 １．炊く : 固定式の釜３升（約4.5kg）を６釜以上又は連続式の釜 ２．茹でる : 50L水容量以上の固定式の茹槽を２台以上又は連続式の茹槽 ３．揚げる : 18L容量以上の固定式のフライヤーを１台以上又は連続式のフライヤー ４．炒める : 下記に掲げる固定式の機械のうちから１台以上 ・20L容量以上の固定式のロースター（平釜（ティルティングパンを含む）・回転釜） ・焼成部面積4,000cm²以上の固定式のグリドル ５．焼く : 下記に掲げる固定式の機械のうちから２台以上又は連続式のオープン ・６段式以上の固定式のオープン（コンベクションオープンを含む） ・20L容量以上の固定式の平釜（ティルティングパンを含む） ・焼成部面積4,000cm²以上の固定式のグリドル ６．蒸す : 9kg/回処理以上の固定式の蒸し器を１台以上又は連続式の蒸し器 ７．煮る : 満タン50L水容量以上の固定式の回転釜を１台以上 ８．和える : 10kg以上の食材を混合する固定式のミキサーを１台以上 ９．500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機 １０．自動成型機 １４．トッピング １８．金属探知機 １１．原料用洗浄機 １５．急速冷却器 １９．用途別包装機 １２．原料用脱水機 １６．冷凍冷蔵庫 ２０．用途別計量機 １３．用途別フードカッター １７．真空機械 ２１．その他調理器具 ※１) 連続式とは、大量生産用機械として、製品投入口と受け取り口が別であり、一連の可動式生産機械をいう。 ※２) 固定式とは、単位生産であり、製品投入口と受け取り口が同じである機械をいう。 ②器具等を必要に応じて使用すること １．包丁・まな板類 ３．皮剥き道具 ５．コンテナ（番重） ７．かご類 ２．はさみ類 ４．製品バット（番重） ６．冷凍パン ③測定器類を必要に応じて使用すること １．中心温度計 ３．計器類 ５．細菌検査器具 ２．塩分濃度測定器 ４．糖度計 ６．消毒濃度測定器
製品等の例（該当するものを選択すること。）	主な製品 １．炊く（炊く物） : 炊飯（白飯、赤飯、味付けご飯、おかゆ、その他米飯） ２．茹でる（茹で物） : 茹で麺（中華そば、日本そば、うどん、パスタ類、その他茹で麺） ３．揚げる（揚げ物） : かき揚げ、天ぷら、コロケ、とんかつ、メンチカツ、唐揚げ、その他揚げ物 ４．炒める（炒め物） : 野菜炒め、中華炒め、その他炒め物 ５．焼く（焼き物） : 焼き肉、鶏の照り焼き、焼き餃子、味噌焼き、ホイル焼き、その他焼き物 ６．蒸す（蒸し物） : 茶碗蒸し、焼売、その他蒸し物 ７．煮る（煮物、甘煮等） : 五目煮、きんぴら、筑前煮、豚の角煮、田舎煮、含め煮、おでん、その他煮物 ８．和える（和え物） : ごま和え、からし和え、サラダ、マリネ、甘酢和え、その他和え物 ９．その他主食各種組合せ加工品（弁当、おにぎり、和洋中各種調理麺加工品等）

