

特定の分野に係る育成就労制度運用要領

－飲食料品製造業分野の基準について－

令和8年10月

法務省・厚生労働省・農林水産省編

(制定履歴)

令和8年10月9日公表

- 法務大臣及び厚生労働大臣は、外国人の育成就労の適正な実施及び育成就労外国人の保護に関する法律(平成28年法律第89号。以下「法」という。)第7条の2第1項に基づき、育成就労の適正な実施及び育成就労外国人の保護を図るため、「特定技能の在留資格に係る制度の運用に関する基本方針及び育成就労の適正な実施及び育成就労外国人の保護に関する基本方針について」(令和7年3月11日閣議決定。以下「基本方針」という。)にのっとり、分野を所管する行政機関の長等と共同して、分野ごとに育成就労に係る制度(以下「育成就労制度」という。)の運用に関する重要事項等を定めた育成就労に係る制度上の運用に関する方針を定めなければならないとされ、飲食料品製造業分野についても「飲食料品製造業分野における特定技能の在留資格に係る制度の運用に関する方針及び育成就労に係る制度の運用に関する方針」(令和8年1月23日閣議決定。以下「分野別運用方針」という。)が定められました。
- 法及び外国人の育成就労の適正な実施及び育成就労外国人の保護に関する法律施行規則(令和7年法務省・厚生労働省令第4号。以下「規則」という。)においては、各分野を所管する関係行政機関の長が、法務大臣及び厚生労働大臣と協議の上、当該分野に特有の事情に鑑みて告示で基準を定めることが可能となっているところ、飲食料品製造業分野についても、外国人の育成就労の適正な実施及び育成就労外国人の保護に関する法律施行規則の規定に基づき飲食料品製造業分野に特有の事情に鑑みて告示で定める基準(令和8年農林水産省告示第649号。以下「告示」という。)において、飲食料品製造業分野固有の基準が定められています。
- 本要領は、告示の基準等の詳細についての留意事項等を定めることにより、飲食料品製造業分野における育成就労制度の適正な運用を図ることを目的としています。

目次

第1 育成就労外国人が従事する業務	3
第2 育成就労外国人に求められる技能水準等	7
第3 上乗せ基準等	13
第4 育成・キャリア形成プログラム	21
第5 技能実習の目標となる試験と育成就労の目標となる試験の関係	22

第1 育成就労外国人が従事する業務

【関係規定】

出入国管理及び難民認定法(昭和二十六年政令第三百十九号)別表第一

二

(育成就労)

育成就労法第十一条第一項に規定する認定育成就労計画に基づいて、講習を受け、及び育成就労法第二条第二号に規定する育成就労産業分野に属する技能を要する業務に従事する活動

法

(認定の基準)

第9条 出入国在留管理庁長官及び厚生労働大臣は、第八条第一項の認定の申請があった場合(同項の認定を受けようとする育成就労計画が労働者派遣等監理型育成就労を行わせるものである場合を除く。)において、その育成就労計画が次の各号のいずれにも適合するものであると認めるときは、その認定をするものとする。

一 (略)

二 従事させる業務、当該業務において要する技能、日本語の能力その他の育成就労の目標及び内容として定める事項が、育成就労の区分に応じて主務省令で定める基準に適合していること。

三～十一 (略)

規則

(育成就労の目標及び内容の基準)

第13条 (略)

2 法第九条第一項第二号の主務省令で定める基準のうち育成就労の内容に係るものは、次のとおりとする。

一 従事させる業務において要する技能が次のいずれにも該当するものであること。

イ 業務区分(従事させる業務において要する技能の属する育成就労産業分野に係る分野別運用方針に規定する業務区分をいう。)に属するものであること。

ロ 同一の作業の反復のみによって修得することができるものではないこと。

二～九 (略)

基本方針(抜粋)

第三 特定産業分野及び育成就労産業分野において求められる人材に関する基本的な事項

3 育成就労外国人

(2)育成就労外国人に対しては、育成就労を終了するまでに、育成就労産業分野に属する相当程度の知識又は経験を必要とする技能を修得していることが求められる。

当該技能の修得に向けては、育成就労分野別運用方針において定める当該育成就労

産業分野の業務区分の中で主たる技能を定めて計画的な育成・評価が行われる必要がある。

当該技能水準は、育成就労分野別運用方針において定める当該育成就労産業分野の業務区分ごとに、育成就労の開始後1年経過時まで技能検定（職業能力開発促進法（昭和44年法律第64号）第44条第1項の「技能検定」をいう。以下同じ。）基礎級又は相当する育成就労評価試験（育成就労法第8条第3項第6号の「育成就労評価試験」をいう。以下同じ。）により、育成就労を終了するまでに技能検定3級等又は特定技能評価試験により確認する。

第四 特定技能所属機関に係る施策並びに育成就労の適正な実施及び育成就労外国人の保護を図るための施策に関する基本的な事項

2 育成就労の適正な実施及び育成就労外国人の保護を図るための施策に関する基本的事項

(1) 育成就労実施者の責務

育成就労実施者は、育成就労の適正な実施及び育成就労外国人の保護について育成就労を行わせる者としての責任を自覚し、育成就労法第3条に定める育成就労制度の基本理念にのっとり、適正な労働条件の下で育成就労が実施され、育成就労外国人の人権が保護されるよう、育成就労を行わせる環境の整備に努めるとともに、国及び地方公共団体が講ずる施策に協力する責務がある。

ア 育成就労計画の策定

育成就労制度においては、育成就労産業分野に属する相当程度の知識又は経験を必要とする技能及び日本語能力の修得が効果的に行われるよう、育成就労分野別運用方針において定める育成就労産業分野の業務区分の中で主たる技能を定めることを始めとして計画的な育成・評価を行う必要がある。

育成就労計画は、当該育成・評価及びキャリア形成の要であることから、その策定に当たっては、講習の内容、従事させる業務の内容、時間、指導体制等についての検討を行い、育成就労の目標を確実に達成することのできる計画を策定するものとする。

育成就労実施者には認定を受けた育成就労計画に定める育成就労期間の終期まで育成就労を行わせる義務があり、監理型育成就労（育成就労法第2条第3号に規定する「監理型育成就労」をいう。以下同じ。）における監理支援機関（育成就労法第2条第11号に規定する「監理支援機関」をいう。以下同じ。）には当該義務が適切に履行されるよう監理支援を行う義務がある。

したがって、育成就労実施者や監理支援機関の一方的な都合により、育成就労外国人が育成就労期間の途中でその意に反して帰国させられることはあってはならない。

イ 目標として定めた試験の適正な受験等

育成就労の開始後1年が経過する時まで及び育成就労を終了する時までに育成就労外国人に必要な技能及び日本語能力の試験を受けさせることは育成就労実施者の

義務であり、これを通じ育成就労外国人が修得した技能及び日本語能力の評価を行うとともに、指導内容、方法、体制等に改善すべき点がないか点検すべきである。

試験費用については育成就労実施者又は監理支援機関が負担する必要があるほか、育成就労実施者は、受け入れている育成就労外国人に確実に試験を受けさせる観点から、試験の実施者から求めがあった場合には、必要な協力をしていくことが望ましい。

なお、育成就労外国人が限られた育成就労期間の中で、効率的・効果的に技能を修得できるようにするため、育成就労実施者は、育成就労外国人を指導する立場にある育成就労指導員や育成就労計画の策定に携わる者の職業能力の更なる向上を図るべく、これらの者について技能検定その他の試験の受験等を積極的に推奨していくことが望ましい。

分野別運用方針(抜粋)

第三 育成就労制度に関する事項

2 育成就労外国人の育成に関する事項

飲食料品製造業分野において設定する主たる技能は、別表3のa. 業務区分の欄に掲げる業務区分に対応し、それぞれ同表のb. 主たる技能の欄に定めるとおりとする。

その上で、育成就労計画に沿って、3年間の育成就労期間を通じて当該主たる技能を修得するために必要な業務に一定時間計画的に従事させることにより、当該業務と関連するそれぞれの業務区分の範囲内の業務を経験させることとあいまって、飲食料品製造業分野に属する相当程度の知識又は経験を必要とする技能を有する人材を育成する。

4 その他育成就労制度の運用に関する重要事項

(1)業務区分及び育成就労外国人が従事する業務

飲食料品製造業分野において設定する業務区分及び従事する業務は、特定技能制度と同一とする(第二2(1)参照)。

【主たる技能及び必須業務】

- 飲食料品製造業分野の育成就労外国人が従事する業務区分において設定する主たる技能、必須業務等については、別紙の育成就労計画審査基準を参照してください。

【業務区分及び育成就労外国人が従事する業務】

- 飲食料品製造業分野において設定する業務区分及び育成就労外国人が従事する業務は、本要領別表の業務区分(従事する業務)の欄に記載のとおりです。

【相談窓口】

- 育成就労外国人が従事する業務内容等に関する問合せ先は次のとおりです。

<飲食料品製造業>

農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1

TEL 03-6744-1869

<水産加工業>

水産庁漁政部加工流通課加工振興班

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1

TEL 03-6744-2349

【確認対象の書類】

- ・ 育成就労計画認定申請書(省令様式第1号、第2号、第3号(1)又は第3号(2))

第2 育成就労外国人に求められる技能水準等

【関係規定】

法

(認定の基準)

第9条 出入国在留管理庁長官及び厚生労働大臣は、第八条第一項の認定の申請があった場合(同項の認定を受けようとする育成就労計画が労働者派遣等監理型育成就労を行わせるものである場合を除く。)において、その育成就労計画が次の各号のいずれにも適合するものであると認めるときは、その認定をするものとする。

一 (略)

二 従事させる業務、当該業務において要する技能、日本語の能力その他の育成就労の目標及び内容として定める事項が、育成就労の区分に応じて主務省令で定める基準に適合していること。

三 (略)

四 育成就労を終了するまでに、育成就労外国人が修得した技能及び育成就労外国人の日本語の能力の評価を主務省令で定める時期に主務省令で定める方法により行うこと。

五～十一 (略)

2 (略)

規則

(育成就労評価試験)

第6条 法第八条第三項第六号の主務省令で指定する試験は、個別育成就労産業分野ごとに、それぞれ当該個別育成就労産業分野に係る分野別運用方針(法第七条の二第一項に規定する分野別運用方針をいう。以下同じ。)で定める試験とする。

(育成就労の目標及び内容の基準)

第13条 法第九条第一項第二号(法第十一条第二項において準用する場合を含む。次項において同じ。)の主務省令で定める基準のうち育成就労の目標に係るものは、次の各号に掲げる育成就労の目標の区分に応じ、当該各号に定める事項が定められていることとする。

一 育成就労外国人に修得させる技能に係る育成就労の目標 修得させる技能に係る三級の技能検定又はこれに相当する育成就労評価試験に合格すること。

二 育成就労外国人の日本語の能力に係る育成就労の目標 本邦での生活に必要な日本語能力及び従事させる業務に必要な日本語能力を有していることが試験その他の評価方法により証明されること。

2 法第九条第一項第二号の主務省令で定める基準のうち育成就労の内容に係るものは、次のとおりとする。

一～六 (略)

七 イ～ホ (略)

