

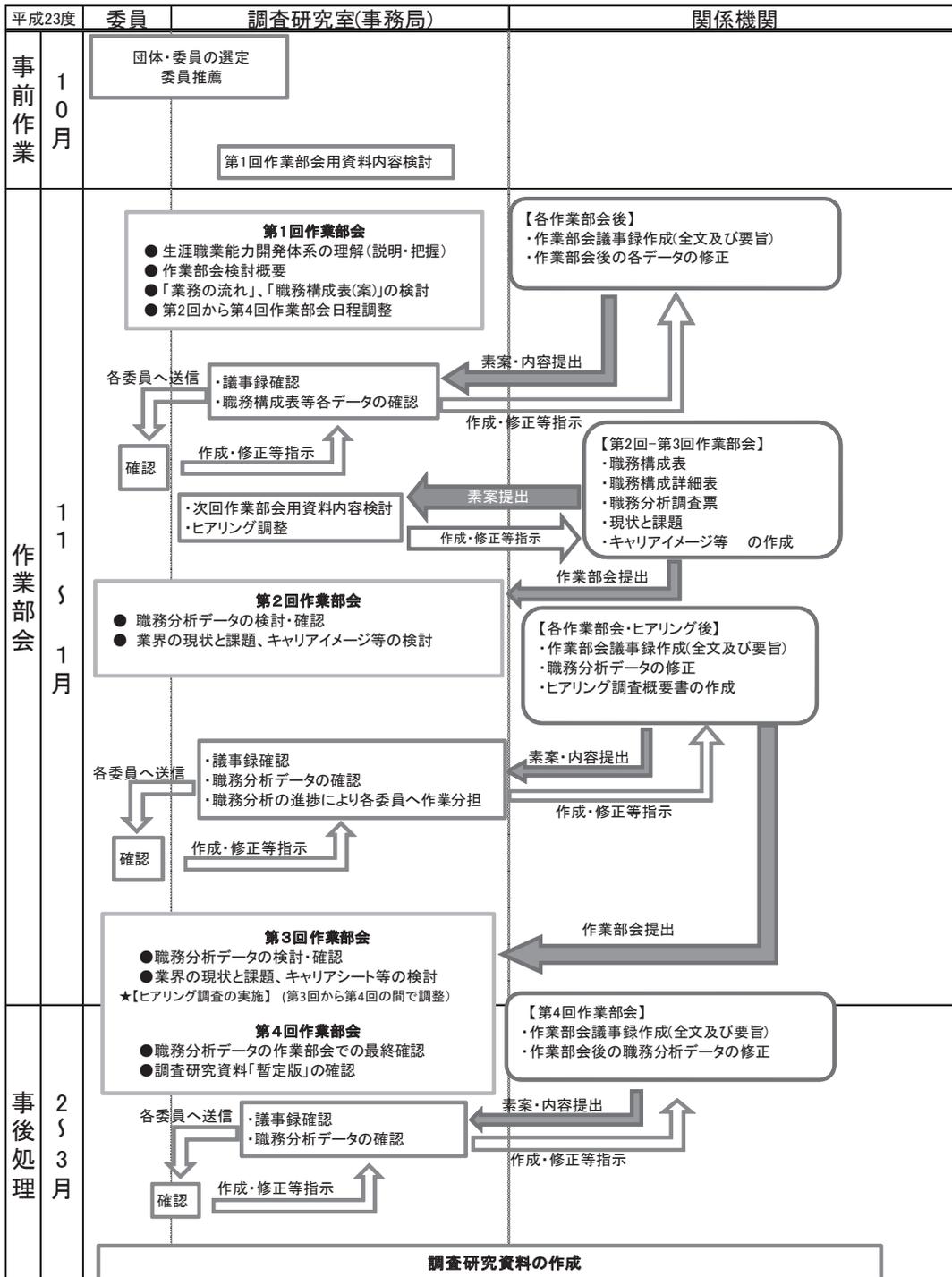
第3章

食料品製造業（肉加工品製造業）の職務分析の流れ

3-1 食料品製造業（肉加工品製造業）の職務分析に係る調査研究の流れ

食料品製造業（肉加工品製造業）の職業能力体系（モデルデータ）を見直すに当たって、日本農業法人協会の協力の下、作業部会を設置し、職務内容の変化や新たな職務の発生などについて検討を重ねた。（図表 3-1 参照）