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：農産物漬物製造

技能の定義	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技能をいう。	
必須業務	1 年目	2 年目、3 年目
	1) 漬物原料洗浄作業 （原料野菜の洗浄をマニュアルどおりに行う。） 2) 漬物原料選別、切断作業 （原料野菜の選別、調整・カットをマニュアルどおりに行う。） 3) 下漬け・漬け込み作業 （原料野菜を適切にならべ野菜の漬込みを行う。） 4) シール作業 （シール機の操作をマニュアルどおりに行う。） 5) 製造環境の一般衛生管理作業 （施設、設備等、ネズミ及び昆虫対策、食品等の取扱いを適切に行う。）	1) 漬物原料洗浄作業 （原料野菜の洗浄を効率良く行う。） 2) 漬物原料選別、切断、整形作業 （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。） 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。） 4) 下漬け・漬け込み作業 （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。） 5) 充填・計量・異物確認作業 （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。） 6) 包装・シール作業 （包装し、日付の位置やシールの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。） 7) 加熱殺菌、冷却作業（包装後加熱殺菌しない漬物を除く。） （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。） 8) 出荷検査作業 （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。） 9) 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 ※HACCP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。
安全衛生業務	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作業者の衛生管理 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	※
その他従事する業務の例	(1) 飲食料品製造業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 1. 圃場における原料野菜の生育確認・品質確認作業 (2) 飲食料品製造業業務区分に関連する業務（(2)の業務は付随的に従事することが可能です。） 1. 原材料受入れ作業 3. 梱包作業 5. 出荷作業 2. 作業場内清掃作業 4. 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) (3) 安全衛生業務（上記(1)及び(2)の業務を行う場合は必ず実施する業務） 上記※に同じ	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：農産物漬物製造

使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。）	主な原材料（農産物） 原材料 1. 葉菜類 2. 茎菜類 3. 花菜類 4. 根菜類 5. 果菜類 6. その他 1. 食塩 2. しょう油 3. アミノ酸液 4. みそ 5. 麴 6. 糠 7. 酒粕 8. 甘味料 9. 酸味料 10. 香辛料 11. 調味料 12. その他の食品添加物
使用する機械、器具等（該当するものを選択すること。）	(1) 施設 1. 漬込みタンク 2. 洗浄機器 3. 脱塩槽 4. 漬込槽 5. 回転漬込槽 6. 調味液タンク 7. 調味液調合タンク 8. 加熱殺菌装置 9. 冷蔵など低温施設 10. 仕込み装置 11. 発酵設備 12. 冷房設備 13. ボイラー※ 14. 排水設備、排水処理設備 15. 蒸煮装置 16. 給水設備 17. コンベアー設備 18. クレーン※ 19. フォークリフト等の搬送設備※ 20. 消防設備 21. ゴミ処理設備 ※作業内容に応じて特別教育、技能講習等が必要 (2) 機械・器具等 1. 原料洗浄機 2. 野菜切り機（切刻切断機） 3. 圧搾機（遠心分離機） 4. 攪拌機 5. 包装シール機 6. 計量機器 7. 金属探知機 8. X線探知機 9. ラベル発行機 10. 容器、器具洗浄機 11. 菜切包丁 12. まな板 13. その他厨房工具類
製品等の例（該当するものを選択すること。）	1. 塩漬け（白菜漬、高菜漬等） 2. しょうゆ漬（福神漬、つぼ漬等） 3. みそ漬（山菜味噌漬、大根みそ漬等） 4. 粕漬（奈良漬、わさび漬等） 5. こうじ漬（べったら漬、三五八漬等） 6. 酢漬（らっきょう漬、千枚漬、しょうが漬等） 7. ぬか漬（たくあん漬、みずなぬか漬等） 8. からし漬（なすからし漬、ふきからし漬等） 9. もろみ漬（こなすもろみ漬、きゅうりもろみ漬等） 10. 赤とうがらし漬（白菜キムチ等） 11. その他漬物（すぐき漬、すんき漬等）