へ 育成就労外国人が本邦での生活に必要な日本語能力及び従事させる業務に必要な日本語能力を一定程度修得するために認定日本語教育機関(日本語教育の適正かつ確実な実施を図るための日本語教育機関の認定等に関する法律(令和五年法律第四十一号)第三条第1項に規定する認定日本語教育機関をいう。以下このへ及び次号において同じ。)に置かれた就労のための課程(認定日本語教育機関認定基準(令和五年文部科学省令第四十号)第二条第二項に規定する就労のための課程をいう。以下このへ及び次号において同じ。)において履修する授業科目の授業時間数(育成就労外国人が過去六月以内に、本邦外において、本邦での生活に必要な日本語能力及び従事させる業務に必要な日本語能力を一定程度修得するために認定日本語教育機関に置かれた就労のための課程において履修した授業科目の授業時間数を含む。)が百時間以上であること。ただし、試験その他の評価方法により本邦での生活に必要な日本語能力及び従事させる業務に必要な日本語能力を一定程度有していることが証明されている場合は、この限りでない。

ト(略)

八 育成就労外国人の日本語の能力に係る育成就労の目標を達成するために認定日本語教育機関に置かれた就労のための課程において百時間以上の授業時間数(育成就労外国人が、入国後講習において、又は過去六月以内に、本邦外において、育成就労外国人の日本語の能力に係る育成就労の目標を達成するために認定日本語教育機関に置かれた就労のための課程において履修した授業科目の授業時間数を含む。)の授業科目を履修することができるよう必要な措置を講じていること。ただし、当該目標が達成されている場合は、この限りでない。

九 前各号に掲げるもののほか、申請者の行わせる育成就労が育成就労産業分野のうち法務大臣及び厚生労働大臣が告示で定める特定の分野に係るものである場合にあっては、当該特定の分野を所管する関係行政機関の長が、法務大臣及び厚生労働大臣と協議の上、当該特定の分野に特有の事情に鑑みて告示で定める基準に適合すること。

(主務省令で定める評価)

第14条 法第九条第一項第四号(法第十一条第二項において準用する場合を含む。以下この条及び次条第1項第1号ロにおいて同じ。)の主務省令で定める時期は、次の各号に掲げる時期とし、法第九条第一項第四号の主務省令で定める方法は、当該各号に掲げる時期の区分に応じ、当該各号に定める方法とする。

一 育成就労の対象となっていた期間(法第九条の三ただし書に該当するものとして法第八条の六第一項の認定を受けた育成就労計画に基づく育成就労の対象となっている育成就労外国人にあっては、当該認定の後に育成就労の対象となっていた期間)の合計が一年に達するまで 次に掲げる方法

イ 育成就労外国人に修得させる技能に係る育成就労の目標に係る基礎級の技能検定又はこれに相当する育成就労評価試験による方法

ロ 本邦での生活に必要な日本語能力及び従事させる業務に必要な日本語能力を一定程度有していることを証明する試験その他の評価方法による方法

二 育成就労の終了日まで 次に掲げる方法

イ 育成就労外国人に修得させる技能に係る育成就労の目標に係る三級の技能検定又はこれに相当する育成就労評価試験による方法

ロ 本邦での生活に必要な日本語能力及び従事させる業務に必要な日本語能力を有していることを証明する試験その他の評価方法による方法

2 (略)

(法第九条の二第四号イの主務省令で定める期間)

第26条 法第九条の二第四号イ(法第十一条第二項において準用する場合を含む。)の主務省令で定める期間は、個別育成就労産業分野ごとに、一年以上二年以下の範囲内でそれぞれ当該個別育成就労産業分野に係る分野別運用方針で定める期間(当該期間が一年を超える場合において、育成就労実施者の変更を制限する期間を一年とする旨を育成就労計画で定めているときは、一年)とする。

(法第九条の二第四号ロの主務省令で定める基準)

第27条 法第九条の二第四号ロ(法第十一条第二項において準用する場合を含む。)の主務省令で定める基準は、次のとおりとする。

一 一定の水準の技能を修得していること、一定の水準の日本語能力を有することその他の個別育成就労産業分野ごとにそれぞれ当該個別育成就労産業分野に係る分野別運用方針で定める要件を満たす者であること。

二 (略)

基本方針(抜粋)

第三 特定産業分野及び育成就労産業分野において求められる人材に関する基本的な事項

3 育成就労外国人

(2)育成就労外国人に対しては、育成就労を終了するまでに、育成就労産業分野に属する相当程度の知識又は経験を必要とする技能を修得していることが求められる。

当該技能の修得に向けては、育成就労分野別運用方針において定める当該育成就労産業分野の業務区分の中で主たる技能を定めて計画的な育成・評価が行われる必要がある。

当該技能水準は、育成就労分野別運用方針において定める当該育成就労産業分野の業務区分ごとに、育成就労の開始後1年経過時まで技能検定(職業能力開発促進法(昭和44年法律第64号)第44条第1項の「技能検定」をいう。以下同じ。)基礎級又は相当する育成就労評価試験(育成就労法第8条第3項第6号の「育成就労評価試験」をいう。以下同じ。)により、育成就労を終了するまでに技能検定3級等又は特定技能評価試験により確認する。

(3)育成就労外国人に対しては、就労を開始する前までに、日本語教育の参照枠A1相当以

上を基本としつつ、育成就労産業分野ごとに業務上必要な水準を満たす日本語能力が求められる。

当該日本語能力水準に関しては、育成就労分野別運用方針において定める当該育成就労産業分野の業務区分に対応する日本語能力の試験に合格すること又は相当する日本語講習を認定日本語教育機関（日本語教育の適正かつ確実な実施を図るための日本語教育機関の認定等に関する法律（令和5年法律第41号）第3条第1項の「認定日本語教育機関」をいう。）による就労のための課程の講習（認定日本語教育機関認定基準（令和5年文部科学省令第40号）第23条に基づく「特別の日本語教育課程」を含む。）等において受講することが求められる。

就労開始前までに当該試験に合格していない育成就労外国人については、育成就労の開始から1年経過時までに当該試験に合格することが求められる。

また、育成就労外国人に対しては、育成就労を終了するまでに、日本語教育の参照枠A2相当以上を基本としつつ、育成就労産業分野ごとに業務上必要な水準を満たす日本語能力が求められる。

育成就労外国人は、育成就労分野別運用方針において定める当該育成就労産業分野の業務区分に対応する日本語教育の参照枠A2相当以上の日本語能力の試験に合格することを目標として育成就労に従事し、当該日本語能力の修得に努めなければならない。

分野別運用方針（抜粋）

第三 育成就労制度に関する事項

1 育成就労産業分野において求められる人材の基準に関する事項

飲食料品製造業分野において育成就労の在留資格で受け入れる外国人は次の(1)に定める試験に合格した者又は講習を受講した者とする。また、育成就労の開始後一定期間経過時までに満たしていることが求められる水準は、次の(2)及び(3)にそれぞれ定める試験に合格していることとする。

(1) 育成就労の就労を開始するまでに求められる日本語能力水準

- ① 「日本語教育の参照枠」のA1相当以上の水準と認められるもの
- ② 認定日本語教育機関（日本語教育の適正かつ確実な実施を図るための日本語教育機関の認定等に関する法律（令和5年法律第41号）第3条第1項の「認定日本語教育機関」をいう。）等における当該水準に相当する日本語講習の受講

(2) 育成就労の開始後1年経過時までに満たしていることが求められる水準

ア 技能水準

別表3のc. 技能水準（1年経過時まで）の欄に掲げるもの

イ 日本語能力水準

上記1(1)①に掲げるもの

(3) 育成就労を終了するまでに求められる水準

ア 技能水準

別表3のd. 技能水準(育成就労終了まで)の欄に掲げるもの イ 日本語能力水準 「日本語教育の参照枠」のA2. 2相当以上の水準と認められるもの 3 育成就労産業分野における本人の意向による育成就労実施者の変更(転籍)に関する事項 (1)本人の意向による転籍に当たって必要となる技能水準及び日本語能力水準 飲食料品製造業分野において育成就労外国人が本人の意向による転籍を行うに当たって必要となる技能水準及び日本語能力水準は、次に定める試験にそれぞれ合格していることとする。 ア 技能水準 別表3のc. 技能水準(1年経過時まで)の欄に掲げるもの イ 日本語能力水準 「日本語教育の参照枠」のA2. 1相当以上の水準と認められるもの (2)転籍制限期間及びその理由 転籍制限期間は2年とする。 (3)1年を超える転籍制限期間を設定した転籍元の育成就労実施者において講じる待遇向上策 毎年、育成就労の協議会において、当該分野における育成就労実施者の賃上げ率(所定内給与の定期昇給分及びベースアップ分。より高い昇給率となるよう育成就労外国人のみの賃上げ率も必要に応じて考慮する。)を基準に、昇給率を設定・公表する。1年を超える転籍制限期間を設定する育成就労実施者においては、在籍する育成就労外国人の所定内賃金を1年目から2年目にかけて、当該昇給率によって昇給することとする。
--

- 育成就労外国人として飲食料品製造業分野の業務に従事する場合には、就労を開始するまでに、以下のいずれかの日本語能力水準を満たすことが求められます。
 - ・ 国際交流基金日本語基礎テスト(JFT-Basic)A1相当以上又は日本語能力試験(JLPT)N5以上の合格
 - ・ 認定日本語教育機関の「就労のための課程」等における当該水準に相当する日本語講習100時間以上の受講
- 飲食料品製造業分野において育成就労計画を作成する場合には、本要領別表に定める「育成就労の終了日まで」に受験する技能試験及び日本語能力の試験の合格を目標として定めます。また、同試験及び同表に定める「育成就労の対象となった期間の合計が1年に達するまで」に受験する試験をそれぞれ受験させることが必要です。
- 主たる技能を「飲食料品製造業全般」とする育成就労外国人は、本要領別表に定め

る「育成就労の終了日まで」に受験する技能試験である特定技能1号評価試験の受験要件として、育成就労の期間において、当該主たる技能に係る育成就労評価試験(初級)の実技試験に合格することが必要です。

【確認対象の書類】

- ・ 本要領別表の「日本語能力水準(技能を修得しようとする業務に従事するまで)」の欄に掲げる試験の合格証明書の写し
- ・ 育成就労計画認定申請書(省令様式第1号、第2号、第3号(1)又は第3号(2))

【本人意向の転籍が認められる育成就労外国人の技能水準等】

- 飲食料品製造業分野において、本人意向の転籍が認められるために必要な育成就労外国人の技能水準及び日本語能力水準は、本要領別表(本人意向の転籍時)に定める技能水準及び日本語能力水準となります。
- 飲食料品製造業分野における転籍制限期間は2年です。
- 1年を超える転籍制限期間を設定した育成就労実施者は、在籍する育成就労外国人の所定内賃金を1年目から2年目にかけて、農林水産省、関係業界団体、その他の関係者で構成される食品産業育成就労協議会(以下「分野別協議会」という。)で設定した昇給率以上の割合によって昇給させなければいけません。

