

## 資 料



## 資料 1

### 職務構成表



団体または企業名	部門1	部門2	職務名	
食料品製造業(肉加工 品製造業)	品質保証		施設・設備管理	
			食品衛生管理	
			関係法令の遵守	
	生産	生産管理	生産	生産計画
				製造基準
				原材料管理
		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		
	流通			保管
				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				



## 資料 2

### 職務構成表詳細表



部門1	部門2	職務名	順序	仕事名	レベル	順序	仕事を構成する作業名
品質保証	施設・設備管理	1 設備管理補助	1	設備点検補助	1	1	設備点検補助
			2	設備洗浄・消毒	2	設備洗浄・消毒	
			3	工場衛生管理計画の作成	3	工場衛生管理計画の作成	
		2 設備衛生管理	1	施設設備衛生管理	1	施設設備衛生管理	
			2	衛生管理器具の保守管理	2	衛生管理器具の保守管理	
			3	製造施設の管理	3	製造施設の管理	
			4	保管施設の管理	4	保管施設の管理	
		3 施設管理	1	品質管理施設の管理	1	品質管理施設の管理	
			2	技術的基準の確認	2	技術的基準の確認	
			3	危機管理	3	危機管理	
	4		総合衛生管理製造過程の立案体制の構成	4	総合衛生管理製造過程の立案体制の構成		
	5		総合衛生管理製造過程の作成	5	総合衛生管理製造過程の作成		
	6		品質管理記録の作成	6	品質管理記録の作成		
	7		品質管理記録の保管	7	品質管理記録の保管		
	食品衛生管理	1 危機管理	1	自主管理基準の周知	1	自主管理基準の周知	
			2	品質管理に関する計画の立案・推進	2	品質管理に関する計画の立案・推進	
			3	内部規定管理	3	内部規定管理	
		2 総合衛生管理製造過程の作成	1	品質管理に関する教育訓練の推進	1	品質管理に関する教育訓練の推進	
			2	異常・苦情等に関する処置及びその対策	2	異常・苦情等に関する処置及びその対策	
			3	品質管理に関する技術的基準の遵守	3	品質管理に関する技術的基準の遵守	
			4	入室衛生管理	4	入室衛生管理	
		3 品質管理	1	従業員衛生管理	1	従業員衛生管理	
			2	衛生記録作成	2	衛生記録作成	
3			商品表示管理	3	商品表示管理		
5 従業員衛生管理	1	衛生状況の把握	1	衛生状況の把握			
	2	食品衛生関係法令の遵守	2	食品衛生関係法令の遵守			
	3	JAS関係法令の遵守	3	JAS関係法令の遵守			
	4	商品表示関係法令の遵守	4	商品表示関係法令の遵守			
6 商品表示管理	1	環境管理関連法令の遵守	1	環境管理関連法令の遵守			
	2	基礎資料収集	2	基礎資料収集			
	3	コスト削減策立案及び策定	3	コスト削減策立案及び策定			
関係法令の遵守	1 食品衛生関係法令の遵守	1	食品廃棄物の処理	1	食品廃棄物の処理		
		2	ダストなどの処理	2	ダストなどの処理		
		3	排水処理	3	排水処理		
		4	処理委託契約	4	処理委託契約		
	2 JAS関係法令の遵守	1	省資源化	1	省資源化		
		2	廃棄物のリサイクル	2	廃棄物のリサイクル		
		3	グリーン調達	3	グリーン調達		
	3 商品表示関係法令の遵守	1	生産予測	1	生産予測		
		2	生産システム設計及び策定	2	生産システム設計及び策定		
		3	材料計画作成	3	材料計画作成		
		4	資材調達計画作成	4	資材調達計画作成		
4 環境管理関連法令の遵守	1	設備稼働計画作成	1	設備稼働計画作成			
	2	日程計画編成	2	日程計画編成			
	3	手順(工程)計画作成	3	手順(工程)計画作成			
	4	工数計画作成	4	工数計画作成			
製造基準	1 製造作業基準作成	1	歩留まり管理	1	歩留まり管理		
		2	フロアスペース調整	2	フロアスペース調整		
		3	環境対策管理	3	環境対策管理		
	2 作業基準推進	1	外注管理	1	外注管理		
		2	製造作業基準作成	2	製造作業基準作成		
		3	作業基準推進	3	作業基準推進		
原材料管理	1 原材料保管事務	1	原材料管理事務	1	原材料管理事務		
		2	原材料整理、棚卸し	2	原材料整理、棚卸し		
	2 原材料選定・調達	1	原料・食肉・資材選定	1	原料・食肉・資材選定		
		2	購買	2	購買		
	3 資材の在庫管理	1	資材の入荷管理	1	資材の入荷管理		
		2	資材保管	2	資材保管		
	4 添加物の在庫管理	1	添加物入荷管理	1	添加物入荷管理		
		2	添加物保管状況管理	2	添加物保管状況管理		
	5 食肉の在庫管理	3	毒物劇物管理	3	毒物劇物管理		
		1	食肉搬入	1	食肉搬入		
2		食肉検品	2	食肉検品			
6 調達・在庫管理戦略	3	食肉保管・管理	3	食肉保管・管理			
	1	在庫管理企画	1	在庫管理企画			
	2	保管設備管理	2	保管設備管理			
生産	加熱食肉製品 (加熱後包装)	1 除骨	1	除骨準備	1	1	除骨準備
			2	枝肉確認	2	2	枝肉確認

部門1	部門2	職務名	順序	仕事名	レベル	順序	仕事を構成する作業名
						3	除骨作業
			2	整形・小分け	2	1	整形準備
						2	整形
						3	小分け
			3	原材料の計量補助	1	1	原材料の計量補助
			4	原材料の計量	2	1	原材料の計量準備
						2	原材料の計量
			5	食肉の塩漬け	2	1	食肉の塩漬け準備
						2	食肉の塩漬け
			6	マッサージ・タンブリン	2	1	マッサージ・タンブリング
			7	細切・混合	2	1	細切・混合準備
						2	細切・混合
			8	成形	2	1	成形準備
						2	成形
			9	充填・結紮	2	1	充填・結紮準備
						2	充填
						3	結紮
						4	笠掛け・台車掛け
			10	加熱(くん煙、蒸煮)	2	1	加熱(くん煙、蒸煮)準備
						2	乾燥
						3	くん煙
						4	蒸煮
						5	加熱確認
			11	冷却	2	1	冷却準備
						2	冷却
			12	ブロック化、薄片化	2	1	ブロック化、薄片化準備
						2	ブロック化、薄片化
			13	包装	2	1	包装準備
						2	包装
			14	二次加熱・二次冷却	2	1	二次加熱・二次冷却
			15	検査	2	1	検査
						2	検査の判定・対応
		加熱食肉製品 (包装後加熱)	1	除骨	2	1	除骨準備
						2	枝肉確認
						3	除骨作業
			2	整形・小分け	2	1	整形準備
						2	整形
						3	小分け
			3	原材料の計量補助	1	1	原材料の計量補助
			4	原材料の計量	2	1	原材料の計量準備
						2	原材料の計量
			5	食肉の塩漬け	2	1	食肉の塩漬け準備
						2	食肉の塩漬け
			6	マッサージ・タンブリン	2	1	マッサージ・タンブリング
			7	細切・混合	2	1	細切・混合準備
						2	細切・混合
			8	成形	2	1	成形準備
						2	成形
			9	充填・結紮	2	1	充填・結紮準備
						2	充填
						3	結紮
						4	笠掛け・台車掛け
			10	加熱(湯煮など)	2	1	加熱(湯煮など)準備
						2	加熱(湯煮など)
						3	加熱確認
			11	冷却	2	1	冷却準備
						2	冷却
			12	包装	2	1	包装準備
						2	包装
			13	検査	2	1	検査
						2	検査の判定・対応
		特定加熱食肉製	1	除骨	2	1	除骨準備
						2	枝肉確認
						3	除骨作業
			2	整形・小分け	2	1	整形準備
						2	整形
						3	小分け
			3	原材料の計量補助	1	1	原材料の計量補助

部門1	部門2	職務名	順序	仕事名	レベル	順序	仕事を構成する作業名	
			4	原材料の計量	2	1	原材料の計量準備	
						2	原材料の計量	
			5	食肉の塩漬け	2	1	食肉の塩漬け準備	
						2	食肉の塩漬け	
			6	充填・結紮	2	1	充填・結紮準備	
						2	充填	
						3	結紮	
						4	笠掛け・台車掛け	
			7	加熱(焙焼など)	2	1	乾燥	
						2	加熱(焙焼など)準備	
					3	加熱(焙焼など)		
					4	加熱確認		
		8	冷却	2	1	冷却準備		
					2	冷却		
		9	包装	2	1	包装準備		
					2	包装		
		10	検査	2	1	検査		
					2	検査の判定・対応		
		非加熱食肉製品		1	除骨	2	1	除骨準備
							2	枝肉確認
							3	除骨作業
				2	整形・小分け	2	1	整形準備
							2	整形
							3	小分け
				3	原材料の計量補助	1	1	原材料の計量補助
				4	原材料の計量	2	1	原材料の計量準備
							2	原材料の計量
				5	食肉の塩漬け	2	1	食肉の塩漬け準備
							2	食肉の塩漬け
				6	食肉の塩抜き	2	1	食肉の塩抜き
				7	細切・混合	2	1	細切・混合準備
							2	細切・混合
				8	充填・結紮	2	1	充填・結紮準備
							2	充填
							3	結紮
		4	笠掛け・台車掛け					
		9	乾燥・熟成	2	1	くん煙		
					2	乾燥・熟成		
		10	包装	2	1	包装準備		
					2	包装		
		11	検査	2	1	検査		
					2	検査の判定・対応		
		乾燥食肉製品		1	除骨	2	1	除骨準備
							2	枝肉確認
							3	除骨作業
				2	整形・小分け	2	1	整形準備
							2	整形
3	小分け							
3	原材料の計量補助			1	1	原材料の計量補助		
4	原材料の計量			2	1	原材料の計量準備		
					2	原材料の計量		
5	食肉の塩漬け			2	1	食肉の塩漬け準備		
			2	食肉の塩漬け				
6	細切・混合	2	1	細切・混合準備				
			2	細切・混合				
7	充填・結紮	2	1	充填・結紮準備				
			2	充填				
			3	結紮				
			4	笠掛け・台車掛け				
8	乾燥・熟成	2	1	乾燥・熟成				
9	包装	2	1	包装準備				
			2	包装				
10	検査	2	1	検査				
			2	検査の判定・対応				
流通		保管	1	保管	2	1	製品保管・管理	
						2	製品保管状況管理	
		出荷	1	出荷準備	1	1	出荷先の確認	
						2	在庫確認	

部門1	部門2	職務名	順序	仕事名	レベル	順序	仕事を構成する作業名
						3	ピッキング
			2	出荷処理補助	1	1	現品確認
						2	ラベル貼り
						3	出荷包装
						4	製品積み込み
						5	伝票記入
						6	出荷記録
			3	出荷処理	2	1	ラベル作成
						2	配送ルート確認
			4	出荷管理	3	1	ピッキング・積込作業の進捗管理
						2	物流管理
営業・販売		営業・販売	1	企業間取引販売(Bto	2	1	顧客管理
						2	新規顧客開拓営業
						3	営業・商談活動
						4	見積の作成
						5	受注・発送情報管理
						6	代金・債権回収
			2	通信販売(B to C)	2	1	顧客情報管理
						2	インターネット販促管理
						3	受注・発送情報管理
			3	苦情対応補助	2	1	苦情把握・初期対応
						2	苦情対応報告書類作成
			4	営業・販売企画	3	1	営業・販売計画
						2	営業・販売予算の管理
			5	苦情分析・管理	3	1	苦情対応
						2	苦情管理
						3	苦情分析
						4	対策検討・指示
		商品開発	1	商品開発	3	1	製品計画の策定
						2	企画開発調整
						3	販売予測
						4	市場調査
						5	販売目標の設定
総務・経理		経営企画	1	経営管理	3	1	事業経営に関する基礎資料作成
						2	業績評価分析に関するデータ収集と整理
			2	工場・施設計画	4	1	工場計画
						2	設備保全管理
						3	保全担当者教育
						4	TPM活動
						5	設備計画の推進
						6	設備導入計画(年間計画・予算)
			3	経営分析・戦略	4	1	経営分析・予算分析
						2	経営計画・経営戦略
						3	新規事業企画
		総務	1	庶務業務	1	1	文書作成
						2	来訪者の受付
						3	電話対応
						4	郵便物等の受発信及び電話使用の管理
						5	備品・用度品管理
						6	社有車の管理
						7	出張手続き
						8	会議の準備
						9	贈答・慶弔
			2	固定資産・償却資産等管理	2	1	固定資産の管理
						2	リース・レンタル物件管理
						3	損害保険に関する手続き
						4	警備・保安・防災に関する管理
			3	庶務・渉外実務	2	1	文書作成・管理
						2	社内規程の管理
						3	情報機器の管理
						4	行事の企画
			4	庶務・渉外運営管理	3	1	事務処理の効率化
						2	広報計画策定
						3	行事の運営
			5	株式・法務実務	3	1	株式の発行等
						2	株主総会の実施
						3	示談・訴訟への対応
						4	商標登録の管理・運用

部門1	部門2	職務名	順序	仕事名	レベル	順序	仕事を構成する作業名
						5	契約書管理
						6	設立・登記に関する手続き
			6	労務管理	3	1	労務企画
						2	賃金・給与
						3	労働保険
						4	社会保険
						5	就業管理
						6	福利厚生
						7	安全衛生・作業環境対策
						8	労働安全衛生関係法令の管理
			7	人事	4	1	人事企画
						2	人員計画・採用計画
						3	人事実務
						4	人事考課
			8	人材育成・研修	4	1	人材育成計画
						2	研修・OJT
						3	外国人実習生受け入れ
		経理	1	受発注業務	1	1	発注及び受入
						2	受注
						3	受注文書作成
			2	受発注管理	2	1	受注管理
						2	在庫管理
						3	顧客情報管理
						4	受発注文書管理
			3	財務会計実務	2	1	会計方式に沿った会計処理
						2	債権・債務の実務
						3	小切手・手形の振出、支払
						4	代金支払事務
						5	コンピュータ会計
			4	財務諸表報告実務	2	1	決算手続き
						2	財務諸表に関する事務手続き
						3	会計原則に準拠した書類作成
						4	課税申告書の納付手続き
			5	原価計算実務	2	1	原価計算基準に沿った会計処理
						2	実際原価計算の計算手続き
						3	標準原価計算の手続き
						4	直接原価計算の手続き
			6	財務・税務管理	3	1	債権・債務の管理
						2	証券取引法に基づく各種財務諸表の作
						3	課税申告書の作成
			7	原価管理	3	1	原価標準の設定と差異分析
						2	原価低減策の企画・立案
						3	直接原価計算と利益計画
			8	資金収支管理	3	1	資金調達・資金運用、資金管理
						2	利益計画と管理
						3	資金繰り表の作成



## 資料 3

### 様式 1 (生涯職業能力開発体系)



生涯職業能力開発体系

様式1

食料品製造業(肉加工品製造業)

活用区分		職業能力開発(人材育成)の流れ				
標準化 共同化 実践化 目標化	職場における部門ごとの職務内容を調査	職業能力体系の作成	職業能力開発ニーズの調査 経営方針及び企業戦略に基づくニーズ、経済・産業の動向に基づくニーズ 職業能力自己評価によるニーズ等	能力開発目標の設定及び確認	職業能力開発体系の作成 訓練の実施 ・OJT ・Off-JT ・自己啓発(SD)	
					職務遂行能力の向上 エンプロイ・アビリティの向上	
職業能力体系	部門	L1	L2	L3	L4	
	品質保証	【施設・設備管理】 設備管理補助		設備衛生管理	施設管理	
	生産	生産管理	【食品衛生管理】 衛生状況の把握 品質記録管理		品質管理	従業員衛生管理 危機管理
					商品表示管理	総合衛生管理製造過程の作成
	生産	生産	【関係法令の遵守】 関係法令の遵守			
			【生産計画】 原価管理実務 生産計画 工程管理 環境対策			
	生産	生産	【製造基準】 製造作業基準作成			
			【原材料管理】 原材料保管事務 原材料選定・調達 資材の在庫管理 添加物の在庫管理 食肉の在庫管理 調達・在庫管理戦略			
	生産	生産	【加熱食肉製品(加熱後包装)】 原材料の計量補助		除骨 整形・小分け 原材料の計量 食肉の塩漬け マッサージ・タンプリング 細切・混合 成形 充填・結紮 加熱(くん煙、蒸煮) 冷却 ブロック化、薄片化 包装 二次加熱・二次冷却 検査	
			【加熱食肉製品(包装後加熱)】 原材料の計量補助		除骨 整形・小分け 原材料の計量 食肉の塩漬け マッサージ・タンプリング 細切・混合 成形 充填・結紮 加熱(湯煮など) 冷却 包装 検査	
生産	生産	【特定加熱食肉製品】 原材料の計量補助		除骨 整形・小分け 原材料の計量 食肉の塩漬け 充填・結紮 加熱(焙焼など) 冷却 包装 検査		
		【非加熱食肉製品】 原材料の計量補助		除骨 整形・小分け 原材料の計量 食肉の塩漬け 食肉の塩抜き 細切・混合 充填・結紮 乾燥・熟成 包装 検査		
生産	生産	【乾燥食肉製品】 原材料の計量補助		除骨 整形・小分け 原材料の計量 食肉の塩漬け 細切・混合 充填・結紮 乾燥・熟成 包装 検査		
		【保管】 保管				
流通		【出荷】 出荷準備 出荷処理 出荷管理 出荷処理補助				
営業・販売		【営業・販売】 企業間取引販売(BtoB) 通信販売(BtoC) 苦情対応補助		営業・販売企画 苦情分析・管理		
総務・経理		【商品開発】 商品開発				
		【経営企画】 経営管理 工場・施設計画 経営分析・戦略				
能力開発区分		専門基礎	専門	高度専門	高度複合・結合	
職能別		職業能力体系の各部門の能力要素が能力開発の目標であり、この目標達成に向けた訓練名称を様式5以下で示す。				
階層別		従業員層、管理者層、経営者層のそれぞれの階層に求められる次のような職業能力が能力開発の目標であり、この目標達成に向けた訓練名称を様式5以下で示す。 (従業員層) 新入社員、中堅社員、主任・監督者等の区分に応じて有すべき、勤労意欲の啓発、積極性・協調性の涵養、自主性の涵養、リーダーシップの養成、問題点の把握解決手法等の職業能力が目標である。 (管理者層) 管理者としての役割認識、意思決定や問題解決能力の養成、部下の育成等の職業能力が目標である。 (経営者層) 経営者としての経営方針策定、経営判断、経済・産業動向の把握分析等の職業能力が目標である。				
課題別		企業戦略、経済・産業の動向等にマッチした課題が能力開発の目標であり、この目標達成に向けた訓練名称を様式5以下で示す。				