育成就労計画審査基準

飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：ハム・ソーセージ・ベーコン製造

技能の定義	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（※）を行うための技能 ※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又は充てんしないでくん煙、加熱等の加工をした製品（ハム類）を製造する作業をいう。 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（※）を行うための技能 ※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。 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（※）を行うための技能 ※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。	
必須業務	1 年目	2 年目、3 年目
	(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。） ①ハム製造作業 1) 原料肉の処理作業 1. 原料肉の分割作業 2. 原料肉の仕分け作業 3. 原料肉の整形作業 2) 簡単なハム類の製造作業 1. 簡単な塩せき作業 2. 簡単な充てん作業 3. 簡単な乾燥・くん煙・加熱作業 4. 簡単な二次加工（スライス等）及び包装作業 ②ソーセージ製造作業 1) 原料肉の処理作業 1. 原料肉の分割作業 2. 原料肉の仕分け作業 3. 原料肉の整形作業 2) 簡単なソーセージ類の製造作業 1. 簡単な塩せき作業 2. 簡単な肉ひき作業 3. 簡単な細切り・混合作業 4. 簡単な充てん作業 5. 簡単な乾燥・くん煙・加熱作業 6. 簡単な二次加工（スライス等）及び包装作業 ③ベーコン製造作業 1) 原料肉の処理作業 1. 原料肉の分割作業 2. 原料肉の仕分け作業 3. 原料肉の整形作業 2) 簡単なベーコン類の製造作業 1. 簡単な塩せき作業 2. 簡単な乾燥・くん煙作業 3. 簡単な二次加工（スライス等）及び包装作業	(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。） ①ハム製造作業 1) 原料肉の処理作業 1. 原料肉の分割作業 2. 原料肉の仕分け作業 3. 原料肉の整形作業 2) ハム類の製造作業 1. 塩せき作業 2. 充てん作業 3. 乾燥・くん煙・加熱作業 4. 冷却作業 5. 二次加工（スライス等）及び包装作業 ②ソーセージ製造作業 1) 原料肉の処理作業 1. 原料肉の分割作業 2. 原料肉の仕分け作業 3. 原料肉の整形作業 2) ソーセージ類の製造作業 1. 塩せき作業 2. 肉ひき作業 3. 細切り・混合作業 4. 充てん作業 5. 乾燥・くん煙・加熱作業 6. 冷却作業 7. 二次加工（スライス等）及び包装作業 ③ベーコン製造作業 1) 原料肉の処理作業 1. 原料肉の分割作業 2. 原料肉の仕分け作業 3. 原料肉の整形作業 2) ベーコン類の製造作業 1. 塩せき作業 2. 乾燥・くん煙作業 3. 冷却作業 4. 二次加工（スライス等）及び包装作業
安全衛生業務	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作業 ③ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種に必要な整理・整頓・清掃・消毒作業 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 ⑤保護具の着用と服装の安全点検作業 ⑥安全装置の使用等による安全作業 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 ⑨労働安全衛生法関係法令の遵守（食品製造作業に関する部分に限る。）	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：ハム・ソーセージ・ベーコン製造

その他従事する業務の例	(1) 飲食料品製造業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 ① 原料肉の品質の判定補助作業 ② ハム・ソーセージ・ベーコン以外の食肉製品（加熱食肉製品、特定加熱食肉製品、非加熱食肉製品、乾燥食肉製品）製造作業 ③ 副原料、添加物、ケーシング及び包装材料の取扱い作業 ④ 製造作業に関する計算作業 ⑤ 製品検査作業 ⑥ 積算及び見積り作業 ⑦ ハム・ソーセージ・ベーコン等食肉製品製造用機械の保守・整備作業 (2) 飲食料品製造業業務区分に関連する業務 ① 原材料等の保管作業 ② ハム・ソーセージ・ベーコン等食肉製品製造用機械の管理作業 ③ 包装資材の保守・管理作業 ④ 製品の構内運搬作業 ⑤ 製品の梱包・出荷作業 ⑥ ハム・ソーセージ・ベーコン等食肉製品製造加工場周辺および場内の清掃・消毒作業 ⑦ その他従事する業務を行う場合は必ず実施する安全衛生業務 ※ (2)の業務は付随的に従事することが可能です。
使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。）	① 原料肉（一つ以上必ず使用すること。） 1. 豚肉（ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業） 2. 牛肉（ソーセージ製造作業） 3. 羊肉（ソーセージ製造作業） 4. 山羊肉（ソーセージ製造作業） 5. 馬肉（ソーセージ製造作業） 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） 7. 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） ② 副原料（一つ以上必ず使用すること。） 1. 結着材料 2. 調味料 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） 4. 香辛料 ③ 食品添加物（必要に応じて使用すること。） 1. 調味料 2. 結着補強剤 3. 乳化安定剤 4. pH調整剤 5. 発色剤 6. 保存剤 7. 酸化防止剤 8. 甘味料 9. 着色料 10. 香辛料抽出物 11. くん液 12. 強化剤 13. 加工でん粉 14. 増粘安定剤 15. 日持向上剤 ④ ケーシング類（必要に応じて使用すること。） 1) 天然ケーシング 1. 牛腸 2. 豚腸 3. 羊腸 4. 胃 5. 膀胱 2) 人工ケーシング 1. コラーゲンケーシング（食べることができる。） 2. セルロース系ケーシング（食べることができない。） 3. プラスチック系ケーシング（食べることができない。） 4. ネット類（ネット、布、紙、綿糸等） ⑤ 包装材料等（必要に応じて使用すること。） 1. 各種プラスチックフィルム 2. 各種プラスチック製袋品（三方シール袋等） 3. 各種トレイ 4. 結束テープ 5. 各種包装用紙器 6. 各種包装紙
使用する機械、器具等（該当するものを選択すること。）	① 機械、設備等 1) 原料処理機械 1. 流水解凍タンク 2. 電子解凍装置（高周波解凍装置） 3. 解凍用冷蔵庫 4. ミスト解凍装置 5. その他の解凍装置