【確認対象の書類】

＜本人意向の転籍時＞

- ・ 本要領別表「技能水準(本人意向の転籍時)」の欄に掲げる試験の合格証明書の写し
- ・ 本要領別表「日本語能力水準(本人意向の転籍時)」の欄に掲げる試験の合格証明書の写し
- ・ 雇用契約書及び雇用条件書(参考様式第1-2号)の写し

第3 上乘せ基準等

【関係規定】

法

(認定の基準)

第9条 出入国在留管理庁長官及び厚生労働大臣は、第八条第一項の認定の申請があった場合(同項の認定を受けようとする育成就労計画が労働者派遣等監理型育成就労を行わせるものである場合を除く。)において、その育成就労計画が次の各号のいずれにも適合するものであると認めるときは、その認定をするものとする。

一 (略)

二 従事させる業務、当該業務において要する技能、日本語の能力その他の育成就労の目標及び内容として定める事項が、育成就労の区分に応じて主務省令で定める基準に適合していること。

三、四 (略)

五 育成就労を行わせる体制及び事業所の設備が主務省令で定める基準に適合していること。

六～十一 (略)

規則

(育成就労の目標及び内容の基準)

第13条 (略)

2 法第九条第一項第二号の主務省令で定める基準のうち育成就労の内容に係るものは、次のとおりとする。

一～八 (略)

九 前各号に掲げるもののほか、申請者の行わせる育成就労が育成就労産業分野のうち法務大臣及び厚生労働大臣が告示で定める特定の分野に係るものである場合にあっては、当該特定の分野を所管する関係行政機関の長が、法務大臣及び厚生労働大臣と協議の上、当該特定の分野に特有の事情に鑑みて告示で定める基準に適合すること。

(育成就労を行わせる体制及び事業所の設備の基準)

第15条 法第九条第一項第五号(法第十一条第二項において準用する場合を含む。以下この条において同じ。)の主務省令で定める基準のうち育成就労を行わせる体制に係るものは、次のとおりとする。

一～十二 (略)

十三 前各号に掲げるもののほか、申請者の行わせる育成就労が育成就労産業分野のうち法務大臣及び厚生労働大臣が告示で定める特定の分野に係るものである場合にあっては、当該特定の分野を所管する関係行政機関の長が、法務大臣及び厚生労働大臣と協議の上、当該特定の分野に特有の事情に鑑みて告示で定める基準に適合すること。

2 法第九条第一項第五号の主務省令で定める基準のうち育成就労を行わせる事業所の設備

に係るものは、次のとおりとする。

- 一 (略)
- 二 前号に掲げるもののほか、申請者の行わせる育成就労が育成就労産業分野のうち法務大臣及び厚生労働大臣が告示で定める特定の分野に係るものである場合にあっては、当該特定の分野を所管する関係行政機関の長が、法務大臣及び厚生労働大臣と協議の上、当該特定の分野に特有の事情に鑑みて告示で定める基準に適合すること。

告示

(育成就労の内容の基準)

第1条 飲食料品製造業分野に係る外国人の育成就労の適正な実施及び育成就労外国人の保護に関する法律施行規則(以下「規則」という。)第十三条第二項第九号の告示で定める基準は、申請者(規則第七条第二号に規定する申請者をいう。以下同じ。)が、育成就労の対象となろうとする外国人と雇用契約を締結するに当たり、育成就労外国人のキャリアアップ(職務経験又は職業訓練等の職業能力の開発の機会を通じ、職業能力の向上並びにこれによる将来の職務上の地位及び賃金をはじめとする処遇の向上が図られることをいう。)を図るための計画について書面(その作成に代えて電磁的記録を作成する場合における当該電磁的記録を含む。)を交付し、又は提供して説明をしていることとする。

(育成就労を行わせる体制の基準)

第2条 飲食料品製造業分野に係る規則第十五条第一項第十三号の告示で定める基準は、申請者が次のいずれにも該当することとする。

- 一 飲食料品製造業分野に係る分野別協議会(外国人の育成就労の適正な実施及び育成就労外国人の保護に関する法律(平成二十八年法律第八十九号)第五十四条第一項に規定する分野別協議会をいう。以下同じ。)において協議が調った事項に関する措置を講ずることとしていること。
- 二 飲食料品製造業分野に係る分野別協議会に対し、必要な協力を行うこととしていること。
- 三 飲食料品製造業分野における育成就労外国人の受入れに関し、農林水産大臣又はその委託を受けた者が行う調査、指導、情報の収集、意見の聴取その他業務に対して必要な協力を行うこととしていること。

(育成就労を行わせる事業所の設備の基準)

第3条 飲食料品製造業分野に係る規則第十五条第二項第二号の告示で定める基準は、育成就労を行わせる事業所が、令和五年総務省告示第二百五十六号(統計法第二十八条の規定に基づき、統計基準として日本標準産業分類を定める件)に定める日本標準産業分類に掲げる産業のうち、次のいずれかに掲げるものを行っているものであることとする。

- 一 中分類09—食料品製造業
- 二 小分類101—清涼飲料製造業
- 三 小分類103—茶・コーヒー製造業(清涼飲料を除く)
- 四 小分類104—製氷業

五 小分類583―食肉小売業(食料品製造を行うものに限る。) 六 細分類5621―総合スーパーマーケット(食料品製造を行うものに限る。) 七 細分類5811―食料品スーパーマーケット(食料品製造を行うものに限る。) 八 細分類5861―菓子小売業(製造小売) 九 細分類5863―パン小売業(製造小売) 十 細分類5896―豆腐・かまぼこ等加工食品小売業(豆腐・かまぼこ等加工食品の製造を行うものに限る。)
基本方針(抜粋) 第二 特定産業分野及び育成就労産業分野に関する基本的な事項等 2 育成就労産業分野及び労働者派遣等育成就労産業分野の選定に関する基本的な事項並びに育成就労外国人の雇用形態 (3)育成就労外国人の雇用形態 育成就労外国人(育成就労法第2条第4号に規定する「育成就労外国人」をいう。以下同じ。)の雇用形態については、原則として、フルタイムとした上で直接雇用とする。
分野別運用方針(抜粋) 第三 育成就労制度に関する事項 4 その他育成就労制度の運用に関する重要事項 (2)育成就労外国人の雇用形態 直接雇用に限る。 (3)育成就労産業分野に特有の事情に鑑みて講じる措置等 育成就労実施者に対して特に課す条件 ① 農産物漬物製造を主たる技能とする場合は、次に掲げる要件を満たす事業所であること。 i 農産物漬物製造について、周年操業している施設であること。 ii 漬物製造管理士2級以上の有資格者が在籍している育成就労実施者であること。 iii 水産物を加えた場合は、水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。 ② 育成就労実施者は、育成就労の協議会に対し、必要な協力を行うこと。 ③ 育成就労実施者は、農林水産省又はその委託を受けた者が行う調査等に対し、必要な協力を行うこと。 ④ 育成就労実施者は、育成就労外国人に対するキャリアアッププランのイメージをあらかじめ設定し、雇用契約を締結する前に書面を交付して説明すること。 ⑤ 育成就労外国人が業務に従事する事業所が、日本標準産業分類に掲げる産業のうち、特定のものをを行っていること。

1. 育成就労外国人の雇用形態

- 直接雇用に限られます。

- 飲食料品製造業分野は、労働者派遣等育成就労産業分野として定められていないため、労働者派遣等の形態により育成就労外国人を就労させることはできません。

2. 育成就労産業分野に特有の事情に鑑みて講じる措置等

- 育成就労の内容、育成就労を行わせる体制及び育成就労を行わせる事業所の設備に係る基準として、飲食料品製造業分野に特有の事情に鑑みて規則第13条第2項第9号、第15条第1項第13号及び第15条第2項第2号に基づき告示をもって定めたものです。

(1) 育成就労の内容の基準に関するもの

告示

(育成就労の内容の基準)

第1条 飲食料品製造業分野に係る外国人の育成就労の適正な実施及び育成就労外国人の保護に関する法律施行規則(以下「規則」という。)第十三条第二項第九号の告示で定める基準は、申請者(規則第七条第二号に規定する申請者をいう。以下同じ)が、育成就労の対象となろうとする外国人と雇用契約を締結するに当たり、育成就労外国人のキャリアアップ(職務経験又は職業訓練等の職業能力の開発の機会を通じ、職業能力の向上並びにこれによる将来の職務上の地位及び賃金をはじめとする処遇の向上が図られることをいう。)を図るための計画について書面(その作成に代えて電磁的記録を作成する場合における当該電磁的記録を含む。)を交付し、又は提供して説明をしていることとする。

- 育成就労実施者は、飲食料品製造業分野に係る育成就労外国人に対して、キャリアアッププランをあらかじめ設定して、雇用契約を締結する前に書面等(様式自由)を交付等し、説明する必要があります。

＜キャリアアッププランの内容の例＞

- ・ 各レベルの業務内容と習熟の目安となる年数
- ・ レベルアップするときに必要な経験、実績、資格など
- ・ 職務上の地位・賃金をはじめとする処遇向上など

※ 水産加工業の業務区分で受け入れる外国人の採用に当たっては、雇用契約を締結する際に転籍できる範囲(原則として同一の業務区分内に限ること等)を含むキャリアパスや待遇等について丁寧に説明し、同意を得る必要があることが分野別協議会で定められています。

【確認対象の書類】

- ・ 飲食料品製造業分野における育成就労外国人の受入れに関する誓約書(飲食料品製造業分野参考様式第1号)

(2) 育成就労を行わせる体制の基準に関するもの

告示

(育成就労を行わせる体制の基準)

第2条 飲食料品製造業分野に係る規則第十五条第一項第十三号の告示で定める基準は、申請者が次のいずれにも該当することとする。

- 一 飲食料品製造業分野に係る分野別協議会(外国人の育成就労の適正な実施及び育成就労外国人の保護に関する法律(平成二十八年法律第八十九号)第五十四条第一項に規定する分野別協議会をいう。以下同じ。)において協議が調った事項に関する措置を講ずることとしていること。
- 二 飲食料品製造業分野に係る分野別協議会に対し、必要な協力を行うこととしていること。
- 三 飲食料品製造業分野における育成就労外国人の受入れに関し、農林水産大臣又はその委託を受けた者が行う調査、指導、情報の収集、意見の聴取その他業務に対して必要な協力を行うこととしていること。

- 育成就労実施者は、飲食料品製造業分野の育成就労外国人を受け入れる場合には、当該育成就労外国人に係る育成就労計画の認定申請の前に、分野別協議会に加入していることが必要です。
- 分野別協議会では、育成就労の適正な実施及び育成就労外国人の保護を図るため、飲食料品製造業分野に特有の事情に鑑み、固有の措置の設定について協議を行います。育成就労実施者は、分野別協議会において協議が調った事項に関する措置を適切に講じることが必要です。
- 育成就労実施者は、分野別協議会に対し、必要な協力を行わなければならないほか、飲食料品製造業分野における育成就労外国人の受入れに関し、農林水産大臣又はその委託を受けた者が行う調査、指導、情報の収集、意見の聴取その他業務に対して必要な協力を行わなければなりません。
- 分野別協議会において協議が調った事項に関する措置を講じない場合や、分野別協議会等に対し、必要な協力を行わない場合には、基準に適合しないこととなります。