## 生涯職業能力開発体系

**食料品製造業(肉加工品製造業)**

活用区分	職業能力開発(人材育成)の流れ											
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;">標準化</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;">共同化</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;">実践化</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;">目標化</div>												
部 門	L 1	L 2	L 3	L 4								
職 業 能 力 体 系	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">【総務】</td> <td style="width: 25%;">庶務業務 固定資産・償却資産等管理 庶務・渉外実務</td> <td style="width: 25%;">庶務・渉外運営管理 株式・法務実務 労務管理</td> <td style="width: 25%;">人事</td> </tr> <tr> <td>【経理】</td> <td>受発注業務 財務諸表報告実務 原価計算実務</td> <td>財務会計実務 資金収支管理</td> <td>財務・税務管理 原価管理</td> </tr> </table>				【総務】	庶務業務 固定資産・償却資産等管理 庶務・渉外実務	庶務・渉外運営管理 株式・法務実務 労務管理	人事	【経理】	受発注業務 財務諸表報告実務 原価計算実務	財務会計実務 資金収支管理	財務・税務管理 原価管理
【総務】	庶務業務 固定資産・償却資産等管理 庶務・渉外実務	庶務・渉外運営管理 株式・法務実務 労務管理	人事									
【経理】	受発注業務 財務諸表報告実務 原価計算実務	財務会計実務 資金収支管理	財務・税務管理 原価管理									
能力開発区分	専門基礎	専門	高度専門	高度複合・結合								
職 能 別	職業能力体系の各部門の能力要素が能力開発の目標であり、この目標達成に向けた訓練名称を様式5以下で示す。											
階 層 別	従業員層、管理者層、経営者層のそれぞれの階層に求められる次のような職業能力が能力開発の目標であり、この目標達成に向けた訓練名称を様式5以下で示す。 (従業員層) 新入社員、中堅社員、主任・監督者等の区分に応じて有すべき、勤労意欲の啓発、積極性・協調性の涵養、自主性の涵養、リーダーシップの養成、問題点の把握解決手法等の職業能力が目標である。 (管理者層) 管理者としての役割認識、意思決定や問題解決能力の養成、部下の育成等の職業能力が目標である。 (経営者層) 経営者としての経営方針策定、経営判断、経済・産業動向の把握分析等の職業能力が目標である。											
課 題 別	企業戦略、経済・産業の動向等にマッチした課題が能力開発の目標であり、この目標達成に向けた訓練名称を様式5以下で示す。											

## 資料 4

### 様式 2 (職務別職業能力体系)



職務別職業能力体系

部門	職務	レベル	L 1	L 2	L 3	L 4
品質保証	施設・設備管理	レベル	設備管理補助		設備衛生管理 施設管理	
			衛生状況の把握	品質記録管理	品質管理 従業員衛生管理 商品表示管理	危機管理 総合衛生管理製造過程の作成
	関係法令の遵守			関係法令の遵守		
生産 生産管理	生産計画			原価管理実務 環境対策	生産計画 工程管理	
			製造基準		製造作業基準作成	
	原材料管理		原材料保管事務	原材料選定・調達 資材の在庫管理 食肉の在庫管理	添加物の在庫管理 調達・在庫管理戦略	
生産 生産	加熱食肉製品(加熱後包装)		原材料の計量補助	除骨 整形・小分け 原材料の計量 食肉の塩漬け マッサージ・タンプリング		

食料品製造業(肉加工品製造業)

様式 2

職務別職業能力体系

部門	レベル 職務	L 1	L 2	L 3	L 4
			細切・混合 成形 充填・結紮 加熱(くん煙、蒸煮) 冷却 ブロック化、薄片化 包装 二次加熱・二次冷却 検査		
加熱食肉製品(包装後加熱)		[原材料の計量補助]	除骨 整形・小分け 原材料の計量 食肉の塩漬け マッサージ・タンブリング 細切・混合 成形 充填・結紮 加熱(湯煮など) 冷却		

職務別職業能力体系

部門	レベル 職務	L 1	L 2	L 3	L 4
			包装 検査		
	特定加熱食肉製品	原材料の計量補助	除骨 整形・小分け 原材料の計量 食肉の塩漬け 充填・結紮 加熱(焙焼など) 冷却 包装 検査		
	非加熱食肉製品	原材料の計量補助	除骨 整形・小分け 原材料の計量 食肉の塩漬け 食肉の塩抜き 細切・混合 充填・結紮 乾燥・熟成		

食料品製造業(肉加工品製造業)

様式2

職務別職業能力体系

部門	レベル 職務	L 1	L 2	L 3	L 4
流通	保管		包装 検査		
			除骨 整形・小分け 原材料の計量 食肉の塩漬け 細切・混合 充填・結紮 乾燥・熟成 包装 検査		
営業・販売	出荷		保管		
			出荷準備 出荷処理補助	出荷管理	
営業・販売	営業・販売		企業間取引販売 (B to B) 通信販売 (B to C) 苦情対応補助	営業・販売企画 苦情分析・管理	

職務別職業能力体系

部門	レベル 職務	L 1	L 2	L 3	L 4
総務・経理	商品開発			商品開発	
	経営企画			経営管理	工場・施設計画 経営分析・戦略
	総務		固定資産・償却資産等管理	庶務・渉外運営管理	人事
			庶務業務	庶務・渉外実務	株式・法務実務 労務管理
	経理	受発注業務	受発注管理 財務会計実務 財務諸表報告実務 原価計算実務	財務・税務管理 原価管理 資金収支管理	



## 資料 5

### 様式 3 (職務別能力要素の細目)



職務別能力要素の細目

部門	レベル	L 1	L 2	L 3	L 4
品質保証	職務 施設・設備管理	<p>設備管理補助</p> <p>設備点検補助</p> <p>設備洗浄・消毒</p>		<p>設備衛生管理</p> <p>工場衛生管理計画の作成</p> <p>施設設備衛生管理</p> <p>衛生管理器具の保守管理</p> <p>施設管理</p> <p>製造施設の管理</p> <p>保管施設の管理</p> <p>品質管理施設の管理</p> <p>技術的基準の確認</p>	
		<p>衛生状況の把握</p> <p>衛生状況の把握</p>	<p>品質記録管理</p> <p>品質管理記録の作成</p> <p>品質管理記録の保管</p> <p>自主管理基準の周知</p>	<p>品質管理</p> <p>品質管理に関する計画の立案・推進</p> <p>内部規定管理</p> <p>品質管理に関する教育訓練の推進</p> <p>異常・苦情等に関する処置及びその対策</p> <p>品質管理に関する技術的基準の遵守</p> <p>従業員衛生管理</p> <p>入室衛生管理</p>	<p>危機管理</p> <p>危機管理</p> <p>総合衛生管理製造過程の作成</p> <p>総合衛生管理製造過程の立案体制の構築</p> <p>総合衛生管理製造過程の作成</p>

職務別能力要素の細目

部門	レベル	L 1	L 2	L 3	L 4
	職務			従業員衛生管理 衛生記録作成 商品表示管理 商品表示管理	
	関係法令の遵守			関係法令の遵守 食品衛生関係法令の遵守 JAS関係法令の遵守 商品表示関係法令の遵守 環境管理関連法令の遵守	
生産 生産管理	生産計画		原価管理業務 基礎資料収集 コスト削減策立案及び策定 環境対策 食品廃棄物の処理 ダストなどの処理 排水処理 処理委託契約 省資源化 廃棄物のリサイクル	生産計画 生産予測 生産システム設計及び策定 材料計画作成 資材調達計画作成 設備稼動計画作成 日程計画編成 手順(工程)計画作成 工数計画作成 工程管理	

職務別能力要素の細目

部門	レベル	L 1	L 2	L 3	L 4
	職務		グリーン調達	歩留まり管理 フロアスペース調整 環境対策管理 外注管理	
	製造基準			製造作業基準作成 製造作業基準作成 作業基準推進	
	原材料管理	原材料保管事務 原材料管理事務 原材料整理、梱卸し	原材料選定・調達 原料・食肉・資材選定 購買 資材の在庫管理 資材の入荷管理 資材保管 食肉の在庫管理 食肉搬入 食肉検品 食肉保管・管理	添加物の在庫管理 添加物入荷管理 添加物保管状況管理 毒物劇物管理 調達・在庫管理戦略 在庫管理企画 保管設備管理	
生産 生産	加熱食肉製品（加熱後包装）	原材料の計量補助	除骨		

食料品製造業(肉加工品製造業)

様式3

職務別能力要素の細目

部門	レベル 職務	L 1	L 2	L 3	L 4
		<p>原材料の計量補助</p>	<p>除骨準備 枝肉確認 除骨作業 整形・小分け 整形準備 整形 小分け 原材料の計量 原材料の計量準備 原材料の計量 食肉の塩漬け 食肉の塩漬け準備 食肉の塩漬け マッサージ・タンブリング マッサージ・タンブリング 細切・混合 細切・混合準備 細切・混合 成形 成形準備</p>		

職務別能力要素の細目

部門	レベル 職務	L 1	L 2	L 3	L 4
			成形 充填・結紮 充填・結紮準備 充填 結紮 笠掛け・台車掛け 加熱(くん煙、蒸煮) 加熱(くん煙、蒸煮)準備 乾燥 くん煙 蒸煮 加熱確認 冷却 冷却準備 冷却 ブロック化、薄片化 ブロック化、薄片化準備 ブロック化、薄片化 包装 包装準備		

職務別能力要素の細目

部門	レベル 職務	L 1	L 2	L 3	L 4
			包装 [二次加熱・二次冷却] 二次加熱・二次冷却 [検査] 検査 検査の判定・対応		
加熱食肉製品（包装後加熱）		[原材料の計量補助] 原材料の計量補助	[除骨] 除骨準備 枝肉確認 除骨作業 [整形・小分け] 整形準備 整形 小分け [原材料の計量] 原材料の計量準備 原材料の計量 [食肉の塩漬] 食肉の塩漬準備		

職務別能力要素の細目

部門	レベル 職務	L 1	L 2	L 3	L 4
			食肉の塩漬け マッサージ・タンブリング マッサージ・タンブリング 細切・混合 細切・混合準備 細切・混合 成形 成形準備 成形 充填・結紮 充填・結紮準備 充填 結紮 笠掛け・台車掛け 加熱(湯煮など) 加熱(湯煮など)準備 加熱(湯煮など) 加熱確認 冷却 冷却準備		

食料品製造業(肉加工品製造業)

様式3

職務別能力要素の細目

部門	レベル 職務	L 1	L 2	L 3	L 4
			冷却 [包装] 包装準備 包装 [検査] 検査 検査の判定・対応		
特定加熱食肉製品		[原材料の計量補助] 原材料の計量補助	[除骨] 除骨準備 枝肉確認 除骨作業 [整形・小分け] 整形準備 整形 小分け [原材料の計量] 原材料の計量準備 原材料の計量 [食肉の塩漬け]		

職務別能力要素の細目

部門	レベル 職務	L 1	L 2	L 3	L 4
			食肉の塩漬け準備 食肉の塩漬け 充填・結紮 充填・結紮準備 充填 結紮 笠掛け・台車掛け 加熱(焙焼など) 乾燥 加熱(焙焼など)準備 加熱(焙焼など) 加熱確認 冷却 冷却準備 冷却 包装 包装準備 包装 検査 検査		

食料品製造業(肉加工品製造業)

様式 3

職務別能力要素の細目

部門	レベル 職務	L 1	L 2	L 3	L 4
		検査の判定・対応  [除骨] 除骨準備 枝肉確認 除骨作業  [整形・小分け] 整形準備 整形 小分け  [原材料の計量] 原材料の計量準備 原材料の計量  [食肉の塩漬] 食肉の塩漬準備 食肉の塩漬  [食肉の塩抜き] 食肉の塩抜き  [細切・混合] 細切・混合準備			

職務別能力要素の細目

部門	レベル 職務	L 1	L 2	L 3	L 4
			細切・混合 [充填・結紮] 充填・結紮準備 充填 結紮 笠掛け・台車掛け [乾燥・熟成] くん煙 乾燥・熟成 [包装] 包装準備 包装 [検査] 検査 検査の判定・対応		
乾燥食肉製品		[原材料の計量補助] 原材料の計量補助	[除骨] 除骨準備 枝肉確認 除骨作業		

食料品製造業(肉加工品製造業)

様式3

職務別能力要素の細目

部門	レベル 職務	L 1	L 2	L 3	L 4
			<p>整形・小分け</p> <p>整形準備</p> <p>整形</p> <p>小分け</p> <p>原材料の計量</p> <p>原材料の計量準備</p> <p>原材料の計量</p> <p>食肉の塩漬け</p> <p>食肉の塩漬け準備</p> <p>食肉の塩漬け</p> <p>細切・混合</p> <p>細切・混合準備</p> <p>細切・混合</p> <p>充填・結紮</p> <p>充填・結紮準備</p> <p>充填</p> <p>結紮</p> <p>笠掛け・台車掛け</p> <p>乾燥・熟成</p> <p>乾燥・熟成</p>		



職務別能力要素の細目

部門	職務	レベル	L 1	L 2	L 3	L 4
			出荷記録			
営業・販売	営業・販売			<p><b>企業間取引販売 (B to B)</b></p> 顧客管理 新規顧客開拓営業 営業・商談活動 見積の作成 受注・発送情報管理 代金・債権回収 <p><b>通信販売 (B to C)</b></p> 顧客情報管理 インターネット販促管理 受注・発送情報管理 <p><b>苦情対応補助</b></p> 苦情把握・初期対応 苦情対応報告書類作成	<p><b>営業・販売企画</b></p> 営業・販売計画 営業・販売予算の管理 <p><b>苦情分析・管理</b></p> 苦情対応 苦情管理 苦情分析 対策検討・指示	
	商品開発				<p><b>商品開発</b></p> 製品計画の策定 企画開発調整 販売予測	

職務別能力要素の細目

部門	レベル	L 1	L 2	L 3	L 4
総務・経理	職務			市場調査 販売目標の設定	
	経営企画			<p>経営管理</p> <p>事業経営に関する基礎資料作成 業績評価分析に関するデータ収集と整理</p>	<p>工場・施設計画</p> <p>工場計画 設備安全管理 保安担当者教育 TPM活動 設備計画の推進 設備導入計画(年間計画・予算)</p> <p>経営分析・戦略</p> <p>経営分析・予算分析 経営計画・経営戦略 新規事業企画</p>
総務	庶務業務		<p>固定資産・償却資産等管理</p> <p>固定資産の管理 リース・レンタル物件管理 損害保険に関する手続き 警備・保安・防災に関する管理</p>	<p>庶務・渉外運営管理</p> <p>事務処理の効率化 広報計画策定 行事の運営</p> <p>株式・法務実務</p>	<p>人事</p> <p>人事企画 人員計画・採用計画 人事実務 人事考課</p>
	文書作成 来訪者の受付 電話応対 郵便物等の受発信及び電話使用の管理				

職務別能力要素の細目

部門	レベル	L 1	L 2	L 3	L 4
職務		<p>備品・用度品管理                      社有車の管理                      出張手続き                      会議の準備                      贈答・慶弔</p>	<p>庶務・渉外業務                      文書作成・管理                      社内規程の管理                      情報機器の管理                      行事の企画</p>	<p>株式の発行等                      株主総会の実施                      示談・訴訟への対応                      商標登録の管理・運用                      契約書管理                      設立・登記に関する手続き                      労務管理                      労務企画                      賃金・給与                      労働保険                      社会保険                      就業管理                      福利厚生                      安全衛生・作業環境対策                      労働安全衛生関係法令の管理</p>	<p>人材育成・研修                      人材育成計画                      研修・OJT                      外国人実習生受け入れ</p>
	経理	<p>受発注業務                      発注及び受入                      受注                      受注文書作成</p>	<p>受発注管理                      受注管理                      在庫管理                      顧客情報管理</p>	<p>財務・税務管理                      債権・債務の管理                      証券取引法に基づく各種財務諸表の作成                      課税申告書の作成</p>	

職務別能力要素の細目

部門	レベル	L 1	L 2	L 3	L 4
	職務		<p>受発注文書管理</p> <p><b>財務会計実務</b></p> <p>会計方式に沿った会計処理</p> <p>債権・債務の実務</p> <p>小切手・手形の振出、支払</p> <p>代金支払事務</p> <p>コンピュータ会計</p> <p><b>財務諸表報告実務</b></p> <p>決算手続き</p> <p>財務諸表に関する事務手続き</p> <p>会計原則に準拠した書類作成</p> <p>課税申告書の納付手続き</p> <p><b>原価計算実務</b></p> <p>原価計算基準に沿った会計処理</p> <p>実際原価計算の計算手続き</p> <p>標準原価計算の計算手続き</p> <p>直接原価計算の計算手続き</p>	<p><b>原価管理</b></p> <p>原価標準の設定と差異分析</p> <p>原価低減策の企画・立案</p> <p>直接原価計算と利益計画</p> <p><b>資金収支管理</b></p> <p>資金調達・資金運用、資金管理</p> <p>利益計画と管理</p> <p>資金繰り表の作成</p>	



## 資料 6

様式 4 (職務別能力要素の細目の内容)



