

育成就労制度における育成イメージ（飲食料品製造業分野 飲食料品製造区分）

**特定技能 1 号の技能水準
(相当程度の知識又は
経験を必要とする技能)**

食品等を衛生的に取り扱う基本的な知識を有しており、飲食料品の製造・加工作業について、特段の育成・訓練を受けることなく直ちにHACCP（原材料の受入れから最終製品までの工程ごと）に、微生物による汚染、金属の混入等の潜在的な危害要因を分析し、特に重要な工程を継続的に監視、記録する工程管理システム）に沿った衛生管理に対応できる程度の業務に従事できる。

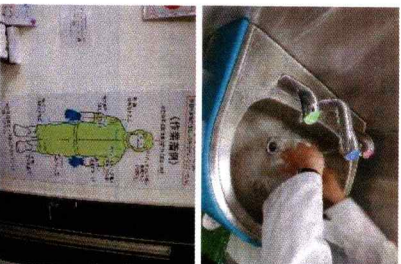
特定技能 1 号評価試験に合格（注）

育成イメージ	
2～3 年目	特定技能制度でのみ従事可能となっている業務も含めた飲食料品製造業全般に係る必須業務を新たに設定し育成・評価（注） 1 年目で目標とする作業に加えて、調理作業において品質管理基準に沿ったHACCPシステム（重要管理点（CCP）を設定し、そのモニタリングと管理記録・改善（是正）措置を行うこと）に基づく管理作業、成型及び整え作業、並び製品の仕上がり確認作業が行えるようになる。
1 年目	衛生管理作業が行えるようになる。下処理作業が行えるようになる。調理作業を標準作業書通りに行えるようになる。

注）上記のほか、業務区分に紐づく技能実習 2 号移行対象職種の仕事単位（※）で主たる技能を設定し、技能実習同様の育成・評価を行うことも認める
※ 缶詰巻締、食鳥処理加工、牛豚部分肉製造、牛豚精肉商品製造、そう菜加工、農産物漬物製造、ハム・ソーセージ・ベーコン製造、パン製造

必須業務（2～3 年目）

衛生管理作業



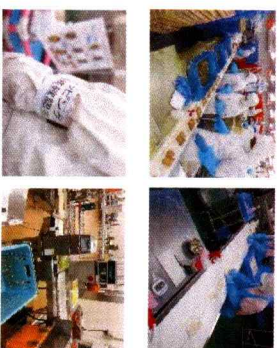
下処理作業



調理作業



仕上げ・確認作業



検品・出荷作業



業務工程

- 作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検
- 洗浄・消毒及び殺菌

必須業務（1 年目）

- 食材の選別及び洗浄
- 食材の皮むき及びカット作業
- 食材の計量、食材（下処理済）の準備

- 大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作
- 調理及び加熱温度測定、調理状態確認

- 盛付・成型及び整え作業、製品の仕上がり確認作業
- 異物混入等の検査

品質管理基準に沿ったHACCPシステムに基づく管理作業

育成就労制度における育成イメージ (飲食料品製造業分野 水産加工区分)

特定技能1号の技能水準
(相当程度の知識又は経験が必要とする技能)

指導者の指示を理解し、原料の判別、洗浄、処理、最終形態への加工処理、製品仕上げ、品質判別までの一連の作業に従事できること。

➡ 育成就労評価試験 (専門級) に合格 (注)

育成イメージ		技能実習2号移行対象職種（※）を大括り化する形で必須業務を設定育成・評価（注） ※節類製造、加熱乾製品製造、調味加工品製造、くん製品製造、塩蔵品製造、乾製品製造、発酵食品製造、調理加工品製造、生食用加工品製造
2～3年目		1年目で行う作業に加えて、加工処理作業において加工度の高い処理（2次加工：フイル等）ができるようになる。また、製造作業において品質管理基準に沿ったHACCPシステム（重要管理点（CCP）を設定し、そのモニタリングと管理記録・改善（是正）措置を行うこと）に基づく温度や時間、加工状況の確認、製品の品質判別作業が行えるようになる。
1年目		衛生管理作業、判別・洗浄、加工処理（1次加工：プレス等）作業が標準作業書通りに行えるようになる。

(注) 上記のほか、水産練り製品製造については、技能実習制度同様技能検定を活用した育成・評価を行うことも認める。

衛生管理作業



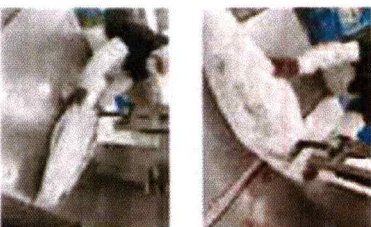
- 作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検
- 洗浄・消毒及び殺菌

判別・洗浄作業



- 製造する製品規格に合わせた選別
- ・ 原料魚介藻類の種類分け
- ・ 原材料判別作業は原料処理作業の解凍作業後行うこともある。

原料処理作業



- 使用器具の準備作業
- 加工に適した形態への処理 (プレス：頭・内臓、異物除去等)

加工処理作業



- 標準作業書通りの作業
- 鮮度確認
- 非可食部分除去

必須業務 (1年目)

梱包・出荷作業



- 製品の梱包
- 運搬、出荷作業

必須業務 (2～3年目)

- 加工に適した形態への処理 (フイル等：プレスから尾、ヒレ、中骨を捨て、3枚におろしたもの)
- HACCPシステムに基づいた確認
- 製品の仕上げ作業
- 製造工程表の確認作業
- ・ 原料魚介藻類の鮮度判別
- 洗浄作業

業務工程