- 分野別協議会への加入手続の申請については、農林水産省のホームページから行ってください。また、加入手続の方法については、農林水産省のホームページをご確認いただくか、下記の連絡先にお問い合わせください。

【農林水産省のホームページ】

URL:https://www.maff.go.jp/j/shokusan/ikuseisyurou_kyougikai/info.html

【分野別協議会に関する問合せ先】

農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 新事業・国際グループ
〒100-8950 東京都千代田区霞が関 1-2-1
TEL 03-6744-2397

【確認対象の書類】

- ・ 分野別協議会の構成員であることの証明書

(3) 育成就労を行わせる事業所の設備の基準に関するもの

告示

(育成就労を行わせる事業所の設備の基準)

第3条 飲食料品製造業分野に係る規則第十五条第二項第二号の告示で定める基準は、育成就労を行わせる事業所が、令和五年総務省告示第二百五十六号(統計法第二十八条の規定に基づき、統計基準として日本標準産業分類を定める件)に定める日本標準産業分類に掲げる産業のうち、次のいずれかに掲げるものを行っているものであることとする。

- 一 中分類09—食料品製造業
- 二 小分類101—清涼飲料製造業
- 三 小分類103—茶・コーヒー製造業(清涼飲料を除く)
- 四 小分類104—製氷業
- 五 小分類583—食肉小売業(食料品製造を行うものに限る。)
- 六 細分類5621—総合スーパーマーケット(食料品製造を行うものに限る。)
- 七 細分類5811—食料品スーパーマーケット(食料品製造を行うものに限る。)
- 八 細分類5861—菓子小売業(製造小売)
- 九 細分類5863—パン小売業(製造小売)
- 十 細分類5896—豆腐・かまぼこ等加工食品小売業(豆腐・かまぼこ等加工食品の製造を行うものに限る。)

- 飲食料品製造業分野の育成就労を行わせる事業所は、日本標準産業分類に掲げる産業のうち次のいずれかに掲げるものを行っていることが求められます。

- ①中分類0 9—食料品製造業
- ②小分類1 0 1—清涼飲料製造業
- ③小分類1 0 3—茶・コーヒー製造業(清涼飲料を除く)
- ④小分類1 0 4—製氷業
- ⑤小分類5 8 3—食肉小売業(食料品製造を行うものに限る。)
- ⑥細分類5621—総合スーパーマーケット(食料品製造を行うものに限る。)
- ⑦細分類5811—食料品スーパーマーケット(食料品製造を行うものに限る。)
- ⑧細分類5861—菓子小売業(製造小売)
- ⑨細分類5863—パン小売業(製造小売)
- ⑩細分類5896—豆腐・かまぼこ等加工食品小売業(豆腐・かまぼこ等加工食品の製造を行うものに限る。)

- 前記の日本標準産業分類に掲げる産業を行っているとは、育成就労外国人が業務に従事する事業所において、前記の産業について製造品出荷額等が発生していることを指します。

製造品出荷額等とは、製造品出荷額、加工賃収入額の合計であり、消費税及び酒税、たばこ税、揮発油税及び地方揮発油税を含んだ額のことを指します。

- ① 製造品出荷とは、その事業所の所有に属する原材料によって製造されたもの(原材料を他企業の国内事業所に支給して製造させたものを含む。)を、その事業所から出荷した場合をいいます。また、次のものも製造品出荷に含みます。

ア 同一企業に属する他の事業所へ引き渡したもの

イ 自家使用されたもの(その事業所において最終製品として使用されたもの)

ウ 委託販売に出したもの(販売済みでないものを含み、返品されたものを除く。)

- ② 加工賃収入額とは、他企業の所有に属する主要原材料によって製造し、あるいは他企業の所有に属する製品又は半製品に加工、処理を加えた場合、これに対して受け取った又は受け取るべき加工賃をいいます。

- 事業所の定義は、総務省告示第256号(以下「日本標準産業分類」という。)[『3 第1章 第2項「事業所の定義」』に従い、その経済活動に次の2つの要件が備わっているものをいいます。

(1) 単一の経営主体により、一区画を占めて行われていること。

(2) その区画において、人及び設備を有して継続的に行われていること。

区画を識別する際には、一以上の経営主体が一定の場所において経済活動を行っている場合、その場所を一構内とした上で、一構内における経済活動が単一の経営主体によるものであればそれを一区画とし、複数の経営主体によるものであれば経営主体ごとにそれぞれを一区画とします。

このように区画を識別し難い場合には、売上台帳や賃金台帳等の経済活動に関する帳簿(以下「経営諸帳簿」という。)により区別できる範囲を一区画とみなすことがあります。例えば、道路等により隔てられた二つ以上の近接する場所において単一の経営主体により経済活動が行われている場合には、それぞれを別の区画とすることが基本です。しかし、経営諸帳簿によりそれぞれの場所を区別して扱うことができない場合には、経営諸帳簿により区別できる範囲を一区画とみなすことがあります。

- 前記の産業について製造品出荷額等が発生している場合には、飲食料品卸売業者若しくは飲食料品小売業者の専用工場(いわゆるプロセスセンター)又は外食業事業者の集中調理施設(いわゆるセンター方式のセントラルキッチンや集中調理施設の給食センター)等の独立した事業所で飲食料品の製造・加工を営む事業所は、飲食料品製造業分野の対象となります。
- 製造請負の場合も、上記日本標準産業分類のいずれかに掲げるものを行っている事業所は、飲食料品製造業分野の対象となります。
ただし、製造・加工の付随業務(例:箱詰めや荷役業務など)のみを行っている事業所では、飲食料品製造業分野の育成就労を行わせることはできません。
- 前記⑥及び⑦の産業は、青果物加工、鮮魚加工、食肉加工、ベーカリー製造、そう菜製造等の食料品製造が行われている事業所に限り、飲食料品製造業分野の対象となります。
- 前記⑤、⑧～⑩の産業は、自ら製造した製品をその店舗において個人又は家庭用消費者に販売する(製造と小売が不可分一体の)事業形態であることから、飲食料品製造業分野の対象となります。
- 育成就労を行わせる事業所の産業は、分野別協議会において確認されます。
※ 飲食料品製造業の分野別協議会の入会規程において、同協議会に入会するためには、育成就労を行わせる事業所が、前記①～⑩までのいずれかの産業を「主として」行っている必要があると定められています。そのため、小売業を営む事業所(前記⑤～⑩の産業を除く。)が、事業所の一区画で飲食料品の製造・加工を行っていたとしても、その産業を「主として」行っていない場合は、分野別協議会に加入できません。

【確認対象の書類】

- ・ 分野別協議会の構成員であることの証明書

第4 育成・キャリア形成プログラム

分野別運用方針(抜粋)

第一 特定技能制度及び育成就労制度に共通する事項

4 その他特定技能制度及び育成就労制度に係る制度の運用に共通する重要事項

(1)特定技能外国人及び育成就労外国人のキャリア形成等に関する事項

農林水産省は、関係業界等と協働して、育成就労、特定技能1号及び特定技能2号に係る飲食料品製造業分野における「育成・キャリア形成プログラム(以下「育成プログラム」という。))」を策定する。飲食料品製造業分野における育成プログラムは、次の事項を含む特定技能制度及び育成就労制度を通貫したものとするを基本とし、特定技能外国人又は育成就労外国人が、自身のキャリアを俯瞰し、技能等の向上・育成を予見できるものとするとともに、関係業界、特定技能所属機関、育成就労実施者等において、受け入れる外国人への計画的かつ的確な育成・評価等を行うための指針とする。

- ① 各レベルの業務内容及び習熟の目安となる年数
- ② レベルアップするときに必要な経験・実績、資格・検定など

- 飲食料品製造業分野における育成プログラムは、次の事項を含む特定技能制度及び育成就労制度を通貫したものとするを基本とし、育成就労外国人が、自身のキャリアを俯瞰し、技能等の向上・育成を予見できるものとするとともに、関係業界及び育成就労実施者等において、育成就労外国人への計画的かつ的確な育成・評価等を行うための指針です。

- ① 各レベルの業務内容及び習熟の目安となる年数。
- ② レベルアップするときに必要な経験・実績、資格・検定など

- 飲食料品製造業分野における育成プログラムは、農林水産省のホームページに掲載されますので、適切に参照し活用してください。

第5 技能実習の目標となる試験と育成就労の目標となる試験の関係

- 技能実習の目標となる試験と同一又は相当する育成就労産業分野に係る分野別運用方針に定められた試験との関係は、以下の表のとおりです。

なお、技能実習を行っていた期間等に応じ、育成就労の通算期間等に関する基準を満たす必要もあるので注意してください。例えば、技能実習を3年以上行っている場合は、育成就労計画の認定を受けることができず、技能実習を2年を超えて行っている場合は、下表において対応する業務区分以外の育成就労を行わせることができません。

技能実習の目標となる試験	育成就労産業分野	業務区分	育成就労の目標となる試験
・缶詰巻締技能評価試験(専門級) ・食鳥処理加工業技能評価試験(専門級) ・牛豚食肉処理加工業技能評価試験(専門級) ・惣菜製造業技能評価試験(専門級) ・農産物漬物製造業技能実習評価試験(専門級) ・技能検定3級(ハム・ソーセージ・ベーコン製造、パン製造)	飲食料品製造業分野	飲食料品製造業	・缶詰巻締育成就労評価試験(専門級) ・食鳥処理加工育成就労評価試験(専門級) ・牛豚食肉処理加工育成就労評価試験(専門級) ・惣菜製造育成就労評価試験(専門級) ・農産物漬物製造業育成就労評価試験(専門級) ・技能検定3級(ハム・ソーセージ・ベーコン製造、パン製造)
・水産加工食品製造業技能評価試験(専門級) ・技能検定3級(水産練り製品製造)		水産加工業	・水産加工育成就労評価試験(専門級) ・技能検定3級(水産練り製品製造)

