

飲食料品製造業分野に係る補足説明資料 (水産加工区分の切り分け)

水産庁

水産加工業におけるキャリアアップ

- 水産加工区分の専門人材を育成するため、水産加工区分独自の特定技能測定試験を実施し、技能習得レベルに基づいた待遇となるように努める。
- 育成就労の期間には、安全・衛生管理に関する知識を深め、指導者の指示等のもと、即戦力となれる技能を習得する。
- 特定技能1号の期間には、原料の判別から製品の仕上げまで一連の作業を行う中で、特定技能2号に求められる熟練した技能の習得を図る。指導者としての実務経験を積む。
- 特定技能2号の期間には、自律的に、高度に専門的・技術的な作業を行う。監督者として指導し、管理を行う。

受入体制の整備

- 水産加工区分での専門人材を目指してもらうことへの周知を業界団体を通じて徹底する。
- 受入れに先立って、
 - ・ 給与、労働時間、休み等の労働条件
 - ・ 作業内容、職場環境等の就労環境
 - ・ 住居、生活場所等の生活環境等について、必要な情報の提供を行い、外国人材の納得・了承を得たうえで採用する。

優良事例を共有し、水産加工業界全体での魅力アップに努める



- 女子寮を建てるなど、住環境にも配慮する。
- 受入企業が外国人労働者とスマートフォンで随時連絡が取れるようにするなど、丁寧なコミュニケーションを心がける。

資料 農林水産省HP 外国人材受入総合支援事業より引用

育成就労(3年間)

即戦力となれる技能を習得

指導者の指示のもと、原料の判別から製品仕上げまでの一連の作業を行う。

特定技能1号

熟練した技能を習得

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を行う。

指導者としての実務経験を積む。

特定技能2号

熟練した技能を有する監督者として、業務を統括

多様な原料から目標とする最終製品となるよう自らの判断で高度に専門的・技術的な作業を行う。

監督者として作業を指導し、管理を行う。

製品の安全衛生管理に関する知識

労働安全衛生対策の徹底