

小田桐商事株式会社

作業手順書

出退勤編

加工作業編

清掃作業編

1 小田桐商事について	2
2 出勤の手順について	3~4
3 工場入室時の留意点	5
4 作業前の準備	6
5 ホタテ加工作業について	
5-1 殻むき作業	7~8
5-2 うろ取り作業	9
5-3 冷凍準備から投入まで	10~11
5-4 冷凍後の仕分け作業	12~13
5-5 出荷前準備	14~15
6 使った用具の清掃作業について	
6-1 洗浄機を使った作業	16
6-2 機械器具洗い作業	17~18
7 退勤の手順について	19~20

場所:小田桐商事 沖館工場
作成者:小田桐商事株式会社
制作者:クラモトサービス
初版作成:令和5年1月27日
最終更新:令和5年2月28日

※ 見やすさを考慮し、BIZ UDPゴシックを使用しております。





1 小田桐商事株式会社について

小田桐商事は、主力商品のベビーホタテやほたて貝柱他、水産物の加工・製造・販売を行っています。

また沖館工場では、水産物の搬入から製品の加工までを1つの工場で作業します。

最新の凍結機を使った鮮度の保証、排水処理の対応など、お客様をはじめ、従業員の安心保証・安全管理に努めています。青森の水産物の良さを世界へ広げていくことを目指しています。