育成就労計画審査基準

飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：ハム・ソーセージ・ベーコン製造

使用する機械、器具等 (該当するものを選択すること。)	2) 塩せき機械・設備 1. ビックルインジェクター 2. タンブラー（マッサージャー） 3. 塩せき容器〔塩せきタンク、塩せきワゴン、パンケース（ばんじゅう）、フードケース等〕 3) 細切・混合機械 1. 肉ひき機〔チョッパー（グラインダー）〕 2. 肉切機械〔カッター（サイレントカッター）〕 3. 肉混和機（ミキサー） 4. ブレンダー 4) 充てん機械 1. 空気圧式充てん機（エアスタッフアー） 2. 油圧式充てん機 3. 電動式充てん機 4. ミートポンプ 5. 自動充てん捻り機 6. 手動式充てん機 7. リンキングマシン 5) 乾燥及びくん煙設備 1. スモークハウス 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、自記記録が可能である。） 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。） 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。） 3. 乾燥室 6) 加熱設備 1. ボイル槽（湯煮設備） 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。） 3. スチーマー（蒸煮装置） 7) 冷蔵・冷凍設備 1. 冷蔵庫（冷却庫） 2. 冷凍庫 3. 冷凍機 4. ユニットクーラー 5. 冷却槽 8) 包装機械、設備 1. スライサー（スライス製品製造用） 2. 深絞り包装機 3. スキン包装機 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。） 5. 組合せ計量機（商品名：コンピュータスケール） 6. 製袋包装機（横ビロー包装機、縦ビロー包装機等） 7. シーラー類 8. 真空包装機 9. ピーリングマシーン（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。） ②各種計測器等 1. 中心温度計（接触型温度計） 2. 表面温度計（非接触型温度計） 3. タイマー 4. 計量器（上皿天秤、台秤、フロアスケール等） 5. 電子天秤 6. 各種分析用機器・器具 7. pHメーター 8. 金属検出機 9. X線異物検出装置 10. オートチェッカー ③器具等（4.を含め二つ以上必ず使用すること。） 1. ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業用手工具類 2. ナイフ 3. ヤスリ 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）
製品等の例 (該当するものを選択すること。)	1. ハム類 2. プレスハム類 3. ソーセージ類 4. ベーコン類