図表 3-1 食料品製造業（肉加工品製造業）の職務分析に係る調査研究の流れ



3-2 食料品製造業（肉加工品製造業）の業務の流れ

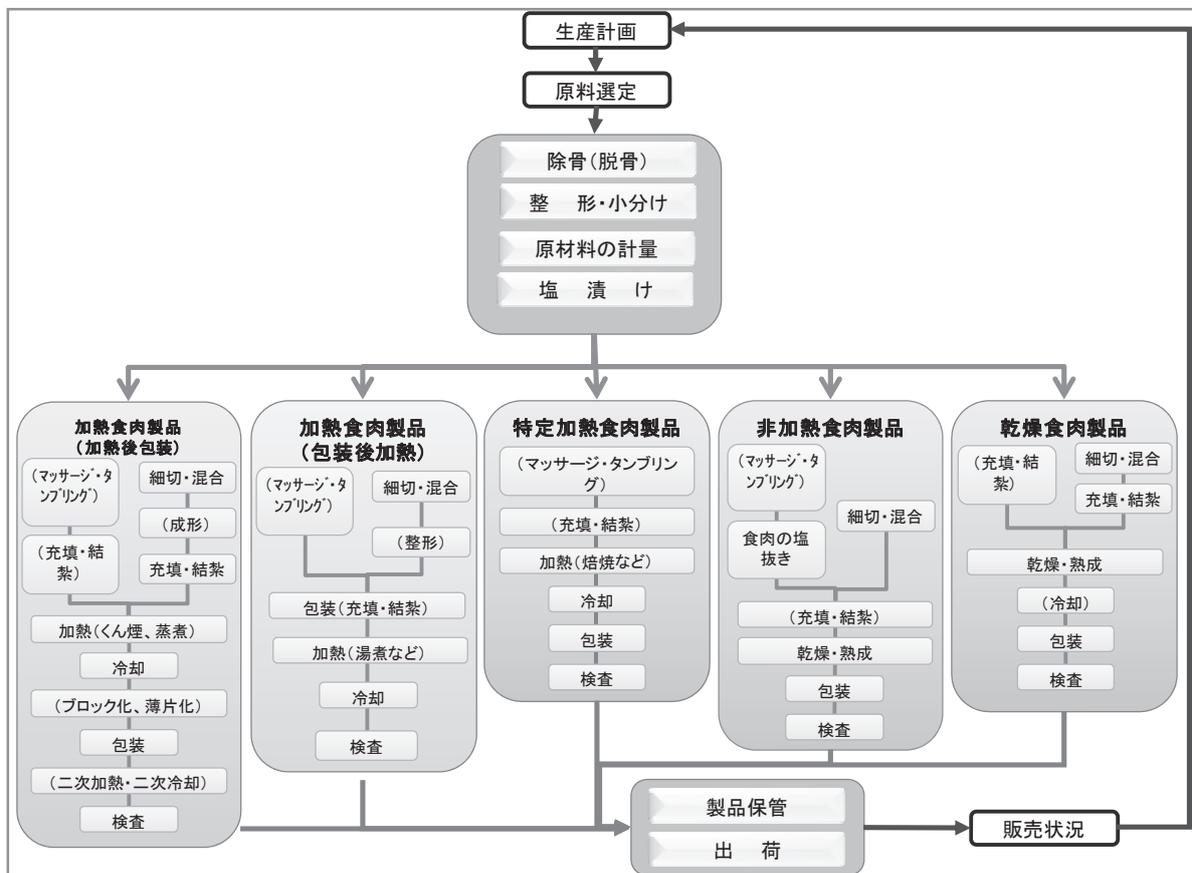
職業能力体系（モデルデータ）の見直しを行うに当たって、まず企業規模やそれに応じた食料品製造業（肉加工品製造業）の標準的な業務の流れの検討を行った。

