

食鳥処理加工業職種(食鳥処理加工作業)

<p>作業の定義</p>	<p>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、③中抜きと体作業、④食鳥解体作業、⑤生鮮肉管理作業</p>		
<p>必須業務(移行対象職種・作業で必ず行う業務)</p>	<p>第1号技能実習</p> <p>(1)食鳥処理加工作業</p> <p>①食鳥処理作業</p> <p>1.脱羽の確認作業</p> <p>②食鳥解体作業(中抜き大ばらし作業)</p> <p>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</p> <p>③衛生管理作業</p> <p>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</p> <p>④安全対策作業</p> <p>1.安全衛生標識の確認作業</p>	<p>第2号技能実習</p> <p>(1)食鳥処理加工作業</p> <p>①生体受入れ作業</p> <p>1.生体受入れプラットホームの清掃・消毒作業(生体かごの洗浄・消毒作業を含む。)</p> <p>②食鳥処理作業</p> <p>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</p> <p>③中抜きと体作業</p> <p>1.中ぬき冷却作業(機械作業)後の点検作業</p> <p>④食鳥解体作業</p> <p>1.大ばらし作業 2.脱骨(もも肉採取)作業 3.むね肉、手羽及びびさみ採取作業 4.整形(余分な皮、脂肪、残羽、残骨等の除去)作業</p> <p>⑤生鮮肉管理作業</p> <p>1.生鮮品の秤量作業 2.生鮮品の検品作業</p> <p>⑥衛生管理作業</p> <p>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</p> <p>⑦安全対策作業</p> <p>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</p>	<p>第3号技能実習</p> <p>(1)食鳥処理加工作業</p> <p>①生体受入れ作業</p> <p>1.生体受入れプラットホームの清掃・消毒作業(生体かごの洗浄・消毒作業を含む。)</p> <p>②食鳥処理作業</p> <p>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 5.一級品と等外品の選定及び判別作業</p> <p>③中抜きと体作業</p> <p>1.中ぬき冷却作業(機械作業)後の点検作業</p> <p>④食鳥解体作業(等外品の除去等品質の確保を含む)</p> <p>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.可食内臓(レバー、ハツ等)の採取作業及び処理作業</p> <p>⑤生鮮肉管理作業</p> <p>1.生鮮品の秤量作業 2.生鮮品の検品作業</p> <p>⑥衛生管理作業</p> <p>1.作業衣、帽子、マスク、長靴の着用、毛髪など付着物の点検作業 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</p> <p>⑦安全対策作業</p> <p>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(点検、異常時の安全対策を含む)</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作業等で該当するものを選択すること。)</p>	<p>(2)安全衛生業務</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</p> <p style="text-align: center;">※</p>		
<p>使用する素材、材料等(該当するものを選択すること。)</p>	<p>(1)関連業務</p> <p>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</p> <p>(2)周辺業務</p> <p>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包装設備の点検、操作作業 ⑥食鳥処理加工場内の運搬車両の安全確認作業 ⑦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作業) 上記※に同じ</p>		
<p>使用する機械、器具等(該当するものを選択すること。)</p>	<p>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</p> <p>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</p>		
<p>製品等の例(該当するものを選択すること。)</p>	<p>1.生鮮品 2.凍結品 3.と体</p> <p>4.中ぬき 5.解体品</p>		
<p>移行対象職種・作業とはならない業務例</p>	<p>1.食鳥の飼育作業 2.食鳥の養鶏場における捕鳥・出荷作業 3.運搬、輸送用車両の運転作業 4.食鳥の調製品、調理品その他加工品製造(例:焼き鳥の串打ち、つくね、唐揚げ等)作業 5.食鳥処理加工場の定期点検、補修、整備、改装作業 6.給排水、給湯、冷暖房、製氷、凍結、冷蔵等諸設備の定期点検、管理作業 7.食鳥処理加工場の管理運営、作業管理、人事管理に係る作業 8.食鳥製品の販売作業 9.レンダリング設備[残滓(ざんさい):「羽毛、頭、足、不可食内臓、骨(ガラ)、脂肪、血液」及び残滓(ざんさい):「腸内の残りかす」等を熱処理して肉骨粉を製造する設備]及び汚水処理設備の操作、管理、運営に係る作業 10.食鳥以外の食鳥の処理加工作業のみの場合 11.上記の関連業務及び周辺業務のみの場合</p>		