小田桐商事株式会社 沖館工場は、
水産加工施設 HACCP 認定工場 です。



1

玄関から入る。



2

検温・消毒をする。



3

外靴を持って、
下駄箱へ移動する。

4

自分の名前の下駄箱へ
外靴を入れる。

5

更衣室で着替えをする。

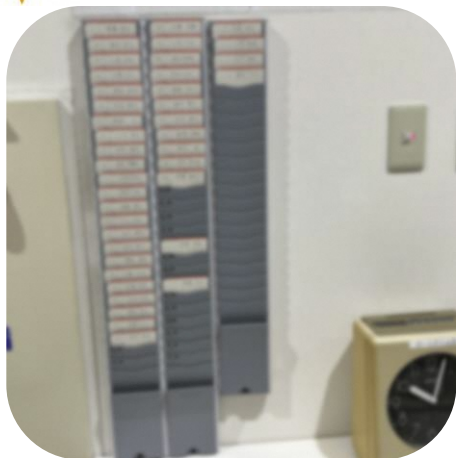
自分の名前が書いている
ロッカーに荷物を入れる。

2

出勤の手順について



1 タイムカード置き場へ移動する。



2 自分の名前のかいたタイムカードを取り、打刻する。



3 自分の名前の長靴をはく。



4 工場前室へ移動する。



5 長靴を消毒する。



工場前室で洗浄をする。





持ち込み禁止

飲食物



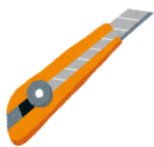
たばこ



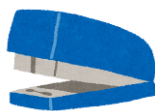
薬

えんぴつやボールペン
などの文房具

カッターナイフ



ホッチキス



クリップ



輪ゴム



カメラ



携帯電話



アクセサリ



工場前室での洗浄手順

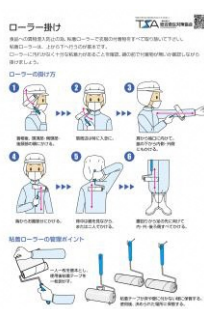
1. 手洗い



2. 消毒



3. ローラーがけ



洗浄場所にはっている
マニュアルと同じ順番で
洗浄を行う。

4

作業前の準備



1 エアシャワーを通る。



工場内へ



2 汚染区用エプロン置き場へ行く。



3 エプロンを付ける。



作業時の衛生的な服装



4 手袋をつける。



作業によって
手袋をかえる場合がある。

5-1

ホタテの殻むき作業



1



ホタテの殻むき作業場



2

黒手袋と青い手袋をつける。



3

用具を準備する。

仕分け用ザル

ヘラ

仕分け用ザル

仕分け用バット

貝がら入れ



自分の名前のヘラを使う。



4

貝をひらく。



5

ウロにヘラを入れて、ウロと身を分ける。



5-1

ホタテの殻むき作業



6 分けたウロを取り出す。



7 オレンジ色のバットにウロを入れる。



8 サイズごとに、ザルやバットを分けて入れる。



9 カラを青いカゴに入れる。



5-2 うろ取り作業



1 ウロの部分をつまんで取る。



2 取ったウロをザルに入れる。



3 ウロを取った状態で重さを測る。



4 大きさごとにザル・カゴに分ける。



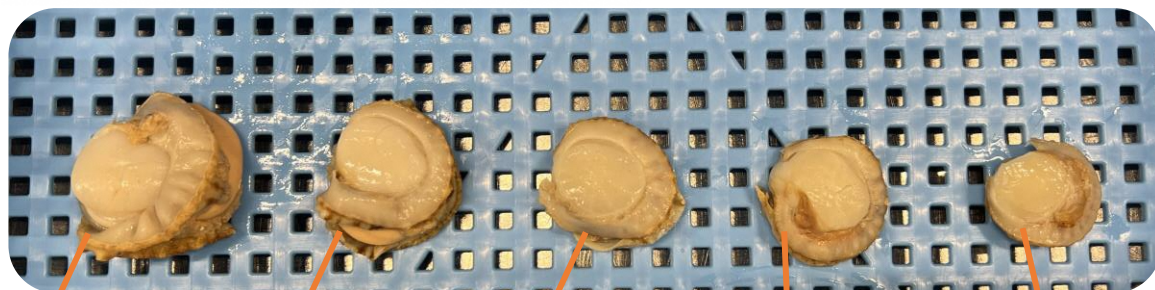
慣れてきたら、
うろを取ったホタテを1度に
複数個測ってもよい。



ホタテ身のサイズについて



仕分けの種類は、
上司(呼び方確認)の指示に従う。



3Lサイズ
18g以上

2Lサイズ
14~17g

Lサイズ
11~13g

Mサイズ
7~10g

Sサイズ
5~6g

5-3

冷凍準備から投入まで



1

サイズで分けられたカゴを持ってくる。



2

作業台の真ん中にカゴを置く。



3

ザルにホタテを取る。



4

シートを敷いた板の上にホタテを移す。



5

手でホタテを重ならないように広げる。



取り残したウロ異物などがあつた時は、手で取り除く。



6

冷凍用台に
トレーを移動する。



7

台の溝にトレーを