（図表 3-2 参照）

職務分析の対象となる企業規模は、農業法人からの多角化を念頭に 15 名程度と設定した。

- 「食料品製造業（肉加工品製造業）業務の流れ」の整理のポイント
- イ 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）で整理する
- ロ 外注する企業もあるが「除骨、整形の作業」を設定する
- ハ 大企業（大量生産）方式との差別化を図る（「原材料の保管や解凍」は業務の流れに含めない）
- ニ 各製造工程の最後を「検査」とする
- ホ 「塩漬」は「塩漬け」と言う表現に統一する

図表 3-2 食料品製造業（肉加工品製造業）の業務の流れ



3-3 食料品製造業（肉加工品製造業）の職務分析データ整備に係る 整理のポイント

詳細な職務分析を進めていくにあたっては、「部門」、「職務」、「仕事」、「作業」、「作業をおこなうのに必要とされる知識、技能・技術」と段階的に細分化を行い項目ごとに整理した。

なお、具体的な「部門」、「職務」、「仕事」、「作業」、「作業をおこなうのに必要とされる知識、技能・技術」等の生涯職業能力開発体系で扱われる用語の意味等については、第4章「生涯職業能力開発体系について」及び第5章「職業能力体系（モデルデータ）について」で詳細に扱うこととする。

今回作成した食料品製造業（肉加工品製造業）に係る職業能力体系（モデルデータ）は、標準的な業務の流れから職務を洗い出し、名称や表現についても一般的で汎用性のある表現を用いて、多くの企業で活用できるよう考慮した。以下の「職務分析にあたっての主な整理のポイント」は、作業部会及び企業ヒアリング等において各委員から出された意見をまとめたものである。

また、意見をまとめ整理した職務構成表を図表 3-3 に示す。

(1) 「食料品製造業（肉加工品製造業）の経営・管理事務に関する職務分析」にあたっての整理のポイント

- a 企業規模は、肉加工品製造部門で 15 名程度とする
- b 「受発注業務」は、「総務経理」で整理する
- c HACCP、ISO の細かい内容は記載せず、知っている程度の記載とする
- d 地域とのコミュニケーションを大事にその地域に根差した企業となることが重要である
- e 企業経営にとってリスク分散は重要である
- f 人材の定着からも従業員とのコミュニケーションは重要である

(2) 「食料品製造業（肉加工品製造業）の生産に関する職務分析」にあたっての整理のポイント

- a 食品衛生法の分類として、「加熱食肉製品（加熱後包装）」、「加熱食肉製品（包装後加熱）」、「特定加熱食肉製品」、「非加熱食肉製品」、「乾燥食肉製品」の 5 つに分類する
- b 表示方法については、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する
- c 「品質管理」業務は、「生産・製造部」とは区別して設定する
- d 「食肉仕入」は、「生産管理」内の職務として設定する。また、輸入について

も記載する

- e 「原価管理」は、「生産管理」に職務として設定する
- f 「品質管理」の仕事や作業内容は「食品衛生管理者」の仕事や作業内容で整理する
- g 「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」でまとめる
- h 商品の自社ブランド化のため、「開発研究」を行う業務を設定する
- i 「法令」については。「品質管理」にまとめて記載する
- j 「温湿度管理」は肉の鮮度保持のため大変重要である
- k 「営業販売企画」に「商品開発」を設定する
- l 「製品検査」は外注がメインである

図表 3-3 食料品製造業（肉加工品製造業）の職務構成表

団体または企業名	部門	職務名	
食料品製造業(肉加工品製造業)	品質保証	品質管理	
		検査管理	
		食品衛生管理	
	生産	生産管理	生産計画
			製造基準
			在庫管理
		生産	加熱食肉製品(加熱後包装)
			加熱食肉製品(包装後加熱)
			特定加熱食肉製品
	流通	非加熱食肉製品	
		乾燥食肉製品	
	営業・販売	物流	
		出荷	
	営業・販売	営業・販売	
		商品開発	
総務・経理	経営企画		
	総務		
	経理		