シート 番号	職務	レベル 表示	能力要素
1	施設・設備管理	L 1	設備管理補助
2	施設・設備管理	L 3	設備衛生管理
3	施設・設備管理	L 3	施設管理
4	食品衛生管理	L 1	衛生状況の把握
5	食品衛生管理	L 2	品質記録管理
6	食品衛生管理	L 3	品質管理
7	食品衛生管理	L 3	従業員衛生管理
8	食品衛生管理	L 3	商品表示管理
9	食品衛生管理	L 4	危機管理
10	食品衛生管理	L 4	総合衛生管理製造過程の作成
11	関係法令の遵守	L 3	関係法令の遵守
12	生産計画	L 2	原価管理実務
13	生産計画	L 2	環境対策
14	生産計画	L 3	生産計画
15	生産計画	L 3	工程管理
16	製造基準	L 3	製造作業基準作成
17	原材料管理	L 1	原材料保管事務
18	原材料管理	L 2	原材料選定・調達
19	原材料管理	L 2	資材の在庫管理
20	原材料管理	L 2	食肉の在庫管理
21	原材料管理	L 3	添加物の在庫管理
22	原材料管理	L 3	調達・在庫管理戦略
23	加熱食肉製品 (加熱後包装)	L 1	原材料の計量補助
24	加熱食肉製品 (加熱後包装)	L 2	除骨
25	加熱食肉製品 (加熱後包装)	L 2	整形・小分け
26	加熱食肉製品 (加熱後包装)	L 2	原材料の計量
27	加熱食肉製品 (加熱後包装)	L 2	食肉の塩漬け
28	加熱食肉製品 (加熱後包装)	L 2	マッサージ・タンブリング
29	加熱食肉製品 (加熱後包装)	L 2	細切・混合
30	加熱食肉製品 (加熱後包装)	L 2	成形
31	加熱食肉製品 (加熱後包装)	L 2	充填・結紮
32	加熱食肉製品 (加熱後包装)	L 2	加熱 (くん煙、蒸煮)
33	加熱食肉製品 (加熱後包装)	L 2	冷却
34	加熱食肉製品 (加熱後包装)	L 2	ブロック化、薄片化
35	加熱食肉製品 (加熱後包装)	L 2	包装
36	加熱食肉製品 (加熱後包装)	L 2	二次加熱・二次冷却
37	加熱食肉製品 (加熱後包装)	L 2	検査
38	加熱食肉製品 (包装後加熱)	L 1	原材料の計量補助
39	加熱食肉製品 (包装後加熱)	L 2	除骨
40	加熱食肉製品 (包装後加熱)	L 2	整形・小分け
41	加熱食肉製品 (包装後加熱)	L 2	原材料の計量
42	加熱食肉製品 (包装後加熱)	L 2	食肉の塩漬け
43	加熱食肉製品 (包装後加熱)	L 2	マッサージ・タンブリング
44	加熱食肉製品 (包装後加熱)	L 2	細切・混合
45	加熱食肉製品 (包装後加熱)	L 2	成形
46	加熱食肉製品 (包装後加熱)	L 2	充填・結紮
47	加熱食肉製品 (包装後加熱)	L 2	加熱 (湯煮など)
48	加熱食肉製品 (包装後加熱)	L 2	冷却
49	加熱食肉製品 (包装後加熱)	L 2	包装
50	加熱食肉製品 (包装後加熱)	L 2	検査
51	特定加熱食肉製品	L 1	原材料の計量補助
52	特定加熱食肉製品	L 2	除骨
53	特定加熱食肉製品	L 2	整形・小分け
54	特定加熱食肉製品	L 2	原材料の計量
55	特定加熱食肉製品	L 2	食肉の塩漬け
56	特定加熱食肉製品	L 2	充填・結紮
57	特定加熱食肉製品	L 2	加熱 (焙焼など)
58	特定加熱食肉製品	L 2	冷却
59	特定加熱食肉製品	L 2	包装
60	特定加熱食肉製品	L 2	検査
61	非加熱食肉製品	L 1	原材料の計量補助
62	非加熱食肉製品	L 2	除骨
63	非加熱食肉製品	L 2	整形・小分け
64	非加熱食肉製品	L 2	原材料の計量
65	非加熱食肉製品	L 2	食肉の塩漬け
66	非加熱食肉製品	L 2	食肉の塩抜き

シート 番号	職務	レベル 表示	能力要素
67	非加熱食肉製品	L 2	細切・混合
68	非加熱食肉製品	L 2	充填・結紮
69	非加熱食肉製品	L 2	乾燥・熟成
70	非加熱食肉製品	L 2	包装
71	非加熱食肉製品	L 2	検査
72	乾燥食肉製品	L 1	原材料の計量補助
73	乾燥食肉製品	L 2	除骨
74	乾燥食肉製品	L 2	整形・小分け
75	乾燥食肉製品	L 2	原材料の計量
76	乾燥食肉製品	L 2	食肉の塩漬け
77	乾燥食肉製品	L 2	細切・混合
78	乾燥食肉製品	L 2	充填・結紮
79	乾燥食肉製品	L 2	乾燥・熟成
80	乾燥食肉製品	L 2	包装
81	乾燥食肉製品	L 2	検査
82	保管	L 2	保管
83	出荷	L 1	出荷準備
84	出荷	L 1	出荷処理補助
85	出荷	L 2	出荷処理
86	出荷	L 3	出荷管理
87	営業・販売	L 2	企業間取引販売 (BtoB)
88	営業・販売	L 2	通信販売 (B to C)
89	営業・販売	L 2	苦情対応補助
90	営業・販売	L 3	営業・販売企画
91	営業・販売	L 3	苦情分析・管理
92	商品開発	L 3	商品開発
93	経営企画	L 3	経営管理
94	経営企画	L 4	工場・施設計画
95	経営企画	L 4	経営分析・戦略
96	総務	L 1	庶務業務
97	総務	L 2	固定資産・償却資産等管理
98	総務	L 2	庶務・渉外実務
99	総務	L 3	庶務・渉外運営管理
100	総務	L 3	株式・法務実務
101	総務	L 3	労務管理
102	総務	L 4	人事
103	総務	L 4	人材育成・研修
104	経理	L 1	受発注業務
105	経理	L 2	受発注管理
106	経理	L 2	財務会計実務
107	経理	L 2	財務諸表報告実務
108	経理	L 2	原価計算実務
109	経理	L 3	財務・税務管理
110	経理	L 3	原価管理
111	経理	L 3	資金収支管理

食料品製造業(肉加工品製造業) 品質保証

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	施設・設備管理		レベル表示	L 1
能力要素	設備管理補助			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 設備点検補助	知識	1. 施設・場所に関する用語を知っている 2. 設備に関する用語を知っている 3. 器具材料に関する用語を知っている 4. 設備にどのような取扱いをすると事故につながるかを知っている 5. 生産加工設備の構造や設備劣化のタイプを知っている		
	技能技術	1. 設備の稼働状況の帳票や報告書の作成ができる 2. 設備の予備品の適切な管理ができる 3. 設備・計器点検作業ができる		
2. 設備洗浄・消毒	知識	1. 洗浄・消毒すべき設備・機器を知っている		
	技能	1. 設備・機器に合わせた洗浄・消毒ができる		

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	施設・設備管理	レベル表示	L 3
能力要素	設備衛生管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 工場衛生管理計画の作成	技能	1. 工場衛生管理計画の作成ができる	
2. 施設設備衛生管理	知識	1. 食中毒原因菌や品質を劣化させる微生物を知っている	
	技能 技術	1. 施設・設備の洗浄・消毒・除菌作業の管理ができる 2. 鼠・昆虫などの侵入防止および駆除作業の管理ができる 3. 換気扇・ダクト等により空気調和ができる 4. 作業区域の区分（汚染、準清潔、清潔）ができる 5. 機械・器具類の洗浄・消毒・除菌作業ができる 6. 工場排水試験法など水質試験方法により水質の分析ができる 7. 上水の管理ができる 8. ATP測定器など適切な機器を用いて機械・器具類の衛生管理ができる 9. 使用水の浄化・消毒作業ができる	
3. 衛生管理器具の保守管理	技能	1. 衛生管理器具の保守管理ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 品質保証

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	施設・設備管理	レベル表示	L 3
能力要素	施設管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 製造施設の管理	技能 技術	1. 作業場の管理ができる 2. 作業場の広さ・明るさの確認ができる 3. 作業場のちり等が落下しにくく、ねずみ・昆虫などの侵入防止が図られているかの確認ができる 4. 作業場の床が清掃しやすく、排水が良好に行えるかの確認ができる 5. 作業場の排水溝の確認ができる 6. 作業場に排水だめがないか確認ができる 7. 給水設備が作業場に清浄な水を十分に給水できるか確認ができる 8. 漬込室の管理ができる 9. 漬込室が原料肉の漬込みに必要な温度を保持できるかの確認ができる 10. 熟成室の管理ができる 11. 熟成室が原料肉の熟成に必要な温度を保持できるかの確認ができる 12. 機械器具の管理ができる 13. 機械器具が均等した能力を有し、連続生産が可能かの確認ができる	
2. 保管施設の管理	技能 技術	1. 保管施設の管理ができる 2. 保管施設が原材料、資材及び製品の品質が良好に保持できる適当な広さか確認ができる	
3. 品質管理施設の管理	技能 技術	1. 品質管理を行うための機械器具の管理ができる 2. 外注管理ができる	
4. 技術的基準の確認	知識	1. ハム・ソーセージ・ベーコンに関する製造業者等の認定の技術的基準の施設の基準を知っている	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	食品衛生管理	レベル表示	L 1
能力要素	衛生状況の把握		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 衛生状況の把握	技能 技術	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 自身の健康状況の把握し、報告ができる</li> <li>2. 家族の健康状況の把握し、報告ができる</li> <li>3. 特定の疾病（食中毒・インフルエンザ等）が近親者に発生した場合は、速やかに報告できる</li> </ol>	



**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	食品衛生管理	レベル表示	L 3
能力要素	品質管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 品質管理に関する計画の立案・推進	技能 技術	1. 品質管理に関する計画の立案ができる 2. 品質管理に関する計画の推進ができる	
2. 内部規定管理	知識	1. 製造業者等の認定の技術的基準における定めるべき内部規定を知っている	
	技能 技術	1. 内部規定の制定の統括ができる 2. 内部規定の確認の統括ができる 3. 内部規定の改廃の統括ができる 4. 内部規定に基づいた品質管理の記録を作成・保存することができる 5. 品質管理の結果、製品の品質が安定しているかの確認ができる	
3. 品質管理に関する教育訓練の推進	技能 技術	1. 品質管理に関する教育訓練の推進ができる 2. 品質管理に関する内部規定を定期的に見直し、従業員に周知することができる	
4. 異常・苦情等に関する処置及びその対策	技能 技術	1. 工程に生じた異常・苦情等に関する処置ができる 2. 工程に生じた異常・苦情等の対策に関する指導及び助言ができる	
5. 品質管理に関する技術的基準の遵守	知識	1. ハム・ソーセージ・ベーコンに関する製造業者等の認定の技術的基準の品質管理責任者の職務を知っている	

食料品製造業(肉加工品製造業) 品質保証

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	食品衛生管理	レベル表示	L 3
能力要素	従業員衛生管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 入室衛生管理	技能	1. 入室衛生管理ができる	
2. 従業員衛生管理	技能 技能 技術	1. 衛生教育計画の作成ができる 2. 衛生作業手順書の作成ができる 3. 作業従事者が清潔を保持できるよう指導ができる 4. ATP測定器など適切な機器を用いて作業従事者の清潔保持の管理ができる 5. 作業従事者に定期的な検便をさせることができる 6. 検便の結果を工場長に適切に報告ができる 7. 定期的な検便結果を管理することができる	
3. 衛生記録作成	技能 技術	1. 衛生記録を作成することができる 2. 衛生記録を管理・保管することができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	食品衛生管理	レベル表示	L 3
能力要素	商品表示管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 商品表示管理	知識	1. 商品表示の義務項目を知っている	
	技能	1. 商品表示に関する法令の改正等の把握ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 品質保証

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	食品衛生管理	レベル表示	L 4
能力要素	危機管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 危機管理	技能技術	1. 関連法令や自社への影響を考慮して商品回収の判断ができる 2. 食品事故対応の手順の確認ができる 3. 担当部署へ商品回収の指示ができる 4. 行政への電話等での速報ができる 5. 行政へ書面での届出ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	食品衛生管理	レベル表示	L 4
能力要素	総合衛生管理製造過程の作成		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 総合衛生管理製造過程の立案体制の構築	知識	1. 総合衛生管理製造過程の申請・更新手続きを知っている 2. HACCP制度の内容を知っている 3. 食品衛生法、食品衛生法施行令、食品衛生法施行規則における総合衛生管理製造過程に関する内容を知っている	
	技能技術	1. 社内の企画管理体制の構築ができる 2. 総合衛生管理製造過程の作成に携わるべき人選ができる 3. 食品衛生監視員の助言を求めることができる 4. 総合衛生管理製造過程(案)を試行し、食品衛生上の危害の防止が図られているかの検証ができる	
2. 総合衛生管理製造過程の作成	技能技術	1. 製品説明書の作成ができる 2. 製造又は加工の工程に関する文書の作成ができる 3. 施設の図面の作成ができる 4. 危害の原因となる物質の特定等ができる 5. 危害の発生を防止するための措置を講ずることができる 6. 改善措置の方法を定めることができる 7. 衛生管理の方法を定めることができる 8. 危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を定めることができる 9. 記録の方法並びに記録の保存の方法及び期間を定めることができる 10. 総合衛生管理製造過程の管理体制・責任者を定めることができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 品質保証

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	関係法令の遵守	レベル表示	L 3
能力要素	関係法令の遵守		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 食品衛生関係法令の遵守	知識	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品衛生法令（食品衛生法、食品衛生法施行令、食品衛生法施行規則を含む）のうち、ハム・ソーセージ・ベーコンに関する部分の内容を知っている</li> <li>2. 食品、添加物等の規格基準の内容を知っている</li> </ol>	
2. J A S 関係法令の遵守	知識	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. J A S 法令（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（J A S 法）、同施行令、同施行規則）のうち、ハム・ソーセージ・ベーコンに関する部分の内容を知っている</li> <li>2. ハム・ソーセージ・ベーコンに関する製造業者等の認定の技術的基準を知っている</li> <li>3. ハム・ソーセージ・ベーコンに関する日本農林規格（ハム類、ソーセージ、ベーコン類、混合ソーセージ、プレスハム）の内容を知っている</li> <li>4. 加工食品品質表示基準の内容を知っている</li> <li>5. ハム・ソーセージ・ベーコンに関する品質表示基準（ハム類、ソーセージ、ベーコン類、プレスハム、混合プレスハム、混合ソーセージ）の内容を知っている</li> </ol>	
3. 商品表示関係法令の遵守	知識	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 商品表示に係る法令を知っている</li> </ol>	
4. 環境管理関連法令の遵守	知識	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 水質汚濁防止法の内容を知っている</li> <li>2. 廃棄物の処理及び清掃に関する法令の内容を知っている</li> <li>3. 毒物及び劇物取締法の内容を知っている</li> <li>4. 悪臭防止法及び同法に基づく規制基準等の内容を知っている</li> <li>5. 再生資源の利用に関する法律（リサイクル法）の内容を知っている</li> <li>6. 容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進に関する法律の内容を知っている</li> <li>7. 環境基本法を知っている</li> <li>8. 工場立地法を知っている</li> <li>9. 大気汚染防止法を知っている</li> <li>10. 騒音規制法を知っている</li> <li>11. 騒音防止法を知っている</li> <li>12. 振動規制法を知っている</li> <li>13. 工業用水法を知っている</li> <li>14. 土壌汚染対策法を知っている</li> <li>15. 地球温暖化対策の推進に関する法律を知っている</li> <li>16. 国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律（グリーン購入法）を知っている</li> </ol>	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	関係法令の遵守	レベル表示	L 3
能力要素	関係法令の遵守		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
		17. エネルギーの使用の合理化に関する法律（省エネ法）を知っている 18. 特定化学物質の環境への排出量の把握及び管理の改善に関する法律（P R T R法）を知っている 19. ポリ塩化ビフェニル廃棄物の適正な処理の推進に関する特別措置法（P C B法）を知っている	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産管理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	生産計画	レベル表示	L 2
能力要素	原価管理実務		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 基礎資料収集	技能技術	1. 原価の種類(原材料費、設備費、人件費、輸送費など)の分類ができる 2. 原材料に係る費用の算定ができる 3. 設備・機器の生産能力から製品当たりのコストの算定ができる 4. 生産にかかる製品当たりの人件費の算定ができる 5. 製品当たりの輸送コストの算定ができる	
2. コスト削減策立案及び策定	技能技術	1. コスト削減策の立案ができる 2. 代替工程の想定とコスト比較ができる 3. 製品ごとの適切な設備・機器、輸送方法の比較ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	生産計画	レベル表示	L 2
能力要素	環境対策		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 食品廃棄物の処理	技能	1. 食品廃棄物の処理ができる	
2. ダストなどの処理	技能	1. ダストなどの処理ができる	
3. 排水処理	技能	1. 排水処理ができる	
4. 処理委託契約	知識	1. 収集運搬業者と処分業者との処理委託契約の締結方法を知っている 2. 特定管理物質の処理方法を知っている	
	技能 技術	1. 最終処分状況の定期的な確認ができる 2. 産業廃棄物管理票（マニフェスト伝票）の発行・保管ができる	
5. 省資源化	知識	1. 省資源の考え方（3Rなど）を知っている	
	技能 技術	1. エネルギー管理と省エネの推進ができる 2. 廃棄物の減量化の推進ができる	
6. 廃棄物のリサイクル	技能	1. 廃棄物のリサイクル推進ができる	
7. グリーン調達	知識	1. 国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律（グリーン購入法）を知っている	
	技能 技術	1. 環境物品等に関する情報の整理ができる 2. 環境に配慮した資材の選定基準の策定ができる 3. 環境に配慮した購入先の選定基準の策定ができる 4. グリーン調達の基準書の策定ができる 5. グリーン調達対象品が規格に順じているか監視することができる 6. グリーン調達対象品の不純物混入率が妥当か統計的に判断ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産管理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	生産計画	レベル表示	L 3
能力要素	生産計画		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 生産予測	技能 技術	1. 工程から必要な購買品の判断ができる 2. 副資材（マスキングテープ、フィルム等）の必要量・時期の判断ができる 3. 生産量の予測ができる 4. 長期生産能力計画の作成ができる 5. 外注品の調達の遅れに応じて工程を調整することができる 6. 生産の優先度・重要度に応じた工程調整ができる	
	知識	1. 使用する機械ごとの生産可能量を知っている 2. 製品ごとに必要な原材料の種類と量を知っている	
2. 生産システム設計及び策定	技能 技術	1. 冷蔵・冷凍設備などの使用可能量の確認ができる 2. コンピュータへの生産システムの入出力ができる	
	知識	1. 資材・材料計画の目的と重要性を知っている	
3. 材料計画作成	技能 技術	1. 大日程計画に基づく製品の原材料の種類、数量、時期の決定ができる 2. 資材・材料の所要量の計算ができる 3. 材料計画の作成ができる	
	知識	1. 原材料手配の目的と重要性を知っている 2. 生産状況及び原材料のリードタイムを知っている	
4. 資材調達計画作成	技能 技術	1. 原材料手配数量の把握ができる 2. 調達時期算定ができる 3. 原材料計画表の作成ができる 4. 原材料手配ができる	
	知識	1. 設備状況、生産量等を知っている 1. 設備稼働計画の作成ができる	
5. 設備稼働計画作成	知識	1. 日程計画の目的と重要性を知っている	
	技能 技術	1. 資材調達計画の編成ができる 2. 設備稼働計画の編成ができる 3. 工数計画の編成ができる	
6. 日程計画編成	知識	1. 手順計画の目的と重要性を知っている 2. 手順計画作成の流れを知っている 3. 基準日程の目的と重要性を知っている	
	技能 技術	1. 手順計画の項目（作業工程の順序等）の決定ができる 2. 手順書の作成ができる 3. 基準日程の算出ができる 4. 基準日程表の作成ができる	
7. 手順（工程）計画作成	知識	1. 手順計画の目的と重要性を知っている 2. 手順計画作成の流れを知っている 3. 基準日程の目的と重要性を知っている	
	技能 技術	1. 手順計画の項目（作業工程の順序等）の決定ができる 2. 手順書の作成ができる 3. 基準日程の算出ができる 4. 基準日程表の作成ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	生産計画	レベル表示	L 3
能力要素	生産計画		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
8 . 工数計画作成	知識	1 . 工数計画の目的と重要性を知っている 2 . 工数計画作成の流れを知っている	
	技能 技術	1 . 能力と負荷の算出ができる 2 . 工数計画の作成ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産管理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	生産計画	レベル表示	L 3
能力要素	工程管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 歩留まり管理	知識	1. 工程上、歩留まりが発生しやすい個所を知っている	
	技能 技術	1. 工程前重量及び工程後重量から歩留まりの把握ができる 2. 歩留まりの原因の推定ができる 3. 歩留まり向上に向けた対策の検討ができる 4. 歩留まり向上のための訓練ができる	
2. フロアスペース調整	技能	1. フロアスペース調整ができる	
3. 環境対策管理	技能 技術	1. 騒音を抑えた機器配置等の工夫ができる 2. 適切な排水処理の推進ができる 3. 廃棄物の分別とリサイクルの推進ができる 4. 悪臭防止対策の推進ができる 5. 省エネの推進ができる	
	知識	1. 外注先の体制を知っている 2. 外注先の生産環境と技術レベルを知っている 3. 業界や主要業者の動向を知っている	
4. 外注管理	技能 技術	1. 外注先の設備・技術及び供給能力の調査ができる 2. 外注先の負荷状況の把握ができる 3. 外注先の選定基準の作成ができる 4. 外注先の選定ができる 5. 外注先の指導ポイントの抽出、指導計画の立案と策定ができる 6. 外注先の技術レベルに応じた生産応援(部品の貸与や支給等)ができる 7. 外注先に対し購買品の検証要領と出荷許可の方法を購買文書に規定ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	製造基準	レベル表示	L 3
能力要素	製造作業基準作成		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 製造作業基準作成	技能 技術 技能	1. 製造作業基準の作成ができる	
		2. 製造作業基準が関連法令に適合しているかの確認ができる	
2. 作業基準推進		1. 作業基準の周知の社内手続きができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産管理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	原材料管理	レベル表示	L 1
能力要素	原材料保管事務		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 原材料管理事務	技能 技術 技能 技術	1. 入出庫伝票、在庫台帳の記入・保管・整理ができる 2. 実施棚卸し及びそれに付帯する事務手続きができる	
2. 原材料整理、棚卸し		1. 原材料の整理ができる 2. 保管品期末棚卸し作業（現品と在庫表との突き合せ）ができる 3. 保管品用機器（ラック、パレット、スキッド等）の保守、維持、管理ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	原材料管理		レベル表示	L 2
能力要素	原材料選定・調達			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 原料・食肉・資材選定	知識	1. 原料の適切な保管方法を知っている		
	技能技術	1. 鮮度が良好な原料を選定することができる 2. 原料の製造年月日、購入年月日、製造業者、購入先の記録ができる 3. ロットごとの細菌検査結果の確認ができる 4. 保管室の温度の確認ができる		
2. 購買	知識	1. 購買に関わる関連法令（製造物責任等）の基礎的な内容を知っている		
	技能技術	1. 購買品目と数量をリストアップができる 2. 調達方法の検討ができる 3. 発注価格の検討と設定ができる 4. 代品調達の検討ができる 5. 購買品の納期管理ができる		

