

平成30年11月12日
全日本漬物協同組合連合会

外国人技能実習制度に「農産物漬物製造業」新たに職種認定

11月12日付、省令改正

全日本漬物協同組合連合会（以下「全漬連」という。）では、農産物漬物製造業の外国人技能実習制度における2号移行対象職種への追加について、関係者・関係団体の皆様のご協力を得ながら、職種認定に向けた取り組みを進めていたが、11月12日に外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律施行規則が改正された。これに伴い、「**農産物漬物製造業**」が新たに2号移行対象職種に追加され、全漬連が「**農産物漬物製造業技能実習評価試験実施機関**」として正式に認定された。

外国人技能実習制度は、我が国で培われた技能、技術又は知識の開発途上地域への移転を図り、当該開発途上地域等の経済発展を担う「人づくり」に寄与するという、国際協力の推進を目的として平成5年から実施されている。

全漬連が認定された試験実施機関とは、農産物漬物製造の技能評価をする機関となることで、農産物漬物製造に関する作業や安全衛生、食品衛生などの学科・実技試験を行う。これまでの国内技術者向けの漬物製造管理士・技能評価試験制度の実績を踏まえての認定であったと考えている。

今回職種認定された「農産物漬物製造業職種（農産物漬物製造作業）」は、野菜、果実等の農産物主原料を受入れ、カット、洗浄・殺菌、下漬け（塩漬け）、本漬け（調味液漬け込み等）し、計量・包装作業を経て、加熱殺菌を必要とする品目については加熱殺菌を行い、異物検査等を経て製品出荷ができる状態に至るまでの一連の工程を行う作業いう。また、農産物漬物製造について周年操業している施設であり、漬物製造管理士2級以上の有資格者が在籍し、実習生を指導できる農産物漬物製造事業者が対象となる。

この制度の活用により、海外で活躍できる日本の漬物製造技術や衛生管理等を持つ人材育成に寄与できると期待される。

全日本漬物協同組合連合会
東京都江東区三好 1-1-2
担当：藤川・鎌田
電話：03-5875-8094

外国人技能実習制度における農産物漬物製造業職種の作業定義について

1. 農産物漬物製造業職種（農産物漬物製造作業）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け込み（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、加熱殺菌を必要とする品目については加熱殺菌を行い、異物検査等を経て製品出荷ができる状態に至るまでの一連の工程を行う作業をいう。