スライドさせて置く。



8

冷凍用台を冷凍機へ移動する。



9

冷凍台を入れる。



完了

5-4 冷凍後の仕分け作業



1

冷凍後の台を用意する



2

トレーを1枚取り出す。



3

青いバットの上に台を置く。



4

白いシートを持ち上げて
ホタテを青いバットに流し入れる。



5

冷凍後の仕分け作業場



6

凍っているのを
軽く叩いて離す。



5-4 冷凍後の仕分け作業

7 1つずつに分けたホタテが機械で流れる。



8 サイズごとにホタテが分けられる。



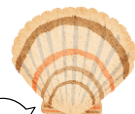
9 ザルに入れてから青いコンテナへ移す。



10



完了・出荷準備へ



- 1 凍っているものを軽く叩いて離す。



- 2 ベルトコンベアにホタテを投入する。



- 3  コンテナに仕分けされる



- 4 重なったホタテを整える。



- 5 ベルトコンベアから流れてきたホタテを仕分ける。



- 6  仕分けられたホタテ



5-5 出荷前準備



7 袋詰めされた商品が
ベルトコンベアから流れる。



8 袋詰めされた商品



9 箱詰めをする。



10 梱包テープで箱を閉じる。



11 パレットに決まった並べ方で
積み重ねる。



出荷へ

1



洗淨機



2

洗淨機用の
エプロンに替える。

3

洗淨する
バットやカゴなどを1つ取る。

4

バットやカゴなどを
逆さまにして入れる。

5

出口側から受け取る。



6

バットやカゴなどを
置いて積み重ねていく。

7



色が違うバット



8

色ごとに分けて
積み重ねていく。

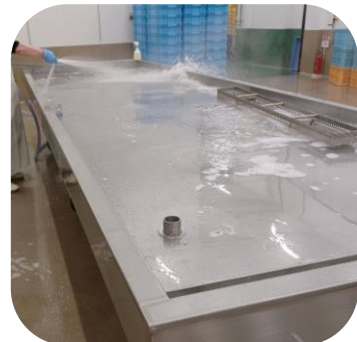
1 剥き台を水で流す。



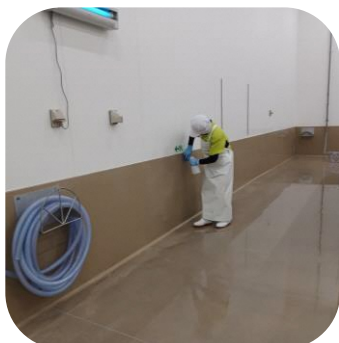
2 洗剤で洗う。



3 洗い終わったら、洗剤を水で流す。



4 壁を洗剤で洗う。



5 洗い終わったら、洗剤を水で流す。



6 床を水で流す。



7 剥き台を次亜塩素で消毒する。



8 使用したタンクも洗剤で洗う。



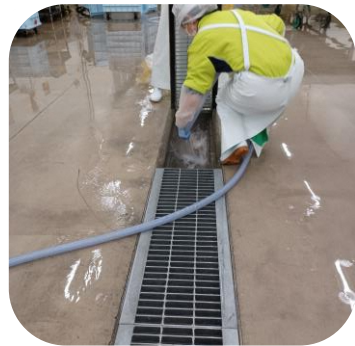
9 洗剤を水で流す。



10 剥きペラも洗い整頓する。



11 側溝のゴミを流す。



12 側溝のゴミを除去する。



13 ゴミ袋に入れて捨てる。



14 床の水切りをする。



15 側溝を次亜塩素で消毒する。



16 清掃完了

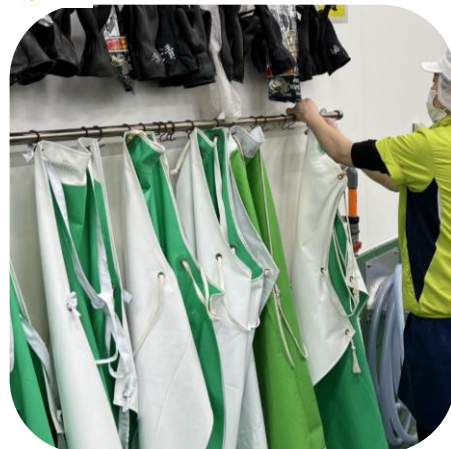


7 退勤の手順について

1 エプロン・手袋を外す。



2 フックにかける。



3 前室から退出をする。



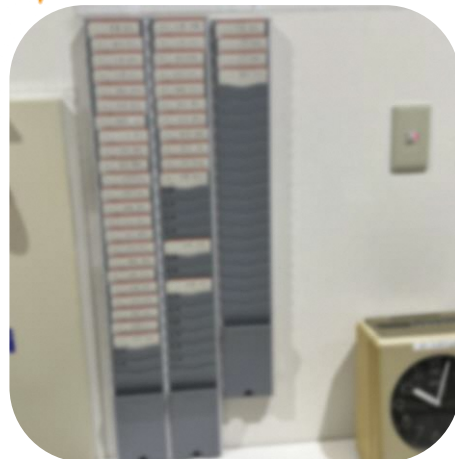
4 長靴用ロッカー前まで進む。



5 自分の名前のロッカーに長靴を入れる。



6 タイムカード置き場へ移動する。





- 7 自分の名前のついた
タイムカードを取り、打刻する。



- 8 更衣室で着替えをする。



- 9 下駄箱へ移動し、外靴を取る。



- 10 外靴を持って、
玄関へ移動する。



- 11 玄関から退勤する。



勤務終了