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産管理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	原材料管理	レベル表示	L 2
能力要素	資材の在庫管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 資材の入荷管理	技能 技術 知識	1. 入荷資材の内容の確認ができる 2. 資材搬入者の服装及び搬入ルートの管理ができる	
2. 資材保管		1. 資材に応じた保管場所を知っている 2. 交差汚染を防止する保管方法を知っている	
	技能	1. 必要に応じて、ビニール等への密封ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	原材料管理	レベル表示	L 2
能力要素	食肉の在庫管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 食肉搬入	知識	1. 適切な服装を知っている	
	技能 技術	1. 搬入食肉の確認ができる 2. 洗浄等を行った場合は十分な水切りができる 3. 枝肉の間隔の確保ができる 4. 外部からの搬入時は、枝肉表面の脂肪をはく離し、表面付着の雑菌・汚物の除去ができる 5. 壁等との接触時等の汚染時はトリミング処理ができる	
2. 食肉検品	技能 技術	1. 入荷枝肉の固体確認ができる 2. 汚れや異物の確認ができる 3. 肉温の確認ができる 4. 受入に関する検収処理（伝票処理等事務手続き）ができる	
3. 食肉保管・管理	技能 技術	1. 他の枝肉との間隔を確保して区分の上配列ができる 2. 庫内全体が冷却されるような配列ができる 3. 食肉の入出庫状況の管理ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産管理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	原材料管理	レベル表示	L 3
能力要素	添加物の在庫管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 添加物入荷管理	技能 技術	1. 入荷添加物の検品・記録ができる 2. 受入に関する検収処理(伝票処理等事務手続き)ができる 3. 入荷添加物の格納ができる	
2. 添加物保管状況管理	知識	1. 添加物の種類と規格に応じた適切な保管方法を知っている	
	技能	1. 添加物の入出庫状況の記録ができる	
3. 毒物劇物管理	知識	1. 毒物劇物の廃棄の基準を知っている	
	技能 技術	1. 毒物劇物の盗難・紛失対策ができる	
		2. 毒物劇物保管場所の表示ができる 3. 毒物劇物の容器や保管設備の確認ができる 4. 毒物劇物の「性状及び取扱いに関する情報」の確認ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	原材料管理	レベル表示	L 3
能力要素	調達・在庫管理戦略		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 在庫管理企画	技能 技術	1. 在庫管理の戦略を立案することができる 2. 保管室の設備導入の検討ができる 3. 在庫管理システムの構築ができる	
2. 保管設備管理	技能	1. 保管設備の管理ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	加熱食肉製品 (加熱後包装)	レベル表示	L 1
能力要素	原材料の計量補助		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 原材料の計量補助	技能技術	1. 手指の洗浄・消毒ができる 2. 肉塊を用いる製品では食肉に深い刺し傷を作らないようにすることができる 3. 食肉の温度計測ができる	

## 職務別能力要素の細目の内容

様式 4

職 務	加熱食肉製品 (加熱後包装)		レベル表示	L 2
能力要素	除骨			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 除骨準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている 3. ナイフの研ぎ方を知っている 4. 砥石の種類と用途を知っている 5. 棒ヤスリの使い方を知っている 6. 新しい棒ヤスリの手入れの仕方を知っている		
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 処理台・機械器具の消毒ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 4. 作業室内の落下細菌数の確認・記録ができる 5. 食肉の温度の管理ができる 6. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる		
2. 枝肉確認	技能技術	1. 原料枝肉の鮮度等品質の確認ができる 2. 原料枝肉の温度の測定・記録ができる 3. ヒレ起こしができる 4. 枝肉の汚れなどの確認ができる 5. 枝肉番号、汚れなどの衛生的な除去ができる 6. 腹脂肪の除去ができる		
3. 除骨作業	知識	1. 不可食部分の位置を知っている 2. ナイフの種類と用途を知っている 3. 作業に応じたナイフの持ち方の基本を知っている 4. ナイフの刃の入れ方を知っている		
	技能技術	1. バンドソーによるカタ分割ができる 2. ロース・バラの除骨ができる 3. 骨に付着している赤肉を残すことなくきれいに骨抜きができる 4. カタの除骨ができる 5. モモの除骨ができる 6. 肉生地を傷めることがないよう、食肉に深い刺し傷(深メス)を作らないようにすることができる 7. 除骨した食肉を相互に汚染することのないよう、分別して保管ができる 8. 作業後のナイフの手入れができる 9. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる		

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	加熱食肉製品 (加熱後包装)		レベル表示	L 2
能力要素	整形・小分け			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 整形準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている		
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 処理台・機械器具の消毒ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 4. 作業室の落下細菌数の確認ができる 5. 食肉の温度の管理ができる 6. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる		
2. 整形	知識	1. 筋の位置を知っている 2. ナイフの種類と用途を知っている 3. 作業に応じたナイフの持ち方の基本を知っている 4. ナイフの刃の入れ方を知っている 5. 部位別の処理方法を知っている		
	技能技術	1. 作業前後の計量・記録ができる 2. 適切な脂肪量の確認ができる 3. 製造指示書により決められた厚さに整形ができる 4. 異物の付着が無い確認ができる 5. 金属探知機による異物検査ができる 6. 肉生地を傷めることがないよう、食肉に深い刺し傷(深メス)を作らないようにすることができる 7. 作業後のナイフの手入れができる 8. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる		
3. 小分け	技能技術	1. 小分けして包装ができる 2. 部位ごとに容器に入れることができる 3. 異物等の混入が無い確認ができる 4. ロット番号(と逐番号)、賞味期限日、部位、本数、重量の確認・記録ができる 5. 保管場所へ素早く搬送ができる 6. 保管場所の温度確認・記録ができる 7. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる		

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	加熱食肉製品 (加熱後包装)		レベル表示	L 2
能力要素	原材料の計量			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 原材料の計量準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている		
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 処理台・機械器具の消毒ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 4. 作業室の落下細菌数の確認ができる 5. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる		
2. 原材料の計量	知識	1. 計量器の適切な設置場所を知っている		
	技能技術	1. 食肉の温度の管理ができる 2. 必要に応じてpHの測定・記録ができる 3. 計量器の水準の定期的な確認ができる 4. 風袋引きの設定ができる 5. 食肉の計量・記録ができる 6. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる		

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	加熱食肉製品 (加熱後包装)	レベル表示	L 2
能力要素	食肉の塩漬け		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 食肉の塩漬け準備	技能 技術 知識	1. 冷蔵庫の衛生状況の確認ができる 2. 容器・機械器具の消毒ができる	
2. 食肉の塩漬け	知識	1. 乾塩漬法、湿塩漬法、インジェクション法による塩漬け手法の違いと特徴を知っている  2. 塩漬けの効果を知っている 3. 製品ごとの塩漬け日数を知っている 4. 亜硝酸塩等の毒物・劇物の取扱いの留意点を知っている	
	技能 技術	1. 製造指示書に基づいた容器・機械器具、添加物をそろえることができる 2. 塩漬け液の調整ができる 3. 塩漬け液のpH、食塩濃度、温度等の測定・記録ができる 4. 使用した添加物の記録ができる 5. 食肉の温度の計測・記録ができる 6. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	加熱食肉製品 (加熱後包装)	レベル表示	L 2
能力要素	マッサージ・タンブリング		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. マッサージ・タンブリング	知識	1. マッサージ機の回転数、回転・休止時間等を知っている	
	技能技術	1. 食肉の状況の経時的確認・記録ができる 2. 塩漬けの開始日・期間・終了日・肉の品質の確認・記録ができる 3. 塩漬け後の細菌、pH、成分等の検査・記録ができる 4. 塩漬け期間中の冷蔵庫の温度測定・記録ができる 5. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	加熱食肉製品 (加熱後包装)		レベル表示	L 2
能力要素	細切・混合			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 細切・混合準備	技能 技術	1. 作業室の衛生状況の確認ができる 2. 作業台・容器・機械器具の細菌の検査・記録ができる 3. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる 4. 冷却に使用する氷の成分規格 (飲用適等) の確認ができる		
2. 細切・混合	知識	1. 細切・混合機の危険部位等取扱いの留意点を知っている 2. 原材料の投入順序等による微妙な仕上がり方の違いを知っている		
	技能 技術	1. レシピの確認ができる 2. 原材料の配合ができる 3. 回転速度の調整をしながら原材料の投入ができる 4. へら等でプレートをよく混ぜることができる 5. プレートの空気を抜くことができる 6. 細切・混合機からプレートをすくい出すことができる 7. 使用した添加物の記録ができる 8. 食肉の温度の管理ができる 9. 作業後の作業台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる		

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	加熱食肉製品 (加熱後包装)	レベル表示	L 2
能力要素	成形		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 成形準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている	
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 3. 作業室の落下細菌数の確認ができる 4. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 成形	技能技術	1. 食肉の温度の管理ができる 2. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	加熱食肉製品 (加熱後包装)		レベル表示	L 2
能力要素	充填・結紮			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 充填・結紮準備	技能技術	1. 作業室の衛生状況の確認ができる 2. 作業台・容器・機械器具の細菌の検査・記録ができる 3. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる		
2. 充填	知識	1. パイプ詰め腸の戻し方を知っている 2. 適切なノズルを知っている 3. 充填機のプレス成型、真空型等のシステムの違いを知っている 4. 製品にあわせたケーシングを知っている		
	技能技術	1. 食肉の温度の計測・記録ができる 2. 空気が入らないように充填機へのプレート詰めができる 3. 充填機にセットしたプレートの空気抜きができる 4. ノズルへの腸のセットができる 5. 空気が入らないようにプレートの充填ができる 6. 一回の充填時間の確認ができる 7. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる		
3. 結紮	技能技術	1. 充填後の空気の確認ができる 2. 充填後の空気抜きができる 3. 腸の一連のひねり方ができる 4. 腸の鎖状のひねり方ができる 5. 腸の先端を結ぶことができる 6. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる		
4. 笠掛け・台車掛け	技能技術	1. 腸の間を均等にして笠に通すことができる 2. 笠の間隔を均等にして台車に掛けることができる 3. 腸が接触していないかの確認ができる		

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	加熱食肉製品 (加熱後包装)	レベル表示	L 2
能力要素	加熱 (くん煙、蒸煮)		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 加熱 (くん煙、蒸煮) 準備	技能技術	1. 加熱準備ができる	
2. 乾燥	技能技術	1. 風量の確認ができる 2. 乾燥時間の確認・記録ができる 3. 乾燥状態の確認ができる 4. 製品が重ならないようにハンガーに掛けることができる 5. 製品が壁面に接触しないよう適切なハンガー設置ができる	
3. くん煙	技能技術	1. くん煙時間の確認・記録ができる 2. 気象条件等の違いによりくん煙時間・煙の濃度を調整することができる 3. 適切なくん煙工程の出来上がり状況を見た目から判断ができる 4. 製品が重ならないようにハンガーに掛けることができる 5. 製品が壁面に接触しないよう適切なハンガー設置ができる	
4. 蒸煮	知識	1. 蒸煮の目的を知っている 2. 食品衛生法で定められた加熱温度・時間を知っている	
	技能技術	1. 加熱装置の温度確認ができる 2. 規定の温度・時間確認ができる 3. ロットごとの温度・時間の測定・記録ができる 4. 加水製品等微生物の殺菌に気をつける製品では、加熱温度・時間に配慮ができる 5. ロットごとの温度・時間の測定・記録ができる	
5. 加熱確認	技能技術	1. 加熱した製品温度の計測ができる 2. 中心部の温度上昇状況の確認ができる 3. 測定時に温度計の消毒ができる 4. 基準温度の確認ができる 5. 製造基準に定める加熱温度・時間の確認ができる 6. 確認後、加熱温度・時間の調整ができる 7. 加熱後製品と加熱前製品との交差をしないよう取り扱うことができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	加熱食肉製品 (加熱後包装)	レベル表示	L 2
能力要素	冷却		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 冷却準備	技能 技術	1. 冷却の機器・冷却水の衛生状況の確認ができる 2. 空気清浄装置の確認ができる 3. 製造方法が異なる製品と区分した冷却スペースの確保ができる 4. 冷蔵室の洗浄・消毒状況の確認ができる 5. 冷蔵室の温度の測定・記録ができる	
2. 冷却	知識	1. 冷却を急速に行う目的を知っている	
	技能 技術	1. シャワー冷却時の温度計測ができる 2. 冷蔵庫内におけるロットごとの温度・時間の測定・記録ができる 3. 冷蔵室は定期的な洗浄・消毒ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	加熱食肉製品（加熱後包装）	レベル表示	L 2
能力要素	ブロック化、薄片化		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. ブロック化、薄片化準備	技能 技術	1. 作業室の衛生状況の確認ができる 2. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. ブロック化、薄片化	知識	1. スライサーの危険箇所等の留意点を知っている	
	技能 技術	1. 作業前後の計量・記録ができる 2. スライスロスを少なくする工夫ができる 3. 表面の凍結等スライス適性の良い状態に調整ができる 4. 作業後の容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	加熱食肉製品 (加熱後包装)	レベル表示	L 2
能力要素	包装		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 包装準備	知識	1. 必要な服装、身だしなみを知っている	
	技能技術	1. 除菌・防塵設備の確認ができる 2. 包装する製品の表面等の消毒ができる 3. 作業室に入る際の手指の洗浄・消毒ができる 4. 防塵服や服装の滅菌ができる 5. 包装資材の必要数の準備ができる 6. 作業室内の落下細菌数の確認・記録ができる 7. 作業後の室内の清掃ができる 8. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 包装	知識	1. 真空包装機の使い方を知っている 2. 不良品等の見分け方を知っている	
	技能技術	1. 他の製品と交差しないように製造方法ごとに製品を区別することができる 2. 作業中、定期的に手指・機械器具の洗浄・消毒ができる 3. 製品表面の洗浄・消毒ができる 4. 腸詰の結び目・ネット詰めの両端等の切り離しができる 5. 太さ等の規格をそろえることができる 6. 脂肪等が袋の外側に付着しないように袋詰めができる 7. 製品温度が上がらないようにすばやく包装ができる 8. 残った包装資材の密封保管ができる 9. 作業後の容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	加熱食肉製品（加熱後包装）	レベル表示	L 2
能力要素	二次加熱・二次冷却		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 二次加熱・二次冷却	技能技術	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 加熱装置が清潔か確認ができる</li> <li>2. 冷却室の衛生状況の確認ができる</li> <li>3. ロットごとの温度・時間の測定・記録ができる</li> </ol>	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	加熱食肉製品 (加熱後包装)	レベル表示	L 2
能力要素	検査		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 検査	技能 技術	1. 金属検出器の感度の確認ができる 2. 目視による異物の確認ができる 3. 細菌数等の確認ができる 4. 必要に応じて外部機関等への検査依頼ができる	
2. 検査の判定・対応	技能 技術	1. 検査結果内容の確認ができる 2. 検査結果に基づいた対応をとることができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	加熱食肉製品（包装後加熱）	レベル表示	L 1
能力要素	原材料の計量補助		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 原材料の計量補助	技能技術	1. 手指の洗浄・消毒ができる 2. 肉塊を用いる製品では食肉に深い刺し傷を作らないようにすることができる 3. 食肉の温度計測ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	加熱食肉製品 (包装後加熱)		レベル表示	L 2
能力要素	除骨			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 除骨準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている 3. ナイフの研ぎ方を知っている 4. 砥石の種類と用途を知っている 5. 棒ヤスリの使い方を知っている 6. 新しい棒ヤスリの手入れの仕方を知っている		
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 処理台・機械器具の消毒ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 4. 作業室内の落下細菌数の確認・記録ができる 5. 食肉の温度の管理ができる 6. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる		
2. 枝肉確認	技能技術	1. 原料枝肉の鮮度等品質の確認ができる 2. 原料枝肉の温度の測定・記録ができる 3. ヒレ起こしができる 4. 枝肉の汚れなどの確認ができる 5. 枝肉番号、汚れなどの衛生的な除去ができる 6. 腹脂肪の除去ができる		
3. 除骨作業	知識	1. 不可食部分の位置を知っている 2. ナイフの種類と用途を知っている 3. 作業に応じたナイフの持ち方の基本を知っている 4. ナイフの刃の入れ方を知っている		
	技能技術	1. バンドソーによるカタ分割ができる 2. ロース・バラの除骨ができる 3. 骨に付着している赤肉を残すことなくきれいに骨抜きができる 4. カタの除骨ができる 5. モモの除骨ができる 6. 肉生地を傷めることがないよう、食肉に深い刺し傷(深メス)を作らないようにすることができる 7. 除骨した食肉を相互に汚染することのないよう、分別して保管ができる 8. 作業後のナイフの手入れができる 9. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる		