※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（受け入れ企業）であること。

※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。

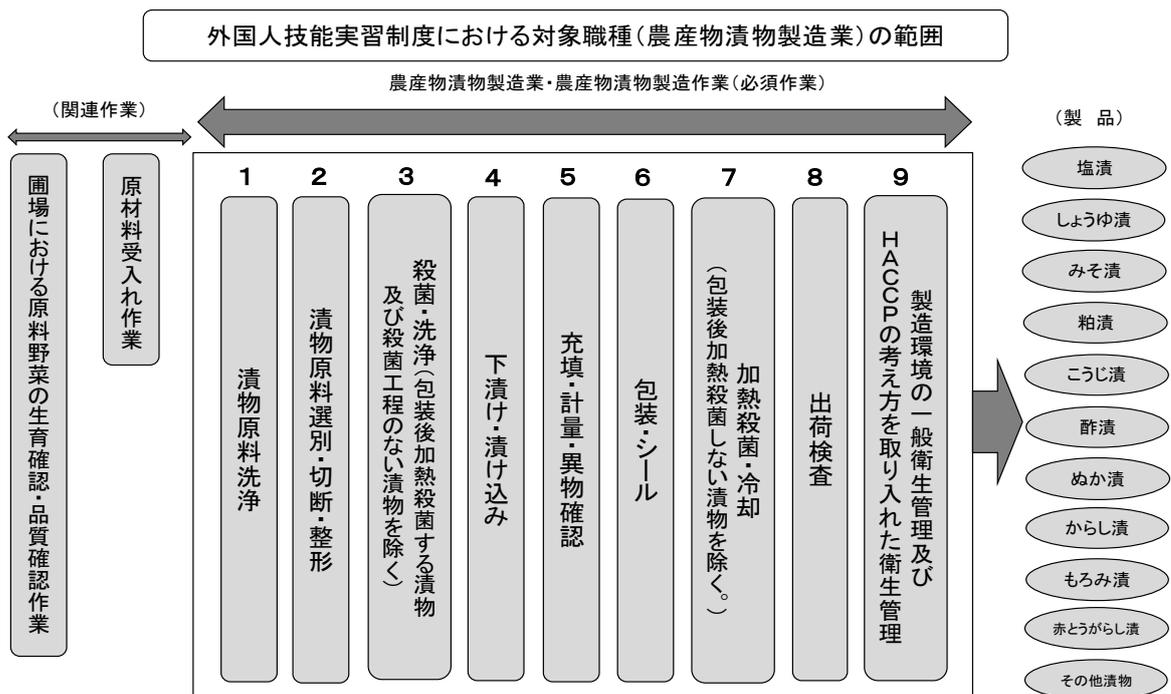
2. 到達目標

(1)技能実習第1号（1年目）

農産物漬物製造業職種（農産物漬物製造作業）の技能実習評価試験の初級に合格すること

(2)技能実習第2号（2・3年目）

農産物漬物製造業職種（農産物漬物製造作業）の技能実習評価試験の専門級に合格すること。



※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

※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。

農産物漬物製造業職種(農産物漬物製造作業)

<p>作業の定義</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 ※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 ※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>必須業務(移行対象職種・作業で必ず行う業務)</p>	<p style="text-align: center;">第1号技能実習</p> <p>(1)農産物漬物製造作業</p> <p>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。)</p> <p>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。)</p> <p>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。)</p> <p>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。)</p> <p>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。)</p>	<p style="text-align: center;">第2号技能実習</p> <p>(1)農産物漬物製造作業</p> <p>1)漬物原料洗浄作業 (原料野菜の洗浄を効率良く行う。)</p> <p>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。)</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。) (洗浄機、殺菌槽の操作を行い、殺菌液の濃度管理を行う。)</p> <p>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。)</p> <p>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。)</p> <p>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。)</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。) (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。)</p> <p>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。)</p> <p>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。</p>
	<p>(2)安全衛生業務</p> <p>1)安全衛生</p> <p>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</p> <p>2)食品衛生</p> <p>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</p> <p style="text-align: right;">※</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。)</p>	<p>(1)関連業務</p> <p>1)圃場における原料野菜の生育確認・品質確認作業 2)原材料受入れ作業</p> <p>(2)周辺業務</p> <p>1)作業場内清掃作業 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) 3)梱包作業 4)出荷作業</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) 上記※に同じ</p>	

<p>使用する素材(材料)(該当するものを選択すること。)</p>	<p>主な原材料(農産物)</p> <p>1. 葉菜類 2. 茎菜類 3. 花菜類 4. 根菜類 5. 果菜類 6. その他</p> <p>原材料</p> <p>1. 食塩 2. しょう油 3. アミノ酸液 4. みそ 5. 麴 6. 糖 7. 酒粕</p> <p>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</p>
<p>使用する機械・設備、器具等(該当するものを選択すること。)</p>	<p>(1)施設</p> <p>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</p> <p>(2)機械・器具等</p> <p>1. 原料洗浄機 2. 野菜切り機(切刻切断機) 3. 压榨機(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</p>
<p>製品の例(該当するものを選択すること。)</p>	<p>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(べつたら漬、三五八漬等) 6. 酢漬(らっきょう漬、干枚漬、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)</p>
<p>移行対象職種・作業とはならない作業例</p>	<p>1. 非加熱性水産加工食品製造作業 2. 惣菜製造作業 3. 上記の関連作業及び周辺作業のみの場合</p>