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：パン製造

技能の定義	小麦粉等の原料を計量し、水とパン酵母を加えてよく捏ね、パン生地（以下生地という。）をつくる。生地を発酵させた後に、所定の大きさに分割し、最終発酵室（ホイロ）に入れ、適度な温度や湿度を保って発酵させ、生地を膨張させる。膨張した生地をオープン等に入れ、所定の時間加熱し、パンを焼き上げる技能をいう。	
必須業務	1 年目	2 年目、3 年目
	パン製造作業 下記作業のうち③を必ず行い、他は必要に応じて行うこと。 ①生地の調整作業 ②生地の発酵作業 ③生地の加工作業 ④熱加工作業 ⑤仕上げ作業 ⑥製品検査作業	パン製造作業 下記作業のうち③④を必ず行い、他は必要に応じて行うこと。 ①生地の調整（材料の配合、仕込み等）作業 ②生地の発酵作業 ③生地の加工作業 ④熱加工作業 ⑤仕上げ作業 ⑥製品検査作業
安全衛生業務	※ ①安全衛生教育 - 雇入れ時等の安全衛生教育 - 機械、器具、原材料等の危険性または有害性及びこれらの取扱方法 - 安全装置、有害物抑制装置または保護具の性能及び取扱方法 - 作業手順（安全衛生としての清掃手順、殺菌手順等） - 作業開始時の点検（安全衛生） - パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 - 整理整頓及び清潔の保持 - 事故時等における応急措置及び退避 - その他パン製造職種に関する安全または衛生のために必要な事項 - 労働安全衛生法関係法令（パン製造職種に関する部分に限る。）についての詳細な知識 ②食品衛生教育（食品衛生法関係法令のうちパン製造職種に関する部分及び計量法関係法令のうち適正な計量の実施に関する部分の教育） - 作業手順（食品衛生としての清掃手順、殺菌手順等） - 作業開始時の点検（食品衛生） - パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 - 食品衛生（清潔の保持） - 食品及び添加物に関する規定 - 器具及び容器包装に関する規定 - 表示に関する規定	
その他従事する業務の例	（１）飲食料品製造業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 ①パン製造工程を含む調理パンの製造作業 ③洋菓子製造作業 ⑤材料の準備・運搬作業（製造所内） ②パン製造工程を含むパン粉製造作業 ④和菓子製造作業 ⑥パンの保存作業 （２）飲食料品製造業業務区分に関連する業務 （（２）の業務は付随的に従事することが可能です。） ①パンの包装作業 ③パン製造用機械、設備、器具等の清掃及び使用準備作業 ②製造工場の清掃及び工場管理作業 ④パンの工場内運搬作業 （３）安全衛生業務（上記（１）及び（２）の業務を行う場合は必ず実施する業務） 上記※に同じ	
使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。）	(1)の基本材料を必ず使用し、(2)及び(3)は必要に応じて使用すること。 (1)基本材料 (2)味や香りをつける材料（副材料）(3)添加物等 ①小麦粉（主原料） ①砂糖（糖類） ①イーストフード ②パン酵母 ②油脂類 ②ビタミンC ③食塩 ③牛乳及び乳製品 ③乳化剤 ④水 ④卵	
使用する機械、器具等（該当するものを選択すること。）	1. ミキサ 2. 発酵室 3. 分割機 4. 丸め機 5. 中間発酵室（プルファまたはベンチ箱）	6. 整形に使用する機械、設備、器具 7. 最終発酵室（ホイロ） 8. オープン 9. 加熱及び冷却に使用する機械、設備、器具 10. 調整、仕上げ、スライスに使用する機械、設備、器具
製品等の例（該当するものを選択すること。）	同じ製品名でもパン酵母を使用しているものと不使用のものがある。パン酵母を使用しているものがパン製造作業で製造する製品に該当する。（基本材料に①小麦粉、②パン酵母、③食塩、④水 を使用しているパン製品だけが対象製品である。） 1. バンズ 2. 食パン 3. 菓子パン 4. ロール類 5. デニッシュペストリ 6. その他のベーカリー製品及びパン関連製品（イーストドーナツ、ピザ、フランスパン、ライブレッド、ナン、ピタパン、マフィン、ペーグル等）	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（水産加工業業務区分）／ 主たる技能：水産加工品製造