## 職務別能力要素の細目の内容

様式 4

職 務	加熱食肉製品（包装後加熱）		レベル表示	L 2
能力要素	整形・小分け			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 整形準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている		
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 処理台・機械器具の消毒ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 4. 作業室の落下細菌数の確認ができる 5. 食肉の温度の管理ができる 6. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる		
2. 整形	知識	1. 筋の位置を知っている 2. ナイフの種類と用途を知っている 3. 作業に応じたナイフの持ち方の基本を知っている 4. ナイフの刃の入れ方を知っている 5. 部位別の処理方法を知っている		
	技能技術	1. 作業前後の計量・記録ができる 2. 適切な脂肪量の確認ができる 3. 製造指示書により決められた厚さに整形ができる 4. 異物の付着が無い確認ができる 5. 金属探知機による異物検査ができる 6. 肉生地を傷めることがないよう、食肉に深い刺し傷（深メス）を作らないようにすることができる 7. 作業後のナイフの手入れができる 8. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる		
3. 小分け	技能技術	1. 小分けして包装ができる 2. 部位ごとに容器に入れることができる 3. 異物等の混入が無い確認ができる 4. ロット番号（と逐番号）、賞味期限日、部位、本数、重量の確認・記録ができる 5. 保管場所へ素早く搬送ができる 6. 保管場所の温度確認・記録ができる 7. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる		

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	加熱食肉製品 (包装後加熱)		レベル表示	L 2
能力要素	原材料の計量			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 原材料の計量準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている		
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 処理台・機械器具の消毒ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 4. 作業室の落下細菌数の確認ができる 5. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる		
2. 原材料の計量	知識	1. 計量器の適切な設置場所を知っている		
	技能技術	1. 食肉の温度の管理ができる 2. 必要に応じてpHの測定・記録ができる 3. 計量器の水準の定期的な確認ができる 4. 風袋引きの設定ができる 5. 食肉の計量・記録ができる 6. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる		

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	加熱食肉製品 (包装後加熱)	レベル表示	L 2
能力要素	食肉の塩漬け		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 食肉の塩漬け準備	技能 技術 知識	1. 冷蔵庫の衛生状況の確認ができる 2. 容器・機械器具の消毒ができる	
2. 食肉の塩漬け	知識	1. 乾塩漬法、湿塩漬法、インジェクション法による塩漬手法の違いと特徴を知っている  2. 塩漬の効果を知っている 3. 製品ごとの塩漬日数を知っている 4. 亜硝酸塩等の毒物・劇物の取扱いの留意点を知っている	
	技能 技術	1. 製造指示書に基づいた容器・機械器具、添加物をそろえることができる 2. 塩漬け液の調整ができる 3. 塩漬け液のpH、食塩濃度、温度等の測定・記録ができる 4. 使用した添加物の記録ができる 5. 食肉の温度の計測・記録ができる 6. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	加熱食肉製品 (包装後加熱)	レベル表示	L 2
能力要素	マッサージ・タンブリング		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. マッサージ・タンブリング	知識	1. マッサージ機の回転数、回転・休止時間等を知っている	
	技能 技術	1. 食肉の状況の経時的確認・記録ができる 2. 塩漬けの開始日・期間・終了日・肉の品質の確認・記録ができる 3. 塩漬け後の細菌、pH、成分等の検査・記録ができる 4. 塩漬け期間中の冷蔵庫の温度測定・記録ができる 5. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	加熱食肉製品 (包装後加熱)		レベル表示	L 2
能力要素	細切・混合			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 細切・混合準備	技能 技術	1. 作業室の衛生状況の確認ができる 2. 作業台・容器・機械器具の細菌の検査・記録ができる 3. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる 4. 冷却に使用する氷の成分規格 (飲用適等) の確認ができる		
2. 細切・混合	知識	1. 細切・混合機の危険部位等取扱いの留意点を知っている 2. 原材料の投入順序等による微妙な仕上がり方の違いを知っている		
	技能 技術	1. レシピの確認ができる 2. 原材料の配合ができる 3. 回転速度の調整をしながら原材料の投入ができる 4. へら等でプレートをよく混ぜることができる 5. プレートの空気を抜くことができる 6. 細切・混合機からプレートをすくい出すことができる 7. 使用した添加物の記録ができる 8. 食肉の温度の管理ができる 9. 作業後の作業台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる		

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	加熱食肉製品 (包装後加熱)		レベル表示	L 2
能力要素	成形			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 成形準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている		
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 3. 作業室の落下細菌数の確認ができる 4. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる		
2. 成形	技能技術	1. 食肉の温度の管理ができる 2. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる		

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	加熱食肉製品（包装後加熱）		レベル表示	L 2
能力要素	充填・結紮			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 充填・結紮準備	技能技術	1. 作業室の衛生状況の確認ができる 2. 作業台・容器・機械器具の細菌の検査・記録ができる 3. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる		
2. 充填	知識	1. パイプ詰め腸の戻し方を知っている 2. 適切なノズルを知っている 3. 充填機のプレス成型、真空型等のシステムの違いを知っている 4. 製品にあわせたケーシングを知っている		
	技能技術	1. 食肉の温度の計測・記録ができる 2. 空気が入らないように充填機へのプレート詰めができる 3. 充填機にセットしたプレートの空気抜きができる 4. ノズルへの腸のセットができる 5. 空気が入らないようにプレートの充填ができる 6. 一回の充填時間の確認ができる 7. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる		
3. 結紮	技能技術	1. 充填後の空気の確認ができる 2. 充填後の空気抜きができる 3. 腸の一連のひねり方ができる 4. 腸の鎖状のひねり方ができる 5. 腸の先端を結ぶことができる 6. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる		
4. 笠掛け・台車掛け	技能技術	1. 腸の間を均等にして笠に通すことができる 2. 笠の間隔を均等にして台車に掛けることができる 3. 腸が接触していないかの確認ができる		

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	加熱食肉製品 (包装後加熱)		レベル表示	L 2
能力要素	加熱 (湯煮など)			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 加熱 (湯煮など) 準備	技能 技術	1. 加熱装置が清潔か確認ができる 2. 室内の温・湿度の計測ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる		
2. 加熱 (湯煮など)	知識	1. 湯煮の目的を知っている 2. 食品衛生法で定められた加熱温度・時間を知っている		
	技能 技術	1. 加熱装置の温度確認ができる 2. 規定の温度・時間確認ができる 3. ロットごとの温度・時間の測定・記録ができる 4. 加水製品等微生物の殺菌に気をつける製品では、加熱温度・時間に配慮ができる 5. ロットごとの温度・時間の測定・記録ができる		
3. 加熱確認	技能 技術	1. 加熱した製品温度の計測ができる 2. 中心部の温度上昇状況の確認ができる 3. 測定時に温度計の消毒ができる 4. 基準温度の確認ができる 5. 製造基準に定める加熱温度・時間の確認ができる 6. 確認後、加熱温度・時間の調整ができる		

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	加熱食肉製品（包装後加熱）	レベル表示	L 2
能力要素	冷却		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 冷却準備	技能 技術	1. 冷却の機器・冷却水・氷の衛生状況の確認ができる	
		2. 空気清浄装置の確認ができる	
2. 冷却	知識 技能 技術	3. 製造方法が異なる製品と区分した冷却スペースの確保ができる	
		4. 冷蔵室の洗浄・消毒状況の確認ができる	
		5. 冷蔵室の温度の測定・記録ができる	
		1. 冷却を急速に行う目的を知っている	
		1. シャワー冷却時・流水冷却時の温度計測ができる	
		2. 冷蔵庫内におけるロットごとの温度・時間の測定・記録ができる	
		3. 冷蔵室は定期的な洗浄・消毒ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	加熱食肉製品 (包装後加熱)	レベル表示	L 2
能力要素	包装		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 包装準備	知識	1. 必要な服装、身だしなみを知っている	
	技能技術	1. 除菌・防塵設備の確認ができる 2. 包装する製品の表面等の消毒ができる 3. 作業室に入る際の手指の洗浄・消毒ができる 4. 防塵服や服装の滅菌ができる 5. 包装資材の必要数の準備ができる 6. 作業室内の落下細菌数の確認・記録ができる 7. 作業後の室内の清掃ができる 8. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 包装	知識	1. 真空包装機の使い方を知っている 2. 不良品等の見分け方を知っている	
	技能技術	1. 他の製品と交差しないように製造方法ごとに製品を区別することができる 2. 作業中、定期的に手指・機械器具の洗浄・消毒ができる 3. 製品表面の洗浄・消毒ができる 4. 腸詰の結び目・ネット詰めの両端等の切り離しができる 5. 太さ等の規格をそろえることができる 6. 脂肪等が袋の外側に付着しないように袋詰めができる 7. 製品温度が上がらないようにすばやく包装ができる 8. 残った包装資材の密封保管ができる 9. 作業後の容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	加熱食肉製品（包装後加熱）	レベル表示	L 2
能力要素	検査		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 検査	技能技術	1. 金属検出器の感度の確認ができる 2. 目視による異物の確認ができる 3. 細菌数等の確認ができる 4. 必要に応じて外部機関等への検査依頼ができる	
2. 検査の判定・対応	技能技術	1. 検査結果内容の確認ができる 2. 検査結果に基づいた対応をとることができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	特定加熱食肉製品	レベル表示	L 1
能力要素	原材料の計量補助		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 原材料の計量補助	技能技術	1. 手指の洗浄・消毒ができる 2. 肉塊を用いる製品では食肉に深い刺し傷を作らないようにすることができる 3. 食肉の温度計測ができる	

## 職務別能力要素の細目の内容

様式 4

職 務	特定加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	除骨		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 除骨準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている 3. ナイフの研ぎ方を知っている 4. 砥石の種類と用途を知っている 5. 棒ヤスリの使い方を知っている 6. 新しい棒ヤスリの手入れの仕方を知っている	
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 処理台・機械器具の消毒ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 4. 作業室内の落下細菌数の確認・記録ができる 5. 食肉の温度の管理ができる 6. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 枝肉確認	技能技術	1. 原料枝肉の鮮度等品質の確認ができる 2. 原料枝肉の温度の測定・記録ができる 3. ヒレ起こしができる 4. 枝肉の汚れなどの確認ができる 5. 枝肉番号、汚れなどの衛生的な除去ができる 6. 腹脂肪の除去ができる	
3. 除骨作業	知識	1. 不可食部分の位置を知っている 2. ナイフの種類と用途を知っている 3. 作業に応じたナイフの持ち方の基本を知っている 4. ナイフの刃の入れ方を知っている	
	技能技術	1. バンドソーによるカタ分割ができる 2. ロース・バラの除骨ができる 3. 骨に付着している赤肉を残すことなくきれいに骨抜きができる 4. カタの除骨ができる 5. モモの除骨ができる 6. 肉生地を傷めることがないよう、食肉に深い刺し傷(深メス)を作らないようにすることができる 7. 除骨した食肉を相互に汚染することのないよう、分別して保管ができる 8. 作業後のナイフの手入れができる 9. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	特定加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	整形・小分け		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 整形準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている	
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 処理台・機械器具の消毒ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 4. 作業室の落下細菌数の確認ができる 5. 食肉の温度の管理ができる 6. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 整形	知識	1. 筋の位置を知っている 2. ナイフの種類と用途を知っている 3. 作業に応じたナイフの持ち方の基本を知っている 4. ナイフの刃の入れ方を知っている 5. 部位別の処理方法を知っている	
	技能技術	1. 作業前後の計量・記録ができる 2. 適切な脂肪量の確認ができる 3. 製造指示書により決められた厚さに整形ができる 4. 異物の付着が無いか確認ができる 5. 金属探知機による異物検査ができる 6. 肉生地を傷めることがないよう、食肉に深い刺し傷(深メス)を作らないようにすることができる 7. 作業後のナイフの手入れができる 8. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる	
3. 小分け	技能技術	1. 小分けして包装ができる 2. 部位ごとに容器に入れることができる 3. 異物等の混入が無いか確認ができる 4. ロット番号(と逐番号)、賞味期限日、部位、本数、重量の確認・記録ができる 5. 保管場所へ素早く搬送ができる 6. 保管場所の温度確認・記録ができる 7. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	特定加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	原材料の計量		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 原材料の計量準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている	
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 処理台・機械器具の消毒ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 4. 作業室の落下細菌数の確認ができる 5. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 原材料の計量	知識	1. 計量器の適切な設置場所を知っている	
	技能技術	1. 食肉の温度の管理ができる 2. 必要に応じてpHの測定・記録ができる 3. 計量器の水準の定期的な確認ができる 4. 風袋引きの設定ができる 5. 食肉の計量・記録ができる 6. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	特定加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	食肉の塩漬け		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 食肉の塩漬け準備	技能 技術	1. 冷蔵庫の衛生状況の確認ができる 2. 容器・機械器具の消毒ができる	
2. 食肉の塩漬け	知識	1. 乾塩漬法、湿塩漬法、インジェクション法による塩漬け手法の違いと特徴を知っている  2. 塩漬けの効果を知っている 3. 製品ごとの塩漬け日数を知っている 4. 亜硝酸塩等の毒物・劇物の取扱いの留意点を知っている	
	技能 技術	1. 製造指示書に基づいた容器・機械器具、添加物をそろえることができる 2. 塩漬け液の調整ができる 3. 塩漬け液のpH、食塩濃度、温度等の測定・記録ができる 4. 使用した添加物の記録ができる 5. 食肉の温度の計測・記録ができる 6. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	

## 職務別能力要素の細目の内容

様式 4

職 務	特定加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	充填・結紮		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 充填・結紮準備	技能技術	1. 作業室の衛生状況の確認ができる 2. 作業台・容器・機械器具の細菌の検査・記録ができる 3. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 充填	知識	1. パイプ詰め腸の戻し方を知っている 2. 適切なノズルを知っている 3. 充填機のプレス成型、真空型等のシステムの違いを知っている 4. 製品にあわせたケーシングを知っている	
	技能技術	1. 食肉の温度の計測・記録ができる 2. 空気が入らないように充填機へのプレート詰めができる 3. 充填機にセットしたプレートの空気抜きができる 4. ノズルへの腸のセットができる 5. 空気が入らないようにプレートの充填ができる 6. 一回の充填時間の確認ができる 7. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	
3. 結紮	技能技術	1. 充填後の空気の確認ができる 2. 充填後の空気抜きができる 3. 腸の一連のひねり方ができる 4. 腸の鎖状のひねり方ができる 5. 腸の先端を結ぶことができる 6. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	
4. 笠掛け・台車掛け	技能技術	1. 腸の間を均等にして笠に通すことができる 2. 笠の間隔を均等にして台車に掛けることができる 3. 腸が接触していないかの確認ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	特定加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	加熱 (焙焼など)		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 乾燥	技能 技術	1. 風量の確認ができる 2. pHの経日観察・記録ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる	
2. 加熱 (焙焼など) 準備	技能 技術	1. 加熱装置が清潔か確認ができる 2. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる	
3. 加熱 (焙焼など)	知識	1. 加熱の目的を知っている 2. 食品衛生法で定められた加熱温度・時間を知っている	
	技能 技術	1. 規定の温度・時間確認ができる 2. ロットごとの温度・時間の測定・記録ができる 3. 加水製品等微生物の殺菌に気をつける製品では、加熱温度・時間に配慮ができる 4. ロットごとの温度・時間の測定・記録ができる	
4. 加熱確認	技能 技術	1. 加熱した製品温度の計測ができる 2. 中心部の温度上昇状況の確認ができる 3. 測定時に温度計の消毒ができる 4. 基準温度の確認ができる 5. 製造基準に定める加熱温度・時間の確認ができる 6. 確認後、加熱温度・時間の調整ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	特定加熱食肉製品		レベル表示	L 2
能力要素	冷却			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 冷却準備	技能 技術	1. 冷却の機器・冷却水の衛生状況の確認ができる 2. 空気清浄装置の確認ができる 3. 製造方法が異なる製品と区分した冷却スペースの確保ができる 4. 冷蔵室の洗浄・消毒状況の確認ができる 5. 冷蔵室の温度の測定・記録ができる		
2. 冷却	知識	1. 冷却を急速に行う目的を知っている		
	技能 技術	1. シャワー冷却時の温度計測ができる 2. 冷蔵庫内におけるロットごとの温度・時間の測定・記録ができる 3. 冷蔵室は定期的な洗浄・消毒) ができる		

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	特定加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	包装		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 包装準備	知識	1. 必要な服装、身だしなみを知っている	
	技能技術	1. 除菌・防塵設備の確認ができる 2. 包装する製品の表面等の消毒ができる 3. 作業室に入る際の手指の洗浄・消毒ができる 4. 防塵服や服装の滅菌ができる 5. 包装資材の必要数の準備ができる 6. 作業室内の落下細菌数の確認・記録ができる 7. 作業後の室内の清掃ができる 8. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 包装	知識	1. 真空包装機の使い方を知っている 2. 不良品等の見分け方を知っている	
	技能技術	1. 他の製品と交差しないように製造方法ごとに製品を区別することができる 2. 作業中、定期的に手指・機械器具の洗浄・消毒ができる 3. 製品表面の洗浄・消毒ができる 4. 腸詰の結び目・ネット詰めの両端等の切り離しができる 5. 太さ等の規格をそろえることができる 6. 脂肪等が袋の外側に付着しないように袋詰めができる 7. 製品温度が上がらないようにすばやく包装ができる 8. 残った包装資材の密封保管ができる 9. 作業後の容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	特定加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	検査		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 検査	技能 技術	1. 金属検出器の感度の確認ができる 2. 目視による異物の確認ができる 3. 細菌数等の確認ができる 4. 必要に応じて外部機関等への検査依頼ができる	
2. 検査の判定・対応	技能 技術	1. 検査結果内容の確認ができる 2. 検査結果に基づいた対応をとることができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	非加熱食肉製品	レベル表示	L 1
能力要素	原材料の計量補助		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 原材料の計量補助	技能技術	1. 手指の洗浄・消毒ができる 2. 肉塊を用いる製品では食肉に深い刺し傷を作らないようにすることができる 3. 食肉の温度計測ができる	