業務区分(従事する業務)	主たる技能	技能水準			日本語能力水準			
		育成就労の対象となった期間の合計が1年に達するまで	本人意向の転籍時	育成就労の終了日まで	技能を修得しようとする業務に従事するまで	育成就労の対象となった期間の合計が1年に達するまで	本人意向の転籍時	育成就労の終了日まで
飲食料品製造業(飲食料品(酒類を除く。))の製造・加工及び安全衛生の確保(指導者の指示を理解し、又は自らの判断により、飲食料品製造工程の作業に従事する業務))	飲食料品製造業全般	飲食料品製造業育成就労評価試験(初級)	飲食料品製造業育成就労評価試験(初級)	飲食料品製造業特定技能1号評価試験	国際交流基金日本語基礎テスト(JFT-Basic)A1相当以上若しくは日本語能力試験(JLPT)N5以上又は認定日本語教育機関(日本語教育の適正かつ確実な実施を図るための日本語教育機関の認定等に関する法律(令和5年法律第41号)第3条第1項の「認定日本語教育機関」をいう。)の「就労のための課程」等における当該水準に相当する日本語講習の受講	国際交流基金日本語基礎テスト(JFT-Basic)A1相当以上又は日本語能力試験(JLPT)N5以上	国際交流基金日本語基礎テスト(JFT-Basic)A2. 1相当以上又は日本語能力試験(JLPT)N4以上	国際交流基金日本語基礎テスト(JFT-Basic)A2. 2相当以上又は日本語能力試験(JLPT)N4以上
	缶詰巻締	缶詰巻締育成就労評価試験(初級)	缶詰巻締育成就労評価試験(初級)	缶詰巻締育成就労評価試験(専門級)				
	食鳥処理加工	食鳥処理加工育成就労評価試験(初級)	食鳥処理加工育成就労評価試験(初級)	食鳥処理加工育成就労評価試験(専門級)				
	牛豚部分肉製造	牛豚食肉処理加工育成就労評価試験(初級)	牛豚食肉処理加工育成就労評価試験(初級)	牛豚食肉処理加工育成就労評価試験(専門級)				
	牛豚精肉商品製造							
	惣菜製造	惣菜製造育成就労評価試験(初級)	惣菜製造育成就労評価試験(初級)	惣菜製造育成就労評価試験(専門級)				
	農産物漬物製造	農産物漬物製造業育成就労評価試験(初級)	農産物漬物製造業育成就労評価試験(初級)	農産物漬物製造業育成就労評価試験(専門級)				
	ハム・ソーセージ・ベーコン製造	技能検定基礎級(ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業)	技能検定基礎級(ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業)	技能検定3級(ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業)				
	パン製造	技能検定基礎級(パン製造作業)	技能検定基礎級(パン製造作業)	技能検定3級(パン製造作業)				
水産加工業(水産加工品の製造・加工及び安全衛生の確保(指導者の指示を理解し、又は自らの判断により、水産加工工程の作業に従事する業務))	水産加工品製造(保蔵のための処理として加熱処理・脱水処理・低温処理の3つから選択)	水産加工育成就労評価試験(初級)	水産加工育成就労評価試験(初級)	水産加工育成就労評価試験(専門級)				
	水産練り製品製造	技能検定基礎級(かまぼこ製品製造作業)	技能検定基礎級(かまぼこ製品製造作業)	技能検定3級(かまぼこ製品製造作業)				

飲食料品製造業分野

育成就労計画審査基準一覧

業務区分	主たる技能	ページ数
飲食料品製造業業務区分	飲食料品製造業全般	1
飲食料品製造業業務区分	缶詰巻締	3
飲食料品製造業業務区分	食鳥処理加工	5
飲食料品製造業業務区分	牛豚部分肉製造	7
飲食料品製造業業務区分	牛豚精肉商品製造	8
飲食料品製造業業務区分	惣菜製造	9
飲食料品製造業業務区分	農産物漬物製造	11
飲食料品製造業業務区分	ハム・ソーセージ・ベーコン製造	13
飲食料品製造業業務区分	パン製造	16
水産加工業業務区分	水産加工品製造（保蔵のための処理として加熱処理・脱水処理・低温処理の3つから選択）	17
水産加工業業務区分	水産練り製品製造	19

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：飲食料品製造業全般

技能の定義	飲食料品製造業全般（飲食料品（酒類、水産加工を除く。）の食品衛生に関する知識を習得し、作業者の労働安全を確保しながら安全な飲食料品の製造・加工を行うことができる技能をいう。 ※ 食品衛生の知識の習得とは、食品製造の衛生管理に関する知識を深く理解し、その知識を業務に活かすことができる技能を指す（下記「食品衛生」に詳細を記載。）。 ※ 飲食料品製造業全般（飲食料品（酒類、水産加工を除く。）の製造・加工とは、原料の処理、加熱、殺菌、成形、乾燥等の一連の生産行為を指す。 ※ 安全衛生の確保とは、使用する機械に係る安全確認、作業者の衛生管理等、業務上の安全衛生及び食品衛生の確保に係る技能を指す（下記「安全衛生業務」に詳細を記載。）。 ※ 下記の「必須業務」で示す技能に該当しない単純作業や重労働のみを行わせる行為は、製造・加工の対象とはならない。	
必須業務	1 年目 食品衛生 （１）食品衛生の基礎の習得 ① 食品衛生の重要性と基礎知識を習得する教育 ② 食品衛生の理解に基づく衛生的な作業習慣の習得 ③ 危害要因についての理解 ④ 一般衛生管理についての理解 ⑤ 調理器具、製造用機器の衛生維持 ⑥ 作業場の衛生維持（清掃等） （２）飲食料品製造業全般の製造・加工の習得 以下①から⑤の製造・加工の主要工程のいずれか１つ以上を標準作業書通りに行うことにより、食品衛生の基礎的な知識を習得する。※⑥は、①から⑤のいずれか１つ以上との組合せにより行うものとする。 ① 原料の処理 ア．食材の選別、計量及び洗浄作業 イ．食材の皮剥き及びカット作業 ② 加熱 ア．食材（下処理済）の準備作業 イ．調理及び加熱温度測定作業 ウ．調理状態確認作業 ③ 殺菌 ア．食材（下処理済）の準備作業 イ．殺菌・洗浄・水切り作業 ウ．調理状態確認作業 ④ 成型 ア．食材（下処理済）の準備作業 イ．成型及び整え作業 ウ．調理状態確認作業 ⑤ 乾燥 ア．食材（下処理済）の準備作業 イ．乾燥及び加熱温度測定作業 ウ．調理状態確認作業 ⑥ 計量・検品・包装 ア．容器等包材への食品の盛り付け・包装作業 イ．包装済み製品の検査作業 ウ．包装済み製品の検品作業	2 年目、3 年目 食品衛生 （１）食品衛生の基礎の実践 ① 食品衛生の重要性と基礎知識を定着させる教育 ② 食品衛生の理解に基づく衛生的な作業習慣の定着 ③ 危害要因についての理解、実践 ④ 一般衛生管理についての理解と実践 ⑤ 調理器具、製造用機器の衛生維持 ⑥ 作業場の衛生維持（清掃等） ⑦ HACCPシステムに基づく調理製品の一部管理業務（温度測定、異物検査等） ※HACCPシステムとは、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。 （２）飲食料品製造業全般の製造・加工の実践 食品衛生の知識を活かしながら、以下の製造・加工の主要工程の複数の標準作業書通りに行うことにより、安全な飲食料品を製造・加工する。 ①原料の処理 ア．食材の選別、計量及び洗浄作業 イ．食材の皮剥き及びカット作業 ②加熱 ア．食材（下処理済）の準備作業 イ．調理及び加熱温度測定作業 ウ．調理状態確認作業 エ．HACCPシステムに基づく温度等調理製品管理業務 オ．調理製品の確認作業 ③殺菌 ア．食材（下処理済）の準備作業 イ．殺菌・洗浄・水切り作業 ウ．調理状態確認作業 エ．HACCPシステムに基づく温度等調理製品管理業務 オ．調理製品の確認作業 ④成型 ア．食材（下処理済）の準備作業 イ．成型及び整え作業 ウ．調理状態確認作業 エ．HACCPシステムに基づく温度等調理製品管理業務 オ．調理製品の確認作業 ⑤乾燥 ア．食材（下処理済）の準備作業 イ．乾燥及び加熱温度測定作業 ウ．調理状態確認作業 エ．HACCPシステムに基づく温度等調理製品管理業務 オ．調理製品の確認作業 ⑥計量・検品・包装 ア．容器等包材への食品の盛り付け・包装作業 イ．包装済み製品の検査作業 ウ．包装済み製品の検品作業

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：飲食料品製造業全般

安全衛生業務	安全衛生の理解と実践 ① 雇入れ時等の安全衛生教育（１年目） ② 作業開始前の安全確認 ③ 飲食料品の製造・加工に必要な整理整頓 ④ 飲食料品の製造・加工の調理用機械設備等及び周囲の安全確認 ⑤ 衛生保護着等の着用と服装の安全点検 ⑥ 安全装置の使用等による安全な作業 ⑦ 労働衛生上の有害性を防止するための作業 ⑧ 異常時の応急措置を修得するための作業 ⑨ 飲食料品の製造・加工における事故・疾病予防に係る安全衛生	※
その他従事する業務の例	（１）飲食料品製造業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 １．漬け込み・成型カット作業 ２．冷凍作業及びレトルト殺菌処理作業 （２）飲食料品製造業業務区分に関連する業務 （（２）の業務は付随的に従事することが可能です。） １．原料入庫検品作業 ４．包装品の梱包作業 ７．管理作業 ２．加工工場内清掃作業 ５．出荷作業 ８．加工工場内運搬作業 ３．製品の仕分け作業 ６．納品先への搬入・陳列作業 ９．接客（製造小売を行う事業所のみ） （３）安全衛生業務（上記（１）及び（２）の業務を行う場合は必ず実施する業務） 上記※に同じ	
使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。）	主な原料（材料） １．食肉類（生鮮、冷凍、冷蔵、乾燥） ２．野菜類（生鮮、冷凍、冷蔵、乾燥） ３．果物類（生鮮、冷凍、冷蔵、乾燥） ４．穀類（粒状、粉状） ５．加工食品（冷凍、冷蔵、乾燥） ６．調味料 ７．その他	
使用する機械、設備、器具、測定器等（該当するものを選択すること。）	１．機械、設備（付属品を含む。）等を作業に応じて使用すること。 （例）釜、茹槽、フライヤー、ロースター、グリドル、オーブン、蒸し器、ミキサー、洗浄機、自動成型機、脱水機、用途別フードカッター、盛付機、急速冷却器、冷凍冷蔵庫、真空機械、金属探知機、包装機等 ２．器具等を作業に応じて使用すること （例）包丁・まな板類、はさみ類、皮むき道具、コンテナ、冷凍パン、かご類等 ３．測定器類を作業に応じて使用すること （例）中心温度計、塩分濃度測定器、計器類、糖度計、細菌検査器具、消毒濃度測定器等	
製品等の例（該当するものを選択すること。）	主な製品 １．畜産食料品 : 部分肉・冷凍肉、肉加工品、処理牛乳・乳飲料、乳製品、その他畜産食料品 ２．農産保存食料品 : 野菜缶詰、果実缶詰、農産保存食料品、野菜漬物 ３．調味料 : 味そ、しょう油・食用アミノ酸、ソース、その他調味料 ４．砂糖・でんぷん糖類 : 砂糖、でんぷん糖類 ５．精穀・製粉 : 精米、精麦、小麦粉、その他精穀・製粉 ６．パン・菓子 : パン、生菓子、ビスケット類、干菓子、米菓、その他パン・菓子 ７．動植物油脂 : 動植物油脂、食用油脂 ８．その他食料品 : めん類、豆腐・湯葉、あん類、冷凍調理食品、惣菜、レトルト食品、その他上記に分類されない食料品 ９．清涼飲料 : 主としてアルコールを含まない飲料 １０．茶・コーヒー : 茶、コーヒー	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：缶詰巻締