技能の定義	生体に近い原材料（原料魚）から加工を行う産業で、原料魚の判別（魚種、鮮度等）、下処理のための包丁等処理（切分け・非可食部除去等）、加工処理（塩蔵、乾燥、加熱、冷凍冷蔵処理等によって脆弱な原料から貯蔵性を高めつつ加工処理）、伝統的製造（鰹節、佃煮、塩辛等）などを行う技能をいう。	
	1 年目	2 年目、3 年目
必須業務	水産加工食品製造作業 ①原料魚介藻類の判別作業 - 製造する製品規格に合わせた判別作業 ②原料魚介藻類の処理作業 - 使用機器の準備作業 - 加工に適した形態への処理作業 ③加工作業 - 副原料の準備作業 - 保蔵のための処理作業 (次の作業のうち1つ以上行う。複合した作業を行うことも可。) - 低温処理作業（低温管理による微生物及び酵素抑制作業） - 脱水処理作業（水分活性低下による微生物及び酵素抑制作業） - 加熱処理作業（加熱による微生物及び酵素抑制作業） ④衛生管理作業 - 作業者の衛生管理作業（手指、作業着等の衛生作業） - 器具の衛生管理作業	水産加工食品製造作業 ①製造工程の確認作業 - 製造工程の確認作業 - 機器選択作業 ②原料魚介藻類の判別作業 - 製造する製品規格に合わせた判別作業 ③原料魚介藻類の処理作業 - 使用機器の準備作業 - 加工に適した形態への処理作業 ④加工作業 - 副原料の準備作業 - 保蔵のための処理作業 (次の作業のうち1つ以上行う。複合した作業を行うことも可。) - 低温処理作業（低温管理による微生物及び酵素抑制作業） - 脱水処理作業（水分活性低下による微生物及び酵素抑制作業） - 加熱処理作業（加熱による微生物及び酵素抑制作業） - 加工状態の判別作業 ⑤製品の仕上げ作業 - 製品の品質判別作業 ⑥衛生管理作業 - 作業者の衛生管理作業（手指、作業着等の衛生作業） - 器具の衛生管理作業
安全衛生業務	①安全衛生作業 - 雇入れ時等の安全衛生教育 - 作業開始時の安全確認 - 水産加工食品製造に必要な整理整頓 - 水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認 - 保護具及び安全標識・装置の点検 - 安全装置の使用等による安全作業 - 労働衛生上の危険性及び有害性を防止するための作業 - 異常時の応急処置対応作業 - 安全作業に係る記録と確認作業	②食品衛生作業 - 作業者の衛生管理 - 器具の衛生管理 - 製造用機器等の洗浄等衛生管理 - 作業終了時の作業場の清掃等衛生管理 - HACCPシステムによる衛生管理
その他従事する業務の例	①水産加工業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 - 水産加工関連器具・工具・計測機器の取扱い作業 - 水産加工関連機械・装置の取扱い作業 - 原料の保管作業 - 原料の解凍作業 - 原料及び半製品の洗浄作業 - 製品の整形・成形作業 - 製品の凍結作業 - 製品の消毒・殺菌作業 - 製品の計量作業 - 製品の包装作業 - 製品の検査作業 - 製品の保管作業 - 水産加工食品製造に属するその他業務 ②水産加工業業務区分に関連する業務（②の業務は付随的に従事することが可能です。） - 原料、副原料、資材及び製品の数量管理作業 - 工場内運搬作業 - 受入作業 - 梱包作業 - 出荷作業 - 工場内清掃廃棄作業 - 水産加工食品製造に係るその他関連業務	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（水産加工業業務区分）／ 主たる技能：水産加工品製造