## 職務別能力要素の細目の内容

様式 4

職 務	非加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	除骨		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 除骨準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている 3. ナイフの研ぎ方を知っている 4. 砥石の種類と用途を知っている 5. 棒ヤスリの使い方を知っている 6. 新しい棒ヤスリの手入れの仕方を知っている	
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 処理台・機械器具の消毒ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 4. 作業室内の落下細菌数の確認・記録ができる 5. 食肉の温度の管理ができる 6. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 枝肉確認	技能技術	1. 原料枝肉の鮮度等品質の確認ができる 2. 原料枝肉の温度の測定・記録ができる 3. ヒレ起こしができる 4. 枝肉の汚れなどの確認ができる 5. 枝肉番号、汚れなどの衛生的な除去ができる 6. 腹脂肪の除去ができる	
3. 除骨作業	知識	1. 不可食部分の位置を知っている 2. ナイフの種類と用途を知っている 3. 作業に応じたナイフの持ち方の基本を知っている 4. ナイフの刃の入れ方を知っている	
	技能技術	1. バンドソーによるカタ分割ができる 2. ロース・バラの除骨ができる 3. 骨に付着している赤肉を残すことなくきれいに骨抜きができる 4. カタの除骨ができる 5. モモの除骨ができる 6. 肉生地を傷めることがないよう、食肉に深い刺し傷(深メス)を作らないようにすることができる 7. 除骨した食肉を相互に汚染することのないよう、分別して保管ができる 8. 作業後のナイフの手入れができる 9. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	非加熱食肉製品		レベル表示	L 2
能力要素	整形・小分け			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 整形準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている		
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 処理台・機械器具の消毒ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 4. 作業室の落下細菌数の確認ができる 5. 食肉の温度の管理ができる 6. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる		
2. 整形	知識	1. 筋の位置を知っている 2. ナイフの種類と用途を知っている 3. 作業に応じたナイフの持ち方の基本を知っている 4. ナイフの刃の入れ方を知っている 5. 部位別の処理方法を知っている		
	技能技術	1. 作業前後の計量・記録ができる 2. 適切な脂肪量の確認ができる 3. 製造指示書により決められた厚さに整形ができる 4. 異物の付着が無い確認ができる 5. 金属探知機による異物検査ができる 6. 肉生地を傷めることがないように、食肉に深い刺し傷(深メス)を作らないようにすることができる 7. 作業後のナイフの手入れができる 8. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる		
3. 小分け	技能技術	1. 小分けして包装ができる 2. 部位ごとに容器に入れることができる 3. 異物等の混入が無い確認ができる 4. ロット番号(と逐番号)、賞味期限日、部位、本数、重量の確認・記録ができる 5. 保管場所へ素早く搬送ができる 6. 保管場所の温度確認・記録ができる 7. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる		

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	非加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	原材料の計量		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 原材料の計量準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている	
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 処理台・機械器具の消毒ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 4. 作業室の落下細菌数の確認ができる 5. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 原材料の計量	知識	1. 計量器の適切な設置場所を知っている	
	技能技術	1. 食肉の温度の管理ができる 2. 必要に応じてpHの測定・記録ができる 3. 計量器の水準の定期的な確認ができる 4. 風袋引きの設定ができる 5. 食肉の計量・記録ができる 6. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	非加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	食肉の塩漬け		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 食肉の塩漬け準備	技能 技術 知識	1. 冷蔵庫の衛生状況の確認ができる 2. 容器・機械器具の消毒ができる	
2. 食肉の塩漬け	知識	1. 乾塩漬法、湿塩漬法、インジェクション法による塩漬手法の違いと特徴を知っている  2. 塩漬の効果を知っている 3. 製品ごとの塩漬日数を知っている 4. 亜硝酸塩等の毒物・劇物の取扱いの留意点を知っている	
	技能 技術	1. 製造指示書に基づいた容器・機械器具、添加物をそろえることができる 2. 塩漬け液の調整ができる 3. 塩漬け液のpH、食塩濃度、温度等の測定・記録ができる 4. 使用した添加物の記録ができる 5. 食肉の温度の計測・記録ができる 6. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	非加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	食肉の塩抜き		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 食肉の塩抜き	技能技術	1. 水温の確認ができる 2. 水質検査結果の確認ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	非加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	細切・混合		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 細切・混合準備	技能技術	1. 作業室の衛生状況の確認ができる 2. 作業台・容器・機械器具の細菌の検査・記録ができる 3. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる 4. 冷却に使用する氷の成分規格(飲用適等)の確認ができる	
2. 細切・混合	知識	1. 細切・混合機の危険部位等取扱いの留意点を知っている 2. 原材料の投入順序等による微妙な仕上がり方の違いを知っている	
	技能技術	1. レシピの確認ができる 2. 原材料の配合ができる 3. 回転速度の調整をしながら原材料の投入ができる 4. へら等でプレートをよく混ぜることができる 5. プレートの空気を抜くことができる 6. 細切・混合機からプレートをすくい出すことができる 7. 使用した添加物の記録ができる 8. 食肉の温度の管理ができる 9. 作業後の作業台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	

## 職務別能力要素の細目の内容

様式 4

職 務	非加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	充填・結紮		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 充填・結紮準備	技能技術	1. 作業室の衛生状況の確認ができる 2. 作業台・容器・機械器具の細菌の検査・記録ができる 3. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 充填	知識	1. パイプ詰め腸の戻し方を知っている 2. 適切なノズルを知っている 3. 充填機のプレス成型、真空型等のシステムの違いを知っている 4. 製品にあわせたケーシングを知っている	
	技能技術	1. 食肉の温度の計測・記録ができる 2. 空気が入らないように充填機へのプレート詰めができる 3. 充填機にセットしたプレートの空気抜きができる 4. ノズルへの腸のセットができる 5. 空気が入らないようにプレートの充填ができる 6. 一回の充填時間の確認ができる 7. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	
3. 結紮	技能技術	1. 充填後の空気の確認ができる 2. 充填後の空気抜きができる 3. 腸の一連のひねり方ができる 4. 腸の鎖状のひねり方ができる 5. 腸の先端を結ぶことができる 6. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	
4. 笠掛け・台車掛け	技能技術	1. 腸の間を均等にして笠に通すことができる 2. 笠の間隔を均等にして台車に掛けることができる 3. 腸が接触していないかの確認ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	非加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	乾燥・熟成		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. くん煙	知識	1. くん煙材の主な種類と色・香りを知っている 2. くん煙法(冷燻、温燻、熱燻、焙燻)に応じた温度を知っている	
	技能技術	1. 室内の温・湿度の計測ができる 2. 煙の濃度の確認ができる 3. くん煙時間の確認ができる 4. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる	
2. 乾燥・熟成	技能技術	1. 風量の確認ができる 2. pHの経日観察・記録ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	非加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	包装		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 包装準備	知識	1. 必要な服装、身だしなみを知っている	
	技能技術	1. 除菌・防塵設備の確認ができる 2. 包装する製品の表面等の消毒ができる 3. 作業室に入る際の手指の洗浄・消毒ができる 4. 防塵服や服装の滅菌ができる 5. 包装資材の必要数の準備ができる 6. 作業室内の落下細菌数の確認・記録ができる 7. 作業後の室内の清掃ができる 8. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 包装	知識	1. 真空包装機の使い方を知っている 2. 不良品等の見分け方を知っている	
	技能技術	1. 他の製品と交差しないように製造方法ごとに製品を区別することができる 2. 作業中、定期的に手指・機械器具の洗浄・消毒ができる 3. 製品表面の洗浄・消毒ができる 4. 腸詰の結び目・ネット詰め両端等の切り離しができる 5. 太さ等の規格をそろえることができる 6. 脂肪等が袋の外側に付着しないように袋詰めができる 7. 製品温度が上がらないようにすばやく包装ができる 8. 残った包装資材の密封保管ができる 9. 作業後の容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	非加熱食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	検査		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 検査	技能技術	1. 金属検出器の感度の確認ができる 2. 目視による異物の確認ができる 3. 細菌数等の確認ができる 4. 必要に応じて外部機関等への検査依頼ができる	
2. 検査の判定・対応	技能技術	1. 検査結果内容の確認ができる 2. 検査結果に基づいた対応をとることができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	乾燥食肉製品	レベル表示	L 1
能力要素	原材料の計量補助		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 原材料の計量補助	技能 技術	1. 手指の洗浄・消毒ができる 2. 肉塊を用いる製品では食肉に深い刺し傷を作らないようにすることができる 3. 食肉の温度計測ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	乾燥食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	除骨		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 除骨準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている 3. ナイフの研ぎ方を知っている 4. 砥石の種類と用途を知っている 5. 棒ヤスリの使い方を知っている 6. 新しい棒ヤスリの手入れの仕方を知っている	
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 処理台・機械器具の消毒ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 4. 作業室内の落下細菌数の確認・記録ができる 5. 食肉の温度の管理ができる 6. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 枝肉確認	技能技術	1. 原料枝肉の鮮度等品質の確認ができる 2. 原料枝肉の温度の測定・記録ができる 3. ヒレ起こしができる 4. 枝肉の汚れなどの確認ができる 5. 枝肉番号、汚れなどの衛生的な除去ができる 6. 腹脂肪の除去ができる	
3. 除骨作業	知識	1. 不可食部分の位置を知っている 2. ナイフの種類と用途を知っている 3. 作業に応じたナイフの持ち方の基本を知っている 4. ナイフの刃の入れ方を知っている	
	技能技術	1. バンドソーによるカタ分割ができる 2. ロース・バラの除骨ができる 3. 骨に付着している赤肉を残すことなくきれいに骨抜きができる 4. カタの除骨ができる 5. モモの除骨ができる 6. 肉生地を傷めることがないよう、食肉に深い刺し傷(深メス)を作らないようにすることができる 7. 除骨した食肉を相互に汚染することのないよう、分別して保管ができる 8. 作業後のナイフの手入れができる 9. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる	

## 職務別能力要素の細目の内容

様式 4

職 務	乾燥食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	整形・小分け		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 整形準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている	
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 処理台・機械器具の消毒ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 4. 作業室の落下細菌数の確認ができる 5. 食肉の温度の管理ができる 6. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 整形	知識	1. 筋の位置を知っている 2. ナイフの種類と用途を知っている 3. 作業に応じたナイフの持ち方の基本を知っている 4. ナイフの刃の入れ方を知っている 5. 部位別の処理方法を知っている	
	技能技術	1. 作業前後の計量・記録ができる 2. 適切な脂肪量の確認ができる 3. 製造指示書により決められた厚さに整形ができる 4. 異物の付着が無い確認ができる 5. 金属探知機による異物検査ができる 6. 肉生地を傷めることがないよう、食肉に深い刺し傷(深メス)を作らないようにすることができる 7. 作業後のナイフの手入れができる 8. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる	
3. 小分け	技能技術	1. 小分けして包装ができる 2. 部位ごとに容器に入れることができる 3. 異物等の混入が無い確認ができる 4. ロット番号(と逐番号)、賞味期限日、部位、本数、重量の確認・記録ができる 5. 保管場所へ素早く搬送ができる 6. 保管場所の温度確認・記録ができる 7. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	乾燥食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	原材料の計量		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 原材料の計量準備	知識	1. 洗浄・消毒しやすい処理台を知っている 2. 洗浄しやすい容器を知っている	
	技能技術	1. 使用する器具の衛生状況の確認ができる 2. 処理台・機械器具の消毒ができる 3. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる 4. 作業室の落下細菌数の確認ができる 5. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 原材料の計量	知識	1. 計量器の適切な設置場所を知っている	
	技能技術	1. 食肉の温度の管理ができる 2. 必要に応じてpHの測定・記録ができる 3. 計量器の水準の定期的な確認ができる 4. 風袋引きの設定ができる 5. 食肉の計量・記録ができる 6. 作業後の処理台・機械器具の洗浄・消毒ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	乾燥食肉製品		レベル表示	L 2
能力要素	食肉の塩漬け			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 食肉の塩漬け準備	技能 技術 知識	1. 冷蔵庫の衛生状況の確認ができる 2. 容器・機械器具の消毒ができる		
2. 食肉の塩漬け		1. 乾塩漬法、湿塩漬法、インジェクション法による塩漬手法の違いと特徴を知っている  2. 塩漬の効果を知っている 3. 製品ごとの塩漬日数を知っている 4. 亜硝酸塩等の毒物・劇物の取扱いの留意点を知っている		
	技能 技術	1. 製造指示書に基づいた容器・機械器具、添加物をそろえることができる 2. 塩漬け液の調整ができる 3. 塩漬け液のpH、食塩濃度、温度等の測定・記録ができる 4. 使用した添加物の記録ができる 5. 食肉の温度の計測・記録ができる 6. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる		

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	乾燥食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	細切・混合		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 細切・混合準備	技能技術	1. 作業室の衛生状況の確認ができる 2. 作業台・容器・機械器具の細菌の検査・記録ができる 3. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる 4. 冷却に使用する氷の成分規格(飲用適等)の確認ができる	
2. 細切・混合	知識	1. 細切・混合機の危険部位等取扱いの留意点を知っている 2. 原材料の投入順序等による微妙な仕上がり方の違いを知っている	
	技能技術	1. レシピの確認ができる 2. 原材料の配合ができる 3. 回転速度の調整をしながら原材料の投入ができる 4. へら等でプレートをよく混ぜることができる 5. プレートの空気を抜くことができる 6. 細切・混合機からプレートをすくい出すことができる 7. 使用した添加物の記録ができる 8. 食肉の温度の管理ができる 9. 作業後の作業台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	

## 職務別能力要素の細目の内容

様式 4

職 務	乾燥食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	充填・結紮		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 充填・結紮準備	技能技術	1. 作業室の衛生状況の確認ができる 2. 作業台・容器・機械器具の細菌の検査・記録ができる 3. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 充填	知識	1. パイプ詰め腸の戻し方を知っている 2. 適切なノズルを知っている 3. 充填機のプレス成型、真空型等のシステムの違いを知っている 4. 製品にあわせたケーシングを知っている	
	技能技術	1. 食肉の温度の計測・記録ができる 2. 空気が入らないように充填機へのプレート詰めができる 3. 充填機にセットしたプレートの空気抜きができる 4. ノズルへの腸のセットができる 5. 空気が入らないようにプレートの充填ができる 6. 一回の充填時間の確認ができる 7. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	
3. 結紮	技能技術	1. 充填後の空気の確認ができる 2. 充填後の空気抜きができる 3. 腸の一連のひねり方ができる 4. 腸の鎖状のひねり方ができる 5. 腸の先端を結ぶことができる 6. 作業後の処理台・容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	
4. 笠掛け・台車掛け	技能技術	1. 腸の間を均等にして笠に通すことができる 2. 笠の間隔を均等にして台車に掛けることができる 3. 腸が接触していないかの確認ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	乾燥食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	乾燥・熟成		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 乾燥・熟成	技能技術	1. 製品の温度の確認ができる 2. pH値の確認・記録ができる 3. 室内が清潔か確認ができる 4. 室内の温・湿度の計測ができる 5. 風量の確認ができる 6. 作業者の手指の洗浄・消毒の徹底ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	乾燥食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	包装		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 包装準備	知識	1. 必要な服装、身だしなみを知っている	
	技能技術	1. 除菌・防塵設備の確認ができる 2. 包装する製品の表面等の消毒ができる 3. 作業室に入る際の手指の洗浄・消毒ができる 4. 防塵服や服装の滅菌ができる 5. 包装資材の必要数の準備ができる 6. 作業室内の落下細菌数の確認・記録ができる 7. 作業後の室内の清掃ができる 8. 作業室の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 包装	知識	1. 真空包装機の使い方を知っている 2. 不良品等の見分け方を知っている	
	技能技術	1. 他の製品と交差しないように製造方法ごとに製品を区別することができる 2. 作業中、定期的に手指・機械器具の洗浄・消毒ができる 3. 製品表面の洗浄・消毒ができる 4. 腸詰の結び目・ネット詰めの両端等の切り離しができる 5. 太さ等の規格をそろえることができる 6. 脂肪等が袋の外側に付着しないように袋詰めができる 7. 製品温度が上がらないようにすばやく包装ができる 8. 残った包装資材の密封保管ができる 9. 作業後の容器・機械器具の洗浄・消毒ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 生産 生産

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	乾燥食肉製品	レベル表示	L 2
能力要素	検査		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 検査	技能 技術	1. 金属検出器の感度の確認ができる 2. 目視による異物の確認ができる 3. 細菌数等の確認ができる 4. 必要に応じて外部機関等への検査依頼ができる	
2. 検査の判定・対応	技能 技術	1. 検査結果内容の確認ができる 2. 検査結果に基づいた対応をとることができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	保管	レベル表示	L 2
能力要素	保管		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 製品保管・管理	知識	1. 製品に適した保管庫を知っている	
	技能技術	1. 製品ごとに適切に保管・管理ができる 2. 製品保管庫の温・湿度の計測・記録ができる	
2. 製品保管状況管理	知識	1. 製品の種類と規格に応じた適切な保管方法を知っている	
	技能技術	1. 製品の入出庫状況の記録ができる 2. 製品の棚卸ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 流通

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	出荷	レベル表示	L 1
能力要素	出荷準備		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 出荷先の確認	技能 技術	1. 出荷先の確認ができる 2. 納期の確認ができる	
2. 在庫確認	技能 技術	1. 在庫情報の確認ができる	
3. ピッキング	技能 技術	1. 製品のピッキングができる 2. 製品の温度管理ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	出荷	レベル表示	L 1
能力要素	出荷処理補助		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 現品確認	技能 技術	1. 出荷指示と製品の確認ができる 2. 目視による異物の確認ができる	
2. ラベル貼り	技能 技術	1. ラベルの確認ができる 2. ラベル貼りができる	
3. 出荷包装	技能 技術	1. 出荷にあわせたパッキング方法の選定ができる 2. 適切な梱包材の選択ができる 3. 効率的に箱詰め・袋詰めができる	
4. 製品積み込み	技能 技術	1. 出荷指示と製品の確認ができる 2. 荷口の確認ができる 3. 製品の積み込みができる	
5. 伝票記入	技能 技術	1. 出荷伝票・納品書等の作成ができる 2. 送り状の作成ができる	
6. 出荷記録	技能 技術	1. 出荷記録(トレーサビリティ)の作成ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 流通