技能の定義	缶詰又は缶詰用空缶に缶蓋又は缶底蓋を二重巻締法（※）によって接合する技能をいう。 ※二重巻締法とは、缶蓋のカール部（折り曲げた周縁部分）を缶胴のフランジ部分（周縁を外側に折り曲げた部分）に被せ、ロールによって巻き込むようにして圧着して、缶胴と缶蓋又は缶底蓋とを接合する方法である。缶胴の部分と缶蓋又は缶底蓋の部分とがそれぞれ二重になることから「二重巻締」といわれている。二重巻締は、二段階の操作によって行われ、まず最初に第1巻締ロールによって、缶蓋カールと缶胴フランジをはめ合わせ巻き込み、次に第2巻締ロールによって胴部を圧着する。これにより、蓋のカール部内側に塗布されているシーリングコンパウンドが巻締内部の隙間に満たされて密封機能を保っている。	
必須業務	1 年目 ①巻締計測器による計測作業 ②工具類の整理整頓作業 ③リフターの高さの調節作業 ④第1巻締ロールの調節作業 ⑤第2巻締ロールの調節作業 ⑥巻締作業 ⑦データシートへの記録作業 ⑧巻締内部の検査作業（切断面の視覚検査のみ）	2 年目、3 年目 ①巻締計測器による計測作業 ②工具類の整理整頓作業 ③チャックの高さの調節作業 ④リフターの高さの調節作業 ⑤第1巻締ロールの調節作業 ⑥第2巻締ロールの調節作業 ⑦SCHの設定（インサイドゲージの設計）作業 ⑧巻締作業 ⑨データシートへの記録作業 ⑩巻締内部の検査作業 （巻締切断作業による切断面の視覚検査のみ） ⑪漏洩試験作業
安全衛生業務	①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全確認作業 ③缶詰巻締職種に必要な整理整頓作業 ④缶詰巻締職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具の着用と服装の安全点検作業 ⑥安全装置の使用等による安全作業 ⑦労働衛生上の有害性を防止するための作業 ⑧異常時の応急措置を修得するための作業	
その他従事する業務の例	（1）飲食料品製造業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 ①洗浄作業 ②前処理作業 ③調理作業 ④詰込・注液作業 ⑤脱気作業 ⑥密封作業（上記「缶詰巻締」の業務以外の密封作業をいう。） ⑦殺菌・冷却作業 （2）飲食料品製造業業務区分に関連する業務（（2）の業務は付随的に従事することが可能です。） ①原料調達 ②検査作業 ③梱包作業 ④作業場内清掃作業 ⑤作業場管理作業 ⑥製品管理作業 ⑦器工具の管理作業 ⑧原料（材料）等の搬送作業 ⑨製品の工場内搬送作業 （3）安全衛生業務（上記（1）及び（2）の業務を行う場合は必ず実施する業務） 上記※に同じ	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：缶詰巻締

使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。）	①缶詰用空缶製造用素材 以下の1. から4. のうちいずれか一つ以上及び6. を必ず使用し、5. は必要に応じて使用すること。 1. ぶりき 2. ティンフリースチール（TFS） 3. ティンニッケルスチール（TNS） 4. アルミニウム 5. ポリエステルフィルム・ラミネート材 6. シーリングコンパウンド ②缶詰巻締作業用材料（容器）上記①で製造した缶詰用空缶 ③缶詰製造作業に使用される内容物（素材） 1. 水産品（かに、さけ、まぐろ、かつお、いわし、さば、いか、小エビ、赤貝、あさり、かき等） 2. 果実（みかん、もも、パインアップル、洋なし、りんご、さくらんぼ、びわ、いちじく等） 3. 野菜（たけのこ、グリーンピース、アスパラガス、スイートコーン、マッシュルーム、トマト、ふき、なめこ、えのきたけ等） 4. ジャム・マーマレード（いちご、りんご、あんず、いちじく、もも、ぶどう、ベリー、夏みかん、冬だいたい、レモン等） 5. 食肉（牛、豚、鶏、鯨、コンビーフ、ソーセージ、ランチョンミート、うずら卵等） 6. 調理食（カレー、シチュー、ミートソース、スープ等） 7. ベビーフード（魚、肉、果物、野菜等） 8. 特別用途食品（低カロリー及び低ナトリウム食等） 9. 飲料 i) 果実飲料〔みかん（オレンジ）、パインアップル、ぶどう（グレープ）、りんご（アップル）、もも（ピーチ）等〕 ii) 嗜好飲料（コーヒー、ウーロン茶、緑茶等） iii) その他〔アルコール飲料（ビール、酒、カクテル等）、炭酸飲料（コーラ等）〕 10. その他（めんつゆ、プリン、水ようかん、のり、茶葉等）														
使用する機械、器具等（該当するものを選択すること。）	①機械、装置等（一つ以上必ず使用すること。） 1. 半自動巻締機（セミトロシーマー、アドリアンスシーマー等） 2. 自動巻締機（5Mシーマー等） ②器具等（必要に応じて使用すること。） 1. 一般手工具（ペンチ、スパナ、ドライバー等） 2. 専用工具（缶切断用糸鋸等） ③検査機器及び測定工具等（必要に応じて使用すること。） <table border="0"> <tr> <td>1. ノギス</td><td>8. 金属用鋸</td></tr> <tr> <td>2. 巻締用マイクロメーター</td><td>9. シーミングスケール</td></tr> <tr> <td>3. ハイトゲージ</td><td>10. コンパス型缶切り</td></tr> <tr> <td>4. ポイントマイクロメーター</td><td>11. ルーペ</td></tr> <tr> <td>5. カウンタシンクゲージ</td><td>12. ブロックゲージ</td></tr> <tr> <td>6. シームプロジェクター</td><td>13. ワイヤergeージ</td></tr> <tr> <td>7. ハンドキャンテスター</td><td>14. BPFゲージ</td></tr> </table>	1. ノギス	8. 金属用鋸	2. 巻締用マイクロメーター	9. シーミングスケール	3. ハイトゲージ	10. コンパス型缶切り	4. ポイントマイクロメーター	11. ルーペ	5. カウンタシンクゲージ	12. ブロックゲージ	6. シームプロジェクター	13. ワイヤergeージ	7. ハンドキャンテスター	14. BPFゲージ
1. ノギス	8. 金属用鋸														
2. 巻締用マイクロメーター	9. シーミングスケール														
3. ハイトゲージ	10. コンパス型缶切り														
4. ポイントマイクロメーター	11. ルーペ														
5. カウンタシンクゲージ	12. ブロックゲージ														
6. シームプロジェクター	13. ワイヤergeージ														
7. ハンドキャンテスター	14. BPFゲージ														
製品等の例（該当するものを選択すること。）	缶詰製造に伴う製品例 食品缶詰（上記の「使用する素材」の③の内容物の缶詰）														

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：食鳥処理加工

技能の定義	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく都道府県知事（その所在地が保健所を設置する市又は特別区の区域にある場合にあっては、当該保健所を設置する市の市長又は特別区の区長。）の許可証を有している事業所で行う、次の①から⑤の一連の作業を行うための技能をいう。 ①生体受入作業、②食鳥処理（湯漬（ゆづけ）、脱羽（だつう）、と体洗浄、内臓摘出及び内臓処理等）作業、体作業、③中抜きと④食鳥解体作業、⑤生鮮肉管理作業	
必須業務	1 年目	2 年目、3 年目
	①食鳥処理作業 1. 脱羽の確認作業 ②食鳥解体作業(中抜き大ばらし作業) 1. 骨付きものの採取作業 2. 手羽つきむね肉の分離・採取作業 ③衛生管理作業 1. 作業衣、帽子、マスク、長靴の着用、毛髪等、付着物の点検作業 ④安全対策作業 1. 安全衛生標識の確認作業	①生体受入れ作業 1. 生体受入れプラットフォームの清掃・消毒作業（生体かごの洗浄・消毒作業を含む。） ②食鳥処理作業 1. 湯漬作業及び湯漬温度点検作業 2. 脱羽の確認作業 3. と体洗浄の確認作業 4. 内臓摘出作業（機械作業）後の点検作業 ③中抜きと体作業 1. 中ぬき冷却作業（機械作業）後の点検作業 ④食鳥解体作業 1. 大ばらし作業 2. 脱骨（もも肉採取）作業 3. むね肉、手羽及びびささみ採取作業 4. 整形（余分な皮、脂肪、残羽、残骨等の除去）作業 ⑤生鮮肉管理作業 1. 生鮮品の秤量作業 2. 生鮮品の検品作業 ⑥衛生管理作業 1. 作業衣、帽子、マスク、長靴の着用、毛髪等、付着物の点検作業 2. 手及び長靴の洗浄・消毒作業 3. 消毒槽の確認作業 4. 使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 ⑦安全対策作業 1. 安全衛生標識の確認作業 2. 作業手袋の着用 3. 作業者間の安全確認作業
安全衛生業務	①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全確認作業 ③食鳥処理加工業職種に必要な整理整頓作業 ④作業者間の安全確認作業 ⑤食鳥処理加工業職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ⑥保護具及び安全標識・装置の確認作業 ⑦食鳥処理加工作業における事故・疾病予防 ⑧危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業	
その他従事する業務の例	(1) 飲食料品製造業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 ①食鳥処理加工場内の床、側壁、側溝等の洗浄、消毒作業 ②食鳥処理加工設備、機械等の洗浄、消毒作業 ③食鳥処理加工設備、機械等の日常点検及び運転操作作業 ④各種洗浄・消毒設備の保守管理作業 ⑤生鮮品の冷蔵、凍結に係る作業 ⑥生鮮品の二次品目（手羽なか半割り、ぶつ切り、切りみ、ひき肉、すりみ）の製造に係る作業 ⑦製品冷却設備の点検、操作作業 ⑧洗浄・消毒設備の点検、操作作業 ⑨製品の包装作業 ⑩包装設備の点検、操作作業 (2) 飲食料品製造業業務区分に関連する業務 ①食鳥処理加工場周囲の清掃、消毒作業（日常的なものに限る。） ②生鮮品の出庫、出荷に係る作業 ③生鮮品包装（真空包装作業、生鮮品袋詰作業、生鮮品箱詰作業等）作業 ④包装製品の構内運搬作業 ⑤食鳥処理加工場内の運搬車両の安全確認作業 ⑥上記、その他従事する業務に係る安全衛生業務 ※ (2)の業務は付随的に従事することが可能です。	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：食鳥処理加工

使用する素材、材料等 (該当するものを選択すること。)	①食鶏（一つ以上必ず使用すること） 1. 若どり（ブロイラー、3ヵ月齢未満の食鶏） 2. 肥育鶏（3ヵ月齢以上～5ヶ月齢未満の食鶏） 3. 成鶏（5ヵ月齢以上の食鶏） 4. その他の食鶏 ②各種薬剤（必要に応じて使用すること） 1. 洗剤 2. 消毒薬 ③包装材料（必要に応じて使用すること。） 1. 真空包装用軟包装材 2. 段ボール箱 3. プラスチック製容器（コンテナ等） 4. その他材料（包装補助材料等）	
使用する機械、器具等 (該当するものを選択すること。)	1. 生体かご 2. 生体かご洗浄設備 3. スタナー（瞬間的に鶏を気絶させる装置）又はガス・チェンバ 4. オートキラー 5. 湯漬機 6. 脱羽機（毛焼設備を含む。） 7. と体洗浄機 8. 各種カッター（ヘッドカッター、フットカッター、テイルカッター） 9. 中抜き前処理機 10. 自動中抜き機 11. 中抜き後処理機 12. 可食内臓処理設備	13. 中ぬき洗浄機 14. 中ぬき冷却設備 15. 解体用具一式（解体用まな板を含む。） 16. 大ばらし機 17. 脱骨機 18. 整形用具一式（整形用まな板を含む。） 19. ミンチ製造機 20. 骨肉分離機 21. X線検査機 22. 金属探知機 23. 秤量設備 24. 製品冷却設備 25. 清掃用具一式 26. 消毒用具一式
製品等の例 (該当するものを選択すること。)	1. 生鮮品 2. 凍結品 3. と体 4. 中ぬき 5. 解体品	