使用する素材、材料等 (該当するものを選択すること。)	①原料 1. 魚介藻類 ②副原料 1. 水 2. 調味料(塩、醤油、味噌、砂糖、うま味調味料、香辛料、酒類等) 3. 添加物(酸化防止剤、保存料、着色料、香料等) 4. その他(畜肉類、野菜類、果物類、穀類、麴、酒粕等) ③資材 1. 包装材料	
使用する機械、器具等 (該当するものを選択すること。)	①機械・装置 1. 魚体(原料)洗浄機 2. 魚体(原料)選別機 3. 魚体(原料)処理機 4. 解凍装置 5. 異物検出機 6. 包装機 7. 凍結機 8. 冷凍・冷蔵装置 9. その他の機械・装置(乾燥機、加熱装置、缶詰巻締機等) ②器具・工具 1. 包丁類 2. まな板 3. うろこ取り器 4. 皮むき道具 5. 骨抜き道具 6. その他器具・工具(乾燥容器、調味容器、殻割器具等) ③計測機器 1. 温度計 2. 計量器 3. 塩分計 4. その他計測機器(湿度計、糖度計等)	
製品等の例 (該当するものを選択すること。)	①乾製品(脱水処理)	1. 素干し品 2. 塩干品 3. 調味乾燥品等
	(脱水・加熱処理)	1. 煮干し品 2. 焼き干し品
	②塩蔵品(脱水処理)	1. 魚類塩蔵品 2. 魚卵塩蔵品 3. 海藻塩蔵品 4. その他塩蔵品(塩蔵くらげ等)
	③調味加工品(加熱・脱水処理)	1. 魚介佃煮 2. 焼き加工品 3. 茹で加工品 4. 魚介味噌 5. 魚介せんべい 6. その他調味加工品(さけフレーク、かつお調味加工品、いかしゅうまい、鯨製品等)
	④すり身(低温処理)	1. すり身 2. 落とし身
	⑤燻製(脱水処理)	1. 魚介類燻製
	⑥発酵食品(低温・脱水処理)	1. なれずし 2. なまなれずし等
	⑦水産漬物(低温・脱水処理)	1. 麴漬け 2. 糠漬け 3. 酢漬け 4. 粕漬け 5. みそ漬け 6. その他漬け魚
	⑧塩辛類(低温・脱水処理)	1. 魚介類塩辛等
	⑨魚醤油(加熱・脱水処理)	1. 魚醤油
	⑩缶詰・レトルト(加熱処理)	1. 魚類缶詰 2. その他水産缶詰・レトルト(かに缶詰、いちご煮缶詰、煮魚等)
	⑪節類(加熱・脱水処理)	1. かつお節 2. なまり節 3. その他節類(そうだ節、さば節、雑節等)
	⑫藻類加工品(加熱・脱水処理)	1. 海藻乾製品(干し海苔、ひじき加工等) 2. 海藻調味加工品(海苔佃煮、味付け海苔等) 3. 海藻塩蔵品(塩蔵わかめ等) 4. 海藻抽出製品(寒天等)
	⑬調理加工品(低温処理)	1. 魚介フライ製品 2. 魚介天ぷら製品 3. その他魚介藻類調理加工品(からあげ製品等)
	加熱調理品(加熱・脱水処理)	1. 油調済み魚介フライ・天ぷら製品 2. その他魚介藻類調理加工品(焼き魚、煮魚等)
⑭生食用加工品(低温処理)	1. 刺身製品 2. 寿司だね製品 3. たたき製品 4. その他生食用加工品(ねぎとろ、昆布じめ、いかそうめん等)	
⑮その他水産加工品(加熱・脱水処理)	1. エキス 2. 顆粒・パウダー製品等	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（水産加工業業務区分）／ 主たる技能：水産練り製品製造