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	出荷	レベル表示	L 2
能力要素	出荷処理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. ラベル作成	知識	1. ラベルに記載すべき項目を知っている	
	技能 技術	1. 製品情報の確認ができる 2. ラベルの作成ができる 3. 記録用ラベルの作成と保存ができる	
2. 配送ルート確認	技能	1. 製品に最適な配送ルートの確認ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	出荷	レベル表示	L 3
能力要素	出荷管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. ピッキング・積込作業の進捗管理	技能 技術	1. ピッキング・積込作業の進捗管理ができる 2. ピッキング・積込作業に関する人員配置計画の企画、推進ができる	
2. 物流管理	技能 技術	1. 配送サービスの戦略を策定することができる 2. 物流業者等との交渉ができる 3. 配送コストの分析ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 営業・販売

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	営業・販売		レベル表示	L 2
能力要素	企業間取引販売 (BtoB)			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 顧客管理	技能 技術	1. 顧客情報の整理ができる 2. 顧客へのアフターサービスができる 3. クレーム・トラブルへの迅速な対応ができる		
2. 新規顧客開拓営業	技能 技術	1. 新規顧客開拓先へ計画的に訪問ができる 2. 新規顧客の開拓と拡大のための宣伝広告の配布ができる 3. 新規顧客の需要を聞き出すことができる 4. 新規顧客の見込みのランク付けができる		
3. 営業・商談活動	知識	1. 商談の進めるためのマナーを知っている 2. 商談のための社外文書のマナーを知っている		
	技能 技術	1. 年間営業計画の策定ができる 2. 過去の見積実績、顧客情報等から訪問計画を立てることができる 3. 得意先の巡回と売り込みができる 4. 自社農産物の特徴をアピールすることができる 5. 顧客需要を聞き出し、適切な提案ができる		
4. 見積の作成	知識	1. 見積の立て方を知っている 2. 見積の諸条件(取引条件等)を知っている		
	技能 技術	1. 見積に必要な各種情報の収集ができる 2. 季節や時期に応じた見積の作成ができる 3. 競合生産者の動向の分析ができる 4. 適切な粗利(マークアップ)の決定ができる		
5. 受注・発送情報管理	技能 技術	1. 受注文書の作成ができる 2. 顧客からの注文を社内ルートに回すことができる 3. 顧客からの問い合わせに適切に応じることができる 4. 発送情報の確認ができる		
6. 代金・債権回収	知識	1. 代金回収手続きを知っている		
	技能 技術	1. 円滑な代金回収ができる 2. 不良債権が発生した際の必要な対応ができる 3. 債権回収率の向上のための有効手段を立案ができる 4. 顧客別未回収残高(売掛金+受注手形)を確認し、請求書送付、支払要請ができる		

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	営業・販売	レベル表示	L 2
能力要素	通信販売 (B to C)		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 顧客情報管理	知識	1. 個人情報保護法を知っている	
	技能技術	1. 顧客情報・顧客名簿の蓄積・管理ができる 2. 顧客情報の分析ができる 3. 顧客の種類ごとに適切な販促の企画ができる 4. 個人情報保護法に沿った個人情報の適切な管理ができる	
2. インターネット販促管理	技能技術	1. 自社サイトの企画ができる 2. ホームページの立ち上げができる 3. 季節、在庫に応じたサイトの更新ができる 4. インターネットショッピングモールへの登録ができる 5. メールマガジンの発信ができる	
	技能技術	1. 受注文書の作成ができる 2. 顧客からの注文を社内ルートに回すことができる 3. 顧客からの問い合わせに適切に応じることができる 4. 発送情報の確認ができる	
3. 受注・発送情報管理	技能技術		

食料品製造業(肉加工品製造業) 営業・販売

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	営業・販売	レベル表示	L 2
能力要素	苦情対応補助		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 苦情把握・初期対応	技能 技術	1. 商品についての顧客からの苦情・相談に回答ができる 2. 苦情への迅速な対応ができる 3. クレームメモの作成ができる	
2. 苦情対応報告書類作成	技能	1. 発生した苦情・トラブルについての文書作成ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	営業・販売		レベル表示	L 3
能力要素	営業・販売企画			
能力要素の細目	能力要素の細目の内容			
1. 営業・販売計画	知識	1. 自社の経営戦略等に合わせた営業面における重点課題を知っている 2. 市場調査の目的を知っている		
	技能技術	1. 市場・消費者の動向の把握・分析ができる 2. 営業企画書の立案ができる 3. 市場に対して商品提案ができる		
2. 営業・販売予算の管理	技能技術	1. 営業活動費用の計算・分析ができる 2. 営業活動の費用便益分析ができる 3. 営業活動の予算管理ができる		

食料品製造業(肉加工品製造業) 営業・販売

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	営業・販売	レベル表示	L 3
能力要素	苦情分析・管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 苦情対応	技能 技術	1. クレーム・トラブルへの迅速な対応ができる 2. 再発送・返金等の処理ができる 3. 苦情の関連部門への連絡と再発防止対策ができる	
2. 苦情管理	技能 技術	1. 苦情・トラブルへの迅速な対応の指示ができる 2. 返品及び交換などの社内ルールを徹底することができる 3. 苦情管理を行い、改善ができる 4. 発生した苦情・トラブルについて文書で本部に連絡することができる	
3. 苦情分析	技能 技術	1. 苦情内容の把握ができる 2. 原因の社内調査の指示ができる	
4. 対策検討・指示	技能 技術	1. 全社的な苦情・トラブル対応戦略の策定ができる 2. 苦情の直接受付など決めることができる	

## 職務別能力要素の細目の内容

様式 4

職 務	商品開発	レベル表示	L 3
能力要素	商品開発		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 製品計画の策定	知識	1. 製品の概念の種類と内容を知っている 2. 製品戦略のタイプ（製品差別化、市場細分化）と内容を知っている	
	技能技術	1. 市場のニーズ、欲求に適合する製品の立案と策定ができる 2. 差別化戦略、市場細分化戦略に基づく製品計画の作成ができる	
2. 企画開発調整	知識	1. 新製品の概念の種類と内容を知っている 2. 新製品開発のプロセスを知っている 3. 製品コンセプトを知っている	
	技能技術	1. 研究開発部門及び製造部門へのマーケティング分析情報の伝達と支援ができる 2. 地域での他の企業とタイアップした商品規格ができる 3. 地域貢献を考えた商品開発ができる 4. 市場導入のマーケティング戦略に基づく経済性分析ができる 5. 新製品のテストマーケティングの支援ができる 6. 新製品のテストマーケティングに基づく市場導入ができる	
3. 販売予測	知識	1. 販売計画作成に必要な情報の種類と内容を知っている 2. 売上状況分析実施上のポイントを知っている 3. 売上実績の傾向変動（トレンド）、要因（内的、外的）分析方法を知っている	
	技能技術	1. 売上状況分析の単位（全売上高、細分化された売上高）の選択ができる	
4. 市場調査	知識	1. 小売業に対する市場調査プロセスを知っている 2. 消費者に対する市場調査プロセスを知っている 3. 飲食店に対する市場調査プロセスを知っている 4. 販売分析方法を知っている 5. 広告調査方法を知っている 6. 景気・産業動向分析を知っている 7. 他社の製品、価格、売れ行きなどのマーケティング動向を知っている	
	技能技術	1. 技術動向の調査と分析ができる 2. 顧客ニーズの調査と分析ができる	
5. 販売目標の設定	知識	1. 販売目標の設定基準を知っている	
	技能技術	1. 全体の販売目標と販売先ごとの販売目標のバランスを考慮した販売目標の設定ができる 2. 販売現場との販売目標設定の調整ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 営業・販売

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	商品開発	レベル表示	L 3
能力要素	商品開発		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
		3. 内・外の諸要因（業界環境、自社の風土と戦略など）を勘案した適切な目標設定ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	経営企画	レベル表示	L 3
能力要素	経営管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 事業経営に関する基礎資料作成	技能技術	1. 経営戦略に関する基礎資料（経営環境、経営目標等）の作成ができる 2. 新規事業戦略に関する基礎資料（展開戦略、撤退基準等）の作成ができる 3. 組織化戦略に関する基礎資料（組織構造、運営戦略等）の作成ができる	
	知識	1. 業績評価の為のデータの種類と重要性を知っている 2. 業績管理手法、実施体制、業績評価基準を知っている	
2. 業績評価分析に関するデータ収集と整理	技能技術	1. 業績評価の為の各種データ（経営戦略、新規事業、組織化戦略等）の収集、整理ができる 2. 会社業績の評価、管理ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 総務・経理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	経営企画	レベル表示	L 4
能力要素	工場・施設計画		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 工場計画	知識	1. 工場設計に関するPM(プロパティマネジメント)を知っている	
	技能技術	1. 社内の生産設備、人的資源などの把握ができる 2. 工場の形態の決定ができる 3. 工場設計の策定ができる 4. 人的資源の計画ができる	
2. 設備保安全管理	知識	1. 設備保安全管理の目的と重要性を知っている	
	技能技術	1. 測定周期、測定部位、測定パラメータ、測定条件、判定基準などを踏まえ、予防保全のための企画と実施方法の立案ができる 2. 設備保安全管理計画の立案と策定ができる 3. 設備を常に最良の状態に維持するための設備管理計画の策定ができる 4. 設備の稼働状況の監視制御ができる 5. 組織を越えた改善、合理化の推進ができる	
3. 保全担当者教育	知識	1. 保全担当者に必要な職務及びその能力の概要を知っている	
	技能技術	1. 保全要員のレベルの把握ができる 2. レベルに応じた教育計画の立案と策定及び実施ができる	
4. TPM活動	知識	1. TPMの定義とねらいを知っている	
	技能技術	1. 生産効率化体制作りができる 2. 新製品、新設備の初期管理体制作りができる 3. 品質保全体体制作りができる 4. 管理間接部門の効率化体制作りができる 5. 安全・衛生と管理の管理体制作りができる	
5. 設備計画の推進	技能技術	1. 新規設備等の配置図の作成ができる 2. 調達後の検討ができる 3. 設備の運搬方法の検討ができる 4. 設備導入の進捗管理ができる	
6. 設備導入計画(年間計画・予算)	技能技術	1. 新たな技術の情報収集ができる 2. 技術動向の調査・分析ができる 3. 新規導入のサンプル作成とコスト算出ができる 4. 設備の購買、更新等の年間計画の策定ができる 5. 設備の購買、更新等のための予算計画の作成ができる 6. 新設備の導入計画の策定ができる 7. 新設備の導入の予算の作成ができる 8. 予算と対比し経費発生のコントロールができる	

## 職務別能力要素の細目の内容

様式 4

職 務	経営企画	レベル表示	L 4
能力要素	経営分析・戦略		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 経営分析・予算分析	知識	1. 経営分析（収益性、安全性、成長性、損益分岐点、付加価値等の分析）手法を知っている 2. 内部環境（組織構成、資金調達、対象顧客、流通チャネル、外部委託等）を知っている	
	技能技術	1. 経営管理のための経営分析ができる 2. 経営分析による課題の抽出ができる 3. 外部環境（競合状況、市場動向、経済動向、社会・政治動向等）の分析ができる 4. 自社の強み、弱みを認識し、経営計画に反映ができる 5. 予算実績の差異分析ができる 6. 予算実績による業績評価ができる	
2. 経営計画・経営戦略	知識	1. 中期・長期・年次経営計画策定の手法を知っている 2. 国・都道府県・地方自治体等による融資制度を知っている 3. 融資を受ける際の手続きの方法を知っている 4. 税制上の優遇措置の種類を知っている	
	技能技術	1. 経営基本方針の策定ができる 2. 経営環境の分析により戦略的要因の抽出ができる 3. 経営分析を活かした経営計画の策定ができる 4. 経営目的に沿った経営戦略を立案ができる 5. 中期・長期・年次経営計画の策定ができる 6. 営業計画を立てることができる 7. 生産計画を立てることができる 8. 組織運営ルールを企画ができる 9. 事業分担の見直しに関する企画ができる 10. 経営規模の拡大に関する目標（作付面積、作業受託面積）設定ができる 11. 生産方式の合理化の目標設定ができる 12. 経営管理の合理化の目標（複式簿記での記帳等）設定ができる 13. 取引先を集中させずにリスク分散を図ることができる 14. 全体の売り上げ目標と販売先売り上げ目標及び割合を定め定期的にバランスをチェックすることができる	
3. 新規事業企画	技能技術	1. 新規事業（観光、販売、加工の多角化等）のアイデアの評価、選定ができる 2. 地域とのコミュニケーションを図ることができる 3. 新規事業の事業性について経営方針、経営環境から分析ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 総務・経理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	経営企画	レベル表示	L 4
能力要素	経営分析・戦略		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
		4. 新規事業の事業計画書の作成ができる 5. 新規事業の推進体制の企画ができる	

## 職務別能力要素の細目の内容

様式 4

職 務	総務	レベル表示	L 1
能力要素	庶務業務		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 文書作成	知識	1. 社内文書と社外文書の種類、用途を知っている	
	技能技術	1. 書式通りに文書を作成ができる 2. 簡単な帳票類を作成ができる	
2. 来訪者の受付	知識	1. 接遇のマナーを知っている 2. 社内各セクションの職務分掌を知っている	
	技能技術	1. 社員の名前と所属セクションの容易な検索ができる 2. 来訪者に応じた的確な受付処理ができる	
3. 電話応対	知識	1. 電話応対の基本マナーを知っている	
	技能技術	1. 電話の用件の内容の判断ができる 2. 様々なケースに応じた的確な電話応対ができる	
4. 郵便物等の受発信及び電話使用の管理	知識	1. 郵便物等の種類と特徴を知っている	
	技能技術	1. 郵便物、宅配便を各セクションへの配布ができる 2. 支店、事業所間の書類の移動、連絡便の手配ができる 3. 郵便物、宅配便の発送ができる 4. 社員の電話使用の管理ができる	
5. 備品・用度品管理	知識	1. 用度品の購入と払出し管理方法を知っている 2. 廃棄とリサイクル方法を知っている	
	技能技術	1. 用度品の購入と払出しに関する処理ができる 2. 用度品の管理ができる 3. 事務用品、消耗品の管理ができる 4. ユニフォーム、作業服の手配、管理ができる 5. 什器備品の管理ができる 6. 産業廃棄物の処分手続きができる 7. 新聞その他の刊行物の購入と整理及び保管ができる 8. 名刺と社名入り封筒及び便箋の作成手配ができる	
6. 社有車の管理	知識	1. 自動車税を知っている 2. 自動車保険を知っている 3. 自動車事故と会社の責任を知っている	
	技能技術	1. 社有車の配車手続きができる 2. 車検、定期点検への対応ができる 3. 自動車税の納付手続きができる 4. 自動車保険に関する定型的な業務ができる 5. 社有車のリース、購入手続きができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 総務・経理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	総務	レベル表示	L 1
能力要素	庶務業務		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
		6. 社有車の運転指示と管理ができる 7. 社有車の車両管理ができる	
7. 出張手続き	知識	1. 出張旅費規程を知っている	
	技能技術	1. 国内出張手続きに関する手続きができる 2. 海外出張手続きに関する手続きができる	
8. 会議の準備	知識	1. 社内会議の種類と進め方を知っている	
	技能技術	1. 会議の準備（開催案内、会場設営等）ができる 2. 会議室と応接室の管理ができる 3. 受付業務ができる	
9. 贈答・慶弔	知識	1. 季節贈答、各種見舞を知っている 2. 贈答の相手先、マナー、扱い方を知っている 3. 社内慶弔規程を知っている 4. 慶弔の種類と概要を知っている	
	技能技術	1. 中元、歳暮等贈答品の選定ができる 2. 贈答品の発注ができる 3. 贈答先情報のメンテナンスができる 4. 贈答を受けた場合の対応処理ができる 5. 社内慶弔に関する事務ができる 6. 慶弔見舞金の手配ができる 7. 祝電、弔電の打電ができる 8. 供花の手配ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	総務	レベル表示	L 2
能力要素	固定資産・償却資産等管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 固定資産の管理	知識	1. 償却資産申告が必要な固定資産を知っている 2. 年度の償却資産の増減を知っている	
	技能技術	1. 減価償却額の計算ができる 2. 固定資産税の償却資産申告書の作成ができる 3. 固定資産の売買、賃貸借に関する手続きができる 4. 固定資産の保安全管理に関する手続きができる 5. 設備の補修と増設の立案ができる	
2. リース・レンタル物件管理	知識	1. リース・レンタル物件管理を知っている	
	技能技術	1. リース・レンタル契約に関する手続きができる 2. リース物件除去の手続きができる 3. リース契約の中途解約の手続きができる	
3. 損害保険に関する手続き	知識	1. 損害賠償と保険を知っている	
	技能技術	1. 損害保険の契約、解約ができる 2. 事故発生時と損害保険に関する手続きができる	
4. 警備・保安・防災に関する管理	知識	1. 災害対策、防災に対する法規制を知っている 2. 警備、保安の外部委託方法を知っている	
	技能技術	1. 自社の警備、保安、防災体制の構築管理ができる 2. 自社の警備、保安、防災体制改善に関する企画と立案及び運用ができる 3. 消火器の点検、整備ができる 4. 事故発生時の処置ができる 5. 関係機関（警察、消防等）への迅速な連絡・対応ができる 6. 警備・保安の外部委託に関する業務ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 総務・経理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	総務	レベル表示	L 2
能力要素	庶務・渉外実務		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 文書作成・管理	知識	1. 社内外文書の発行規程を知っている 2. 文書の仕分けを知っている 3. 社印の種類と使用基準を知っている 4. 文書、帳票等の保管と処分規程を知っている 5. 契約文書の書式を知っている 6. 重要文書、機密文書の取り扱いを知っている 7. ファイリングシステムを知っている 8. 文書の保管方法、廃棄基準を知っている	
	技能技術	1. 稟議書の取り扱い及び処理ができる 2. 重要文書の作成、分類、保管及び処理ができる 3. 保存文書の保管、処理ができる 4. 受発信文書の処理ができる 5. 社印及び代表取締役印等の保管と管理ができる 6. 年賀状等の印刷手配ができる 7. 年賀状等送付先情報のメンテナンスができる	
2. 社内規程の管理	知識	1. 社内規程の体系を知っている	
	技能技術	1. 社内規程の運用に関する事務処理ができる 2. 社内外の風紀取締り及び規律の保持ができる 3. 社内規程の周知ができる	
3. 情報機器の管理	技能技術	1. O A機器、通信機器、コピー機等の管理ができる 2. 事務処理の現状分析ができる 3. 事務処理のマニュアル化ができる 4. 事務合理化のためのO A化の推進ができる 5. 事務機器及び通信機器のメンテナンスができる	
4. 行事の企画	知識	1. 会社行事の内容、実施時期を知っている	
	技能	1. 会社行事実施に向けての諸手続きができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	総務	レベル表示	L 3
能力要素	庶務・渉外運営管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 事務処理の効率化	技能 技術	1. 社内外情報をデータベース機能により管理ができる 2. ネットワークシステムの管理ができる 3. ファイリングシステムの構築ができる	
2. 広報計画策定	技能 技術	1. 広報計画及び目標の策定ができる 2. 広報計画の運営管理ができる 3. 広報予算の策定と管理ができる	
3. 行事の運営	技能 技術	1. 会社行事の年間スケジュールの企画・調整ができる 2. 会社行事に関する実施計画の策定ができる 3. 会社行事実施に関する必要事項の指示ができる 4. 会社行事の運営ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 総務・経理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	総務	レベル表示	L 3
能力要素	株式・法務実務		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 株式の発行等	知識	1. 企業の設立形態、運営を知っている	
	技能技術	1. 株式と社債に関する事務手続きができる 2. 新株発行と配当金支払計画の企画、立案ができる 3. 持株会の設立、運営ができる 4. 特殊株主に対する対応策の企画、立案ができる 5. 株主管理（株主名簿の作成と管理等）ができる 6. 配当金支払い手続きができる 7. 議事録作成、保管業務ができる	
2. 株主総会の実施	知識	1. 情報開示の重要性と効率的な株主総会の運営を知っている 2. 株主総会における議事進行、質疑応答形式、動議への対応を知っている	
	技能技術	1. 株主総会の準備、招集、運営ができる 2. 株主総会運営計画の企画、立案ができる	
3. 示談・訴訟への対応	知識	1. 示談と訴訟への対応方法を知っている 2. 顧問弁護士への対応方法を知っている	
	技能技術	1. 保険事故時の折衝ができる 2. 契約上の法的紛争に関する対応を決定ができる 3. 顧問弁護士に適宜必要な相談ができる	
4. 商標登録の管理・運用	技能技術	1. 商標の登録ができる 2. 商標登録の管理・運用ができる	
5. 契約書管理	知識	1. 定型的な契約書の作成方法、審査におけるチェックポイントを知っている	
	技能技術	1. 法務専門家の活用ができる 2. 重要な契約書の作成ができる 3. 重要度に応じた契約書の管理ができる 4. 担保設定、債権回収、債権保全の手続きができる 5. 定型的な契約書の作成（不動産売買契約書、金銭消費貸借契約書、労働契約書等）ができる	
6. 設立・登記に関する手続き	知識	1. 会社の設立に関する手続きを知っている 2. 取締役の義務と各種責任、監査役的使命、義務、責任などを知っている 3. 取締役会の招集権者、招集通知、付議、議事運営を知っている	
	技能技術	1. 商業登記に関する申請及び管理ができる 2. 取締役と監査役の就任と退任の登記ができる	