育成就労計画審査基準
飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：牛豚部分肉製造

技能の定義	牛豚部分肉製造は、牛豚枝肉から牛豚部分肉を製造する技能であり、次の①から⑦までの一連の作業工程による。 ①枝肉の管理作業（枝肉の損傷防止、冷蔵庫から枝肉を搬出し、部分肉製造作業場へ枝肉搬入する作業） → ②枝肉検品作業（枝肉の損傷等の確認する作業） → ③大分割作業（原則として牛は4部位、豚は3部位に分割する作業） → ④小分割作業（脱骨作業） → ⑤整形作業（各部分肉の内側、外側に付着している血液、リンパ節、壁側胸膜、肉片、腱、靱帯及びその他汚染されているところの肉や脂肪を除去して、商品形態を整える作業） → ⑥検品作業（金属探知機等による部分肉製品の検査作業） → ⑦真空包装作業（真空包装設備による包装作業） ※部分肉製造で対象となる素材は牛、豚とする。	
必須業務	1 年目 (1) 牛豚部分肉製造作業 ①枝肉の取扱い作業 1. 枝肉搬入及び清掃作業 ②骨付き部分肉の脱骨及び整形作業 1. 作業台の準備点検作業 2. 部分肉の脂肪トリミング等整形作業 3. 脱骨整形後の骨及び脂肪の分別作業 ③計量作業 1. 骨及び脂肪の計量作業 ④衛生管理作業 1. 長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業 2. 手、長靴等の洗浄・消毒作業 3. 使用器具、容器等の洗浄、消毒作業	2 年目、3 年目 (1) 牛豚部分肉製造作業 ①枝肉の取扱い作業 1. 枝肉搬入及び清掃作業 2. 枝肉重量の計量作業 3. 枝肉検品作業 ②骨付き部分肉の脱骨及び整形作業 1. 作業台の準備点検作業 2. 部分肉の脱骨作業 (豚はもも、牛はかたばらを含む1部位以上) 3. 部分肉の脂肪トリミング等整形作業 (豚はもも、牛はかたばらを含む1部位以上) 4. 脱骨整形後の骨及び脂肪の分別・保管作業 ③計量作業 1. 部分肉の計量作業 2. 骨及び脂肪の計量作業 ④衛生管理作業 1. 長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業 2. 手、長靴等の洗浄・消毒作業 3. 使用器具、容器等の洗浄、消毒作業 4. 消毒槽の準備作業 5. 消毒設備の管理作業
安全衛生業務	①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全確認作業 ③牛豚食肉処理加工場における整理・整頓・清掃・清潔・習慣の遵守 ④作業者間の安全確認作業 ⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業 ⑥牛豚部分肉製造における事故・疫病予防 ⑦労働衛生上の有害性を防止するための作業 ⑧異常時の応急措置を修得するための作業	
その他従事する業務の例	(1) 飲食料品製造業業務区分のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 ①枝肉の大分割作業 ②部分肉保管作業 ③牛豚の精肉製造作業 ④製品(部分肉、精肉)の包装作業 ⑤金属探知機等による製品検品作業 ⑥箱詰め作業 ⑦牛豚製品(部分肉、精肉)の出庫、出荷に係る作業 ⑧牛豚製品(部分肉、精肉)の輸送用冷蔵・冷凍車両への積み込み作業 (2) 飲食料品製造業業務区分に関連する業務 ①牛豚食肉処理加工場周囲の清掃、消毒作業(日常的なものに限る。) ②出荷用プラットフォームの清掃作業 ③牛豚食肉処理加工場内の運搬車両等の安全確認作業 ④その他従事する業務を行う場合は必ず実施する安全衛生業務 ※(2)の業務は付随的に従事することが可能です。	
使用する素材、材料等(該当するものを選択すること。)	(1) 牛肉又は豚肉のいずれかを必ず使用し、①～④については作業に応じて使用すること ①枝肉 ②大分割された部分肉(骨を含んだもの) ③小分割した部分肉(骨を含んだもの) ④部分肉製造作業後の脂肪又は脱骨した後の骨 (2) 包装材料 必要に応じて使用すること ①真空包装用資材 ②箱詰用資材	
使用する機械、器具等(該当するものを選択すること。)	(1) 機械、設備等 作業に応じて使用すること ①牛豚食肉処理加工用作業台 ②計量器 ③金属探知機 ④部分肉の真空包装機 ⑤ラベル印字機 ⑥枝肉懸垂機器 ⑦鋸	(2) 器具等 作業に応じて使用すること ①ナイフ ②安全前掛け ③安全手袋(ニトリル手袋等) ④長靴 ⑤アームプロテクター ⑥ボーントリマー ⑦スクレイパー ⑧バット ⑨ミートペーパー ⑩サンテナ ⑪ヘルメット ⑫作業所内清掃用床ブラシ、バケツ
製品等の例(該当するものを選択すること。)	(1) 牛の部分肉 ①かた、②すね、③かたばら、④かたロース、⑤ネック ⑥ともばら、⑦ヒレ、⑧リブロース、⑨サーロイン ⑩うちもも、⑪しんたま、⑫らんいち、⑬そともも	(2) 豚の部分肉 ①かた、②ヒレ、③ロース、④ばら、⑤もも

育成就労計画審査基準
飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：牛豚精肉商品製造

技能の定義	牛豚精肉商品製造は、牛豚部分肉から牛豚精肉商品を製造する技能であり、次の①～⑥までの一連の作業工程による。 ①原料準備作業→②原料処理作業→③カットティング作業→④盛付作業→⑤包装・計量・値付け作業→⑥製品検品作業（金属探知機を含む） ※牛豚精肉商品とは、原料となる牛豚部分肉を整形・小割・柵取り・カット（手切り）、スライス（薄切り）等を行うことにより調理用途等に適した適度な大きさにした食肉の小売形態をいう。 ※牛豚精肉商品製造で対象となる食肉は牛肉・豚肉とする。 ※牛豚精肉商品製造では必ず牛肉と豚肉の両方を原料として使用する。 ※牛豚精肉商品製造のスライス作業では回転式丸刃ミートスライサーを用いる。	
	1 年目	2 年目、3 年目
必須業務	（１）原料準備作業 ①原料開梱、②原料検品、③原料開封 （２）原料処理作業 ①整形、②小割、③スジ引き、④柵取り ただし、1 年目では豚 6 部位※について習得する。 ※豚 6 部位（ロース、ヒレ、うで、かたロース、もも、ばら） （３）カットティング作業（豚・牛） ①カット（ブロック）、②カット（切り身）、③カット（角切り） ④ミンチ（挽き肉） （４）盛付作業（豚・牛） ①カット（ブロック）の盛付、②カット（切り身）の盛付、 ③カット（角切り）の盛付、④ミンチ（挽き肉）の盛付 （５）H A C C P の前提条件となる製造環境の一般衛生管理作業 ①長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業 ②手、長靴等の洗浄・消毒作業 ③使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 ④５Ｓ（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の作業 ⑤消毒槽の準備作業 ⑥消毒設備の管理作業 ⑦衛生標準作業手順に従った作業	（１）原料準備作業 ①原料開梱、②原料検品、③原料開封 （２）原料処理作業 ①整形、②小割、③スジ引き、④柵取り ただし、2、3 年目では豚 6 部位に加え、牛 13 部位※について習得する。 ※牛 13 部位（ネック、かた、かたばら、かたロース、ともばら、リブロース、サーロイン、ヒレ、らんいち、うちもも、そともも、しんたま、すね） （３）カットティング作業（豚・牛） ①カット（ブロック）、②カット（切り身）、 ③カット（角切り）、④ミンチ（挽き肉）、⑤スライス（切落し）、 ⑥スライス（焼き用 約 5 ミリ）、 ⑦スライス（薄切 約 2.5 ミリ）、⑧スライス（極薄切 約 1.5 ミリ） （４）盛付作業（豚・牛） ①カット（ブロック）の盛付、②カット（切り身）の盛付、 ③カット（角切り）の盛付、④ミンチ（挽き肉）の盛付、 ⑤スライス（切落し）の盛付、 ⑥スライス（焼き用 約 5 ミリ）の盛付、 ⑦スライス（薄切 約 2.5 ミリ）の盛付、 ⑧スライス（極薄切 約 1.5 ミリ）の盛付 （５）包装・計量・値付け作業 （６）製品検品作業（金属探知機を含む。） （７）製造環境の一般衛生管理及び H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理作業 ①長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業 ②手、長靴等の洗浄・消毒作業 ③使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 ④５Ｓ（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の作業 ⑤消毒槽の準備作業 ⑥消毒設備の管理作業 ⑦衛生標準作業手順に従った作業 ⑧ H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理作業 ⑨精肉製造機械（スライサー等）の分解・洗浄・組立作業 （※ H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理作業とは、（６）において、食品から危害を除去するための重要管理点（C C P）を設定し、そのモニタリングと記録管理を行うことをいう。）
安全衛生業務	①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全確認作業 ③作業場における整理・整頓・清掃・清潔・習慣の遵守 ④作業者間の安全確認作業 ⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業 ⑥牛豚精肉商品製造における事故・疫病予防（ナイフやスライサーを使った作業の安全衛生教育を重点的に行う。） ⑦労働衛生上の有害性を防止するための作業 ⑧異常時の応急措置を修得するための作業	
その他従事する業務の例	（１）飲食料品製造業業務区分のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 ①原料となる牛豚部分肉製造作業 ②牛豚部分肉の入庫と精肉商品の保管・仕分・梱包・出庫関連作業 ③精肉商品の品出し・陳列作業 （２）飲食料品製造業業務区分に関連する業務 ①牛豚精肉商品製造加工場周辺および場内の清掃・消毒作業 ②その他従事する業務を行う場合は必ず実施する安全衛生業務 ※（２）の業務は付随的に従事することが可能です。	
使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。）	（１）素材・材料 ①牛部分肉 ②豚部分肉	（２）包装材料 ①トレイ・包装用フィルム・ラベル ②食品シート・ミートペーパー・経木・包装紙・袋 ③箱詰用資材一式
使用する機械、器具等（該当するものを選択すること。）	（１）機械、設備等 ①精肉商品製造加工場、原料冷蔵（冷凍）庫、製品冷蔵（冷凍）庫、急速凍結庫 ②解凍室（庫） ③回転式丸刃ミートスライサー ④ミートチョッパー（ミンサー） ⑤バンドソー ⑥包装・計量・値付機 ⑦金属探知機	（２）器具等 ①精肉商品製造作業台 ②ナイフ・ヤスリ ③安全前掛け・安全手袋・アームプロテクターなどの安全器具 ④手袋（ニトリルゴム手袋等）・マスク・ネット帽子・消毒用アルコールなどの衛生器具 ⑤作業靴（耐滑性の長靴、短靴） ⑥コンテナ ⑦バット（パイレス） ⑧作業所内清掃用床ブラシ、バケツ等
製品等の例（該当するものを選択すること。）	（１）牛肉 ①牛肉カット商品（ブロック、切り身、角切り等） ②牛肉スライス商品（切落し、薄切り等） ③牛肉ミンチ（挽き肉）商品（ハンバーグ用等）	（２）豚肉 ①豚肉カット商品（ブロック、切り身、角切り等） ②豚肉スライス商品（切落し、薄切り等） ③豚肉ミンチ（挽き肉）商品（ハンバーグ用等）