技能の定義	魚肉に2～3%の食塩を加え、擂り潰して粘稠(ねんちゅう：ねばりけがあつて密度の濃いこと。)な肉糊状とし、板付けやちくわ等に成形し、加熱凝固させたかまぼこ製品の製造作業を行うための技能をいう。	
	1 年目	2 年目、3 年目
必須業務	かまぼこ製品製造作業 ①材料の選定作業 1. かまぼこ製品の材料の選定作業 ②かまぼこ製品の製造作業 1. かまぼこ製品の原料の調整作業 2. 簡単なかまぼこ製品の成形作業 3. かまぼこ製品の加熱、冷却及び包装作業 ③衛生管理作業 1. 作業者の衛生管理作業（手指、作業着等の衛生作業） 2. 器具の衛生管理作業	かまぼこ製品製造作業 ①材料の選定作業 1. かまぼこ製品の材料の選定作業 ②かまぼこ製品の製造に関する機械、装置、及び器具の点検、調整作業及び記録作業 ③かまぼこ製品の製造作業 1. かまぼこ製品の原料（副原料含む）の配合及び品質の調整作業 2. かまぼこ製品の成形作業 3. かまぼこ製品の加熱、冷却及び包装作業並びに記録作業 ④衛生管理作業 1. 作業者の衛生管理作業（手指、作業着等の衛生作業） 2. 器具の衛生管理作業
安全衛生業務	①安全衛生作業 1. 雇入れ時等の安全衛生教育 2. 作業開始時の安全確認 3. 水産加工食品製造に必要な整理整頓 4. 水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認 5. 保護具及び安全標識・装置の点検 6. 安全装置の使用等による安全作業 7. 労働衛生上の危険性及び有害性を防止するための作業 8. 異常時の応急処置対応作業 9. 安全作業に係る記録と確認作業	②食品衛生作業 1. 作業者の衛生管理 2. 器具の衛生管理 3. 製造用機器等の洗浄等衛生管理 4. 作業終了時の作業場の清掃等衛生管理 5. HACCPシステムによる衛生管理
その他従事する業務の例	①水産加工業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 1. 原材料等の受け入れ検査作業及び記録作業 2. かまぼこ製造の積算作業及び記録作業 3. かまぼこ製造用機械の保守・整備及び記録作業 ②水産加工業業務区分に関連する業務（②の業務は付随的に従事することが可能です。） 1. 原材料等の目視受入れ記録・保管作業 2. かまぼこ製造用機械の管理作業及び記録作業 3. 包装資材の保守・管理作業 4. 製品の運搬作業 5. 製品の梱包出荷作業	
使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。）	①又は②のうち一つ以上を必ず使用。③は必ず使用すること。④は必要に応じて使用すること。 ①原料魚 1. ぐち 2. えそ 3. たちうお 4. あじ 5. いわし 6. すけとうだら 7. さば 8. いか 9. いとより 10. きちじ(きんき) 11. さめ 12. とびうお 13. はも 14. ほっけ 15. その他の原料魚 ②冷凍すり身 1. ぐち 2. えそ 3. たちうお 4. あじ 5. いわし 6. すけとうだら 7. さば 8. きんときだい 9. いとより 10. みなみだら 11. ほき 12. パシフィックホワイティング(しろがねだら) 13. はも 14. ほっけ 15. れんこだい 16. ひれこだい 17. かれい 18. その他の冷凍すり身 ③食塩 ④副原料 1. 調味料（甘味料、酒類、動物・魚介類エキス、その他の調味料） 2. 着色料 3. 保存料 4. 副材料（澱(でん)粉類、動植物性蛋白(たんぱく)質、卵、野菜類、海藻類、無機塩類、その他の副原料)	
使用する機械、器具等（該当するものを選択すること。）	①機械・設備（8. は必ず使用し、他は必要に応じて使用すること。） 1. 魚体処理機 2. 魚洗(ぎよせん)機 3. 魚肉採取機 4. 水さらし装置 5. 脱水機 6. 挽(ひき)肉機 7. 解凍機 8. 擂潰機(らいかいき:石臼式、ステンレス式、サイレントカッタ、高速真空攪拌機を含む。) 9. 裏ごし機 10. 成形機 11. 加熱装置 12. 冷却機 13. 包装機 14. 冷凍庫及び冷蔵庫 15. 搬送機 16. 殺菌装置 17. 洗浄装置 18. エアーシャワー室 19. その他の機械及び装置 ②器具等(6は必ず使用し、6. を含み二つ以上を必ず使用すること。) 1. 魚体処理用具 2. 水さらし用具 3. 擂潰(らいかい)用具 4. 成形用具(つけ包丁、木べら等を含む。) 5. 加熱用具 6. 各種衛生用具(白衣、ヘアネット、頭巾型帽子、マスク、工場内専用履物、粘着ローラー等) 7. その他の用具 ③計測器等(必要に応じて使用すること。) 1. 温度測定器(中心温度測定器を含む。) 2. 水分測定器 3. pH測定器 4. 重量測定器 5. その他の測定器	
製品等の例（該当するものを選択すること。）	①板付きかまぼこ ②蒸し焼きかまぼこ ③蒸しかまぼこ ④ゆでかまぼこ ⑤揚かまぼこ ⑥卵黄焼きかまぼこ ⑦焼き抜きかまぼこ(ちくわ等を含む。) ⑧特殊包装かまぼこ(リテーナ成形かまぼこ、ケーシング詰かまぼこ、真空包装製品は含まず。) ⑨珍味かまぼこ ⑩細工かまぼこ ⑪風味かまぼこ ⑫魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	