## 職務別能力要素の細目の内容

様式 4

職 務	総務	レベル表示	L 3
能力要素	労務管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 労務企画	技能 技術	1. 労務管理施策と組織に関する立案ができる 2. 労働条件改訂に関する立案ができる 3. 労務に関する相談対応ができる 4. 就業規則の改訂の立案ができる 5. 不当労働行為の防止対策の企画、立案ができる 6. 不当労働行為事案に対する対応ができる	
2. 賃金・給与	知識 技能 技術	1. 昇給とベースアップの世間相場を知っている 1. 賃金体系の改訂案の立案ができる 2. 基本給与体系を定め、賃金表の作成ができる 3. 昇給とベースアップに関する手続きができる 4. 法定調書等の作成と提出ができる 5. 法的徴収ができる（健康保険料、厚生年金保険料、雇用保険料、所得税、住民税等） 6. 労働者から法的徴収（社会保険、雇用保険）ができる 7. 住民税、所得税に関する手続きができる 8. 退職金の支給手続きができる 9. 給与、諸手当に関する問い合わせへの対応ができる	
3. 労働保険	知識	1. 労災保険制度を知っている 2. 特定農作業従事者に係る特別加入を知っている 3. 雇用保険、医療保険、厚生年金保険、労災保険の適用範囲を知っている 4. 雇用保険の資格取得、喪失、給付請求等の手続をする最寄の公共職業安定所（ハローワーク）を知っている	
	技能 技術	1. 従業員の労災保険加入手続きができる 2. 保健関係成立届の作成・提出ができる 3. 雇用保険適用事業所設置届及び雇用保険被保険者資格取得届を作成し、管轄の公共職業安定所への提出ができる 4. 雇用保険の資格取得、喪失、給付請求等の手続きができる 5. 特別加入申請書を作成し、所轄の労働基準監督署の提出ができる 6. 毎保険年度（毎年4月1日から翌年3月31日まで）の初めにその保険年度の一般保険料を計算し概算保険料として、郵便局、所轄の都道府県労働局、若しくは労働基準監督署に申告・納付ができる	
4. 社会保険	知識	1. 社会保険制度を知っている	

食料品製造業(肉加工品製造業) 総務・経理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	総務	レベル表示	L 3
能力要素	労務管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
		2. 健康保険、厚生年金保険の加入や保険料の納付の手続をする最寄りの社会保険事務所を知っている	
	技能技術	1. 健康保険、厚生年金保険、雇用保険の被保険者資格取得・喪失の手続きができる 2. 健康保険、厚生年金保険、雇用保険等の保険料控除と納付手続きができる 3. 傷病や出産等で休業する者に対する社会保険の説明及びそれに関する事務手続きができる 4. 退職者に対する健康保険、厚生年金保険、雇用保険に関する説明及び事務手続きができる	
5. 就業管理	知識	1. 労働基準法上、常時10人以上の労働者を使用する場合には就業規則の策定が必須になることを知っている 2. 適用除外の条項を知っている	
	技能技術	1. 就業規則の立案、改訂ができる 2. 勤務諸規程と運用基準に関する企画、立案ができる 3. 始業、終業時刻の確認及び記録ができる 4. 関係機関への諸届、諸調査表の作成、提出ができる 5. 労働時間、勤務諸規程に関する相談に対する指導、助言ができる 6. 労務やサービスに関するトラブル、相談等への対応ができる	
6. 福利厚生	技能技術	1. 福利厚生予算の立案ができる 2. 福利厚生行事の企画ができる 3. 福利厚生制度と規程の立案ができる 4. 健康診断の実施ができる	
7. 安全衛生・作業環境対策	知識	1. 労働災害、通勤災害の給付、防止策、対処法を知っている 2. 緊急蘇生法を知っている	
	技能技術	1. 安全衛生教育の立案、実施ができる 2. 安全衛生教育の指導マニュアルの作成ができる 3. 安全衛生に関する監督官庁等への報告ができる 4. 労働災害、通勤災害に関する労働基準監督署等への届出ができる 5. 緊急時の医療関係情報の把握と、周知ができる 6. 衛生・照明など作業環境の管理ができる	
8. 労働安全衛生関係法令の管理	知識	1. 労働安全衛生法および同法施行令を知っている	
	技能技術	1. 労働安全確保の指導ができる	

## 職務別能力要素の細目の内容

様式 4

職 務	総務	レベル表示	L 4
能力要素	人事		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 人事企画	知識	1. 自社の人事管理上の課題を知っている	
	技能技術	1. 人事戦略の企画、立案、策定ができる 2. 労働行政、労働法制への対応施策の企画、立案、推進ができる 3. 人事施策方針の企画、立案ができる 4. 昇進・昇格規定の原案作成ができる	
2. 人員計画・採用計画	知識	1. 労働市場の動向を知っている	
	技能技術	1. 中・長期人員計画の策定ができる 2. 関係各部門の人材ニーズの把握ができる 3. 雇用契約書の作成ができる 4. 採用計画の策定ができる 5. 採用活動の企画、立案ができる	
3. 人事実務	知識	1. 解雇の要件と種類等を知っている	
	技能技術	1. ケースに応じた適切な採用方法の選択ができる 2. ハローワーク、学校訪問等の求人活動ができる 3. 退職と解雇の諸手続きができる	
4. 人事考課	知識	1. 人事考課制度の詳細を知っている	
	技能技術	1. 人事考課の適正な実施について各部門に指示ができる 2. 人事考課に関する問い合わせへの対応ができる 3. 昇進・昇格案の立案ができる 4. 昇進・昇格に関する問い合わせへの対応ができる 5. 人事に関するデータの作成ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 総務・経理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	総務	レベル表示	L 4
能力要素	人材育成・研修		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 人材育成計画	技能 技術	1. 人材育成方針の立案ができる	
		2. 等級制度(資格、職能等)の立案ができる	
		3. 中・長期人員配置に関する部門間調整ができる	
		4. 人事戦略に基づくジョブローテーションの立案ができる	
		5. 能力開発方針の策定ができる	
		6. 外部研修の研修計画の策定ができる	
		7. 階層別・職能別教育の企画ができる	
2. 研修・OJT	知識	1. 教育訓練の各種技法を知っている	
	知識	2. オフ-JTとOJTの連携と調整の手法を知っている	
	技能 技術	1. 年間研修計画の策定ができる	
		2. 教育訓練ニーズ把握のための調査、分析ができる	
		3. 自己啓発支援計画の策定ができる	
4. OJTの評価及びフォローアップができる			
3. 外国人実習生受け入れ	知識	1. 新しい研修・技能制度(2010年7月施行)を知っている	
	知識 技能	1. 新しい制度に基づいて研修・実習計画を立てることができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	経理	レベル表示	L 1
能力要素	受発注業務		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 発注及び受入	知識	1. 発注と受入に関する全体的な流れを知っている 2. 受入検査の方法を知っている 3. 製品の種類と規格に応じた適切な保管方法を知っている	
	技能技術	1. 発注・未発注情報の把握及び事務手続きができる 2. 受入に関する検収処理（伝票処理等事務手続き）ができる	
2. 受注	知識	1. 在庫の基礎的な内容を知っている	
	技能技術	1. 受注システムデータの入出力及び確認ができる 2. 受注情報の把握ができる	
3. 受注文書作成	知識	1. 受注文書作成の目的と重要性を知っている	
	技能技術	1. 受注文書に受注品の形式、種類、等級、識別などを記入ができる 2. 受注文書に仕様書、図面、工程要求書、検査指示書などを記入ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 総務・経理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	経理	レベル表示	L 2
能力要素	受発注管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 受注管理	技能 技術	1. 受注商品の内容の把握・検討ができる 2. 受注商品の調達から納品までの手配ができる 3. 受注商品の商品確保ができる 4. 受注商品の調達から納品までの点検、確認ができる	
2. 在庫管理	知識	1. 購買品の種類と規格に応じた適切な保管方法を知っている	
	技能	1. 材料・資材、製品の在庫の種類と量の把握ができる	
3. 顧客情報管理	知識	1. 個人情報保護法を知っている	
	技能 技術	1. 顧客情報・顧客名簿の蓄積・管理ができる 2. 顧客情報の分析ができる 3. 顧客の種類ごとに適切な販促の企画ができる 4. 個人情報保護法に沿った個人情報の適切な管理ができる	
4. 受発注文書管理	知識	1. 保存文書に関わる管理方法を知っている	
	技能 技術	1. 受発注文書（発注内容、品質監査、受入検査などに関するもの）を作成ができる 2. 受発文書の共用化（目的別等）、明確化など適切な管理ができる	

## 職務別能力要素の細目の内容

様式 4

職 務	経理	レベル表示	L 2
能力要素	財務会計実務		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 会計方式に沿った会計処理	知識	1. 帳簿式会計、伝票式会計等の特徴、処理方法を知っている	
	技能技術	1. 仕訳伝票の起票ができる 2. 出納帳の記帳ができる 3. 仕入帳と仕入先元帳の記帳ができる 4. 売上帳と得意先元帳の記帳ができる 5. 手形記入表の記帳ができる 6. 元帳の作成ができる 7. 試算表の作成ができる 8. 本支店間取引の記録ができる 9. 経理関係書類の整理・保管ができる	
2. 債権・債務の実務	知識	1. 売掛債権の回収手続きを知っている 2. 買掛債務の支払手続きを知っている	
	技能技術	1. 請求書の作成、送付と入金確認ができる 2. 支払の内容確認と手続きができる	
3. 小切手・手形の振出、支払	知識	1. 小切手・手形のしくみを知っている	
	技能技術	1. 小切手・手形の振出、受取手続きができる 2. 小切手・手形の入金、支払の記帳ができる 3. 小切手・手形の取立、手形割引の手続きができる	
4. 代金支払事務	知識	1. 買掛金支払い基準及び買掛金計上の処理手法を知っている 2. 下請け代金支払い遅延防止法を知っている	
	技能技術	1. 買掛金計上の処理（分納、返品、値引き）ができる 2. 月決め納品書の処理ができる 3. 相殺処理ができる 4. 支払い関係書類の発行ができる 5. 支払い会議の運営ができる 6. 未登録業者の買掛金の管理ができる	
5. コンピュータ会計	知識	1. コンピュータ会計を知っている	
	技能技術	1. コンピュータによる仕訳処理ができる 2. コンピュータを使って会計管理資料の作成ができる 3. コンピュータを使って決算書類の作成ができる 4. コンピュータを使って経営分析資料の作成ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 総務・経理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	経理	レベル表示	L 2
能力要素	財務諸表報告実務		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 決算手続き	知識	1. 決算の手続きを知っている	
	技能技術	1. 棚卸表の作成ができる 2. 決算の整理手続きができる 3. 純損益の算出ができる	
2. 財務諸表に関する事務手続き	知識	1. 財務諸表の種類、形式、表示を知っている	
	技能技術	1. 貸借対照表と損益計算書の作成ができる 2. 利益処分案と損失処理案の作成ができる	
3. 会計原則に準拠した書類作成	知識	1. 企業会計原則を知っている 2. 商法会計、商法による法的規制及び規則に伴う計算書類の記載方法を知っている 3. 監査役監査の内容、報告書、並びに報告書記載の法的規制を知っている	
	技能技術	1. 会計原則に準拠した書類作成ができる 2. 商法、関連法規に準拠した書類作成ができる	
4. 課税申告書の納付手続き	知識	1. 各種税法(法人税、法人住民税、事業税、固定資産税、消費税等)課税所得の計算構造を知っている 2. 各種税法の課税標準と税率、申告・納付時期を知っている	
	技能技術	1. 課税申告書の作成準備ができる 2. 課税申告書の申告・納付手続きができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	経理	レベル表示	L 2
能力要素	原価計算実務		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 原価計算基準に沿った会計処理	知識	1. 工業簿記の勘定体系を知っている	
	技能技術	1. 工業簿記の会計処理ができる 2. 製造原価報告書の作成ができる	
2. 実際原価計算の計算手続き	知識	1. 間接費の配賦基準を知っている 2. 生産形態別原価計算の種類を知っている	
	技能技術	1. 間接費の配賦計算ができる 2. 個別原価計算ができる 3. 総合原価計算ができる	
3. 標準原価計算の手続き	知識	1. 標準原価計算の目的としくみを知っている	
	技能技術	1. 原価差異の計算と処理ができる	
4. 直接原価計算の手続き	知識	1. 直接原価計算の目的としくみを知っている	
	技能技術	1. 直接原価計算による損益計算書の作成ができる 2. 損益分岐点分析ができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 総務・経理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	経理	レベル表示	L 3
能力要素	財務・税務管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 債権・債務の管理	技能 技術	1. 債権の管理ができる 2. 滞留債権の回収手続きができる 3. 債務の管理ができる 4. 取引先銀行に対する経営概況説明と融資交渉ができる 5. 社外に対する債務、信用保証の手続きができる	
	知識	1. 証券取引法の開示制度・規則を知っている	
2. 証券取引法に基づく各種財務諸表の作成	技能 技術	1. 証券取引法に基づく各種報告書と各種財務諸表の作成ができる 2. 中間財務諸表作成手続き及び会計処理ができる 3. 連結財務諸表作成手続き及び会計処理ができる 4. 証券会社、融資先、大蔵省への書類作成と提示及び交渉に関する処理ができる	
	知識	1. 証券取引法に関する知識 2. 証券取引法に基づく各種報告書と各種財務諸表の作成に関する知識	
3. 課税申告書の作成	知識	1. 税務会計、企業利益と課税所得との調整事項等を知っている 2. 税効果会計を知っている	
	技能 技術	1. 税務当局との交渉及び税務関係書類の作成ができる 2. 節税施策に関する企画、立案ができる 3. 適法判断及び指導ができる 4. 税効果会計への対応ができる	

**職務別能力要素の細目の内容**

様式 4

職 務	経理	レベル表示	L 3
能力要素	原価管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 原価標準の設定と差異分析	技能技術	1. 原価標準の設定ができる 2. 差異分析ができる	
2. 原価低減策の企画・立案	技能技術	1. 原価低減策の目標を検討・立案ができる 2. 原価低減策の推進ができる	
3. 直接原価計算と利益計画	技能技術	1. 損益分岐点分析による利益計画ができる 2. 最適なプロダクトミックスができる	

食料品製造業(肉加工品製造業) 総務・経理

**職務別能力要素の細目の内容**

様式4

職 務	経理	レベル表示	L 3
能力要素	資金収支管理		
能力要素の細目	能力要素の細目の内容		
1. 資金調達・資金運用、資金管理	知識	1. 資金調達と資金運用、資金運用表とキャッシュフロー計算書の内容を知っている	
	技能技術	1. 資金調達、資金運用計画の立案、推進ができる 2. 資金運用表とキャッシュフロー計算書の作成ができる 3. 資金繰り対策と具体的処理判断ができる 4. 社外からの資金調達方法の企画と判断ができる 5. 資金計画の作成、変更、改善の企画と判断ができる 6. 投融資に関する企画、立案ができる	
2. 利益計画と管理	技能技術	1. 費用分解ができる 2. 損益分岐点分析ができる 3. 目標利益管理ができる	
3. 資金繰り表の作成	知識	1. 資金の概念、資金の変動、資金繰り表を知っている	
	技能技術	1. 資金繰り表の作成ができる	



## お願い

今後、能力開発研究センターがより良い調査・研究を行うために、本書のご活用目的等に関して、以下の項目のご連絡を賜りますようお願い申し上げます。

ご連絡は、下記フォーマットで、郵送又はFAX（042-763-9048）でお願い致します。（ホームページ上からの受付も検討中）

### ご連絡用フォーマット

項 目	記 入 欄
1) 使用目的	
2) 使用年月日	
3) 使用形態（紙のみ、OHP使用等）	
4) 使用者（所属、役職、氏名）	
5) 連絡先（住所、電話番号等）	
6) 本書を複製した場合、複製箇所、複製部数、複製形態（紙、OHP等）	
7) 本書に対するご意見、ご要望	

その他、お問い合わせは能力開発研究センター普及促進室（042-763-9155）にご連絡下さい。



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/>

#### 調査研究資料 No.130-1

平成23年度 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

---

発行	2012年3月
発行者	独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構 職業能力開発総合大学校 能力開発研究センター 所長 猪狩 安充 〒252-5196 神奈川県相模原市緑区橋本台4-1-1 電話 042-763-9155（普及促進室）
印刷	株式会社 芳文社 〒194-0037 東京都町田市木曽西2-3-14 電話 042-792-3100

---

本書の著作権は、独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構が有しております。

