# 食料品製造業(肉加工品製造業)に係る総合的 かつ体系的な職務分析の推進に関する調査研究資料要約版

1書名	食料品製造業(肉加工品製造業)に係る総合的				
	かつ体系的な職務分析の推進に関する調査研究資料				
2発行番号	調査研究資料No. 130-1	3分野	生涯職業能	4担当室	調査研究室
			力開発体系		

## 5目的

中小企業等が、日常業務の合間に社内の仕事や作業をゼロから洗い出し、従業員の人材育成計画や教育訓練計画等を策定するには大変な労力と時間が必要となります。本調査研究は、業種ごとに段階的かつ体系的に職務や仕事を整理し、必要な職業能力等を「見える化」することによって、企業において段階的かつ体系的な人材育成計画や教育訓練計画等を立てていただくことを目的に進めている調査研究です。

## 6概要

本調査研究は、中小企業等が人材育成において抱えている課題や問題(技能・技術の承継ができない、優秀な人材を確保したい、従業員に目標とやりがいを持たせたい、従業員ごとに必要な研修や研修計画の作り方が分からない等)を解決する一助として、産業団体等の協力を得て、それぞれの業種ごとに「職務」を遂行するために必要な能力要素を洗い出し、団体・企業等が行う能力開発や人材育成等に係る計画を効果・効率的に進めていただくよう整備しているものです。

本調査研究資料は、(社)日本農業法人協会の協力のもと、今後雇用吸収力が見込める農業経営の多角化に焦点をあて、畜産業経営から派生するハム・ソーセージ加工販売として肉加工品製造業の職務内容を整理したものです。「生産計画」から「製品保管」、「出荷」までの一連の流れの中で行われる仕事や作業、またその作業を行うにあたって必要となる知識や技能・技術を洗い出し、また、仕事については個々にレベル間の調整を行い、段階的かつ体系的にまとめた

ものです。

この職業能力体 系のモデルデー タは、「肉加工品 製造業」の標準的 な仕事や作業等 を整理したもの です。自社で活用 するにあたって は、本モデルデー タに自社の特徴 などを付加して、 オリジナルの職 業能力体系のモ デルデータを構 築していただき、 能力開発や教育 訓練の計画・実施

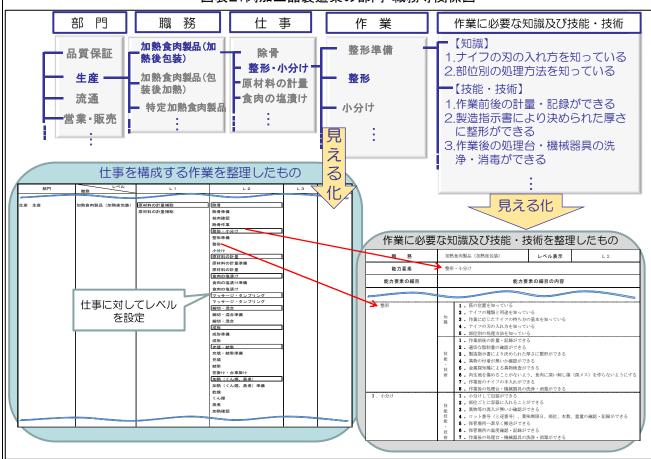
生産計画 原料選定 除骨(脱骨) 整 形・小分け 原材料の計量 塩漬け 加熱食肉製品 (加熱後包装) 加熱食肉製品 特定加熱食肉製品 非加熱食肉製品 乾燥食肉製品 (包装後加熱) (充填·結 紮) 細切·混合 (マッサージ・タンブリン (マッサーシ・タ ンプリング) 細切·混合 (マッサーシ・タ ンプリンク\*) ンプリング) 細切·混合 充填·結紮 細切·混合 (成形) (充填・結紮) 食肉の塩 (整形) (充填·結 加熱(焙焼など) 乾燥·熟成 充填·結紮 冷却 (冷却) 包装(充填・結紮) (充填:結紮) 加熱(くん煙、蒸煮) 包装 包装 加熱(湯煮など) 乾燥·熟成 冷却 桳杳 检查 包装 冷却 (ブロック化、薄片化) 検査 検査 包装 (二次加熱・二次冷却) 製品保管 販売状況 出 荷

図表1:食料品製造業(肉加工品製造業)の標準的な業務の流れ

## に活用していただけます。

## 7職務分析に係るポイント

- ①企業規模は、肉加工品製造部門で15名程度とした。
- ②製造方法は、食品衛生法で定義されている製造工程(5分類)で整理した。
- ③HACCP、ISOの細かい内容は記載せず、知っている程度の記載とした。
- ④中小企業経営にとってリスク分散の考え方や対応が重要であるため内容を網羅した。
- ⑤表示方法は、景品表示法等いくつかの法令で定められているのでそれらを網羅した。
- ⑥「品質管理」の仕事や作業内容は「食品衛生管理者」の内容で整理した。
- ⑦「営業」は、「総務」の一部門とせず独立した部門として設定し、「営業・販売」、「商品 開発」でまとめた。



図表2: 肉加工品製造業の部門・職務等関係図

## 8本書の活用方法

生涯職業能力開発体系は、後継者・管理者・社員の人材育成や人材確保に関して、「仕事の見える化」・「能力の見える化」・「目標の見える化」等によって課題発見・解決に活用できます。例えば、自社のISO認証取得や人材育成、技能伝承に反映させる技術・技能マップの基礎資料としての活用事例があります。

注記 本報告書等は、能力開発研究センター「職業能力開発ステーションサポートシステム

・能力開発研究センター刊行物検索」から閲覧、ダウンロードができます。

URL : http://www.tetras.uitec.jeed.or.jp/