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／主たる技能：惣菜製造

技能の定義	大量製造用調理機械（使用する機械、設備、器具等の欄参照）を使用し、食材原材料の下処理、炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す、和える等の調理加工及び殺菌処理等により惣菜加工品を製造する技能（※）をいう。 （※）惣菜製造は「大量調理施設衛生管理マニュアル」を適用したものであること（①及び②、又は①及び③）。 ① 1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設（食数で表現できない場合は、1種類当りの1日の生産量を個数や重量で提示し食数換算の条件を示す。）。 ②加熱調理食品の加熱温度管理（標準作業書）に従い温度と時間の記録を行うこと。 ③非加熱で調理する食材の洗浄または殺菌の管理（標準作業書）に従い実施記録を行うこと。 （参考）惣菜とは、そのまま食事として食べられる状態に調理されて販売されているもので、持ち運び可能な形態で出荷され、家庭・職場・屋外などの任意の場所で調理されることなく食べられるように、食材を炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す等の加熱調理及び非加熱調理の洗浄・殺菌処理や和える等の調理加工により、衛生的に製造し、即食（※）可能な加工食品をいう。 惣菜製造では、和風惣菜、洋風惣菜、中華風惣菜、野菜サラダ等の各種惣菜加工品の他、これらと主食（米飯・パン・麺類等）を組み合わせたお弁当やおにぎり・お寿司、調理パン、調理麺等の複合加工食品を製造する。 ※即食とは、水などの素材を加えることなく、また加工食品の物性を変化させるような加熱調理を行うことなく、そのまま食すること若しくは適温に温める程度で食することをいう。	
必須業務	1年目 惣菜製造技能 ①下処理作業 - 食材の選別及び洗浄作業 - 食材の皮剥き及びカット作業 - 冷凍食材の解凍作業 ②調理作業 i)、ii)の双方、又はいずれかを標準作業書通りに行う。 i) 加熱調理 （炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸すの全て又は1つ以上の調理を行う。なお、これらの複数の調理を組み合わせで行うことも可能とする。） - 食材（下処理済）の準備作業 - 大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 - 調理及び加熱温度測定作業 ii) 非加熱調理（和える） - 食材の計量作業 - 大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 - 調理状態確認作業 ③盛り付け・包装 - 容器等包材への食材の盛り付け・包装作業 ④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作業 - 洗浄・消毒及び殺菌作業	2年目、3年目 惣菜製造技能 ①下処理作業 - 食材の選別及び洗浄作業 - 食材の皮剥き及びカット作業 - 冷凍食材の解凍作業 ②調理作業 i)、ii)の双方、又はいずれかを標準作業書通りに行う。 i) 加熱調理 （炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸すの全て又は1つ以上の調理を行う。なお、これらの複数の調理を組み合わせで行うことも可能とする。） - 食材（下処理済）の準備作業 - 大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 - 調理及び加熱温度測定作業 - 品質管理基準に沿ったHACCPシステム（※）に基づく温度管理作業 - 調理製品の確認作業 ii) 非加熱調理（和える） - 食材の計量作業 - 大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 - 調理状態確認作業 - 殺菌・洗浄・水切り作業 - 成型及び整え作業 - 品質管理基準に沿ったHACCPシステム（※）に基づく温度管理作業 ※HACCPシステムとは、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。 ③盛り付け・包装 - 容器等包材への食材の盛り付け・包装作業 - 盛り付け・包装済み製品の金属検査・重量検査作業 - 盛り付け・包装済み製品の検品作業 ④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作業 - 洗浄・消毒及び殺菌作業
安全衛生業務	安全衛生業務 ①安全衛生 - 雇入れ時等の安全衛生教育 - 作業開始前の安全確認 - 惣菜製造技能に必要な整理整頓 - 惣菜製造技能の調理用機械設備等及び周囲の安全確認 - 衛生保護着等の着用と服装の安全点検 ②食品衛生 - 作業者の衛生管理 - 調理器具の衛生維持 - 安全装置の使用等による安全な作業 - 労働衛生上の有害性を防止するための作業 - 異常時の応急措置を修得するための作業 - 惣菜製造技能における事故・疾病予防に係る安全衛生 - 製造用機器等の衛生維持 - 作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／主たる技能：惣菜製造

その他従事する業務の例	(1) 飲食料品製造業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 ①漬け込み・成型カット作業 ②冷凍作業及びレトルト殺菌処理作業 (2) 飲食料品製造業業務区分に関連する業務 ((2) の業務は付随的に従事することが可能です。) ①原料入庫検品作業 ③包装品の梱包作業 ⑤出荷作業 ②製品の仕分け作業 ④加工工場内運搬作業 ⑥加工工場内清掃作業 (3) 安全衛生業務（上記（１）及び（２）の業務を行う場合は必ず実施する業務） 上記※に同じ
使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。）	主な原料（材料） １．食肉類（生鮮、冷凍、冷蔵、乾燥（干し肉）） ５．加工食品（冷凍、冷蔵、乾燥（高野豆腐、車麩等）） ２．野菜類（生鮮、冷凍、冷蔵、乾燥（干しシイタケ、切り干し大根等）） ６．調味料 ３．果物類（生鮮、冷凍、冷蔵、乾燥（ドライフルーツ）） ７．その他 ４．穀類（粒状、粉状）
使用する機械、設備、器具、測定器等（①、②、③の中から該当するものを選択すること。）	①機械、設備（付属品を含む。）等（加熱器の熱源は電気・IH・ガス・蒸気使用） 調理機械は、加熱、非加熱調理に応じて使用し、他の機械等は作業に応じて使用すること。ただし、加熱調理機械については、連続式（※１）の場合は１～３、５、６のうちから１種類以上、固定式（※２）の場合は１～７のうちから２種類以上を使用することを要件とする。 また、非加熱調理機械については、８及び９を使用することを要件とするが、和える機能を有する500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機を使用する場合に限り、８を使用することを要しない。なお、固定式の調理機械については、容量と台数の両方の要件を満たす必要がある。 １．炊く : 固定式の釜３升（約4.5kg）を６釜以上又は連続式の釜 ２．茹でる : 50L水容量以上の固定式の茹槽を２台以上又は連続式の茹槽 ３．揚げる : 18L容量以上の固定式のフライヤーを１台以上又は連続式のフライヤー ４．炒める : 下記に掲げる固定式の機械のうちから１台以上 ・20L容量以上の固定式のロースター（平釜（ティルティングパンを含む）・回転釜） ・焼成部面積4,000cm²以上の固定式のグリドル ５．焼く : 下記に掲げる固定式の機械のうちから２台以上又は連続式のオープン ・６段式以上の固定式のオープン（コンベクションオープンを含む） ・20L容量以上の固定式の平釜（ティルティングパンを含む） ・焼成部面積4,000cm²以上の固定式のグリドル ６．蒸す : 9kg/回処理以上の固定式の蒸し器を１台以上又は連続式の蒸し器 ７．煮る : 満タン50L水容量以上の固定式の回転釜を１台以上 ８．和える : 10kg以上の食材を混合する固定式のミキサーを１台以上 ９．500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機 １０．自動成型機 １４．トッピング １８．金属探知機 １１．原料用洗浄機 １５．急速冷却器 １９．用途別包装機 １２．原料用脱水機 １６．冷凍冷蔵庫 ２０．用途別計量機 １３．用途別フードカッター １７．真空機械 ２１．その他調理器具 ※１) 連続式とは、大量生産用機械として、製品投入口と受け取り口が別であり、一連の可動式生産機械をいう。 ※２) 固定式とは、単位生産であり、製品投入口と受け取り口が同じである機械をいう。 ②器具等を必要に応じて使用すること １．包丁・まな板類 ３．皮剥き道具 ５．コンテナ（番重） ７．かご類 ２．はさみ類 ４．製品バット（番重） ６．冷凍パン ③測定器類を必要に応じて使用すること １．中心温度計 ３．計器類 ５．細菌検査器具 ２．塩分濃度測定器 ４．糖度計 ６．消毒濃度測定器
製品等の例（該当するものを選択すること。）	主な製品 １．炊く（炊く物） : 炊飯（白飯、赤飯、味付けご飯、おかゆ、その他米飯） ２．茹でる（茹で物） : 茹で麺（中華そば、日本そば、うどん、パスタ類、その他茹で麺） ３．揚げる（揚げ物） : かき揚げ、天ぷら、コロケ、とんかつ、メンチカツ、唐揚げ、その他揚げ物 ４．炒める（炒め物） : 野菜炒め、中華炒め、その他炒め物 ５．焼く（焼き物） : 焼き肉、鶏の照り焼き、焼き餃子、味噌焼き、ホイル焼き、その他焼き物 ６．蒸す（蒸し物） : 茶碗蒸し、焼売、その他蒸し物 ７．煮る（煮物、甘煮等） : 五目煮、きんぴら、筑前煮、豚の角煮、田舎煮、含め煮、おでん、その他煮物 ８．和える（和え物） : ごま和え、からし和え、サラダ、マリネ、甘酢和え、その他和え物 ９．その他主食各種組合せ加工品（弁当、おにぎり、和洋中各種調理麺加工品等）

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：農産物漬物製造

技能の定義	野菜、果実等の農産物主原料を、受入れ、カット、洗浄・除菌等の前段作業の後に、塩漬け（下漬け）し、一定時間経過後にそれを取り出して、水に浸漬して脱塩させる。脱塩後は別途調製した調味液に漬込み（本漬け）し、最終製品に仕上げる。さらに、計量、包装作業を経て、殺菌を必要とする品目については加熱殺菌を行い、異物検査を経て製品出荷ができる状態に至るまでの一連の行程を行う技能をいう。	
必須業務	1 年目	2 年目、3 年目
	1) 漬物原料洗浄作業 （原料野菜の洗浄をマニュアルどおりに行う。） 2) 漬物原料選別、切断作業 （原料野菜の選別、調整・カットをマニュアルどおりに行う。） 3) 下漬け・漬け込み作業 （原料野菜を適切にならべ野菜の漬込みを行う。） 4) シール作業 （シール機の操作をマニュアルどおりに行う。） 5) 製造環境の一般衛生管理作業 （施設、設備等、ネズミ及び昆虫対策、食品等の取扱いを適切に行う。）	1) 漬物原料洗浄作業 （原料野菜の洗浄を効率良く行う。） 2) 漬物原料選別、切断、整形作業 （原料野菜の選別、カットを効率よく行い、整形を適切に行う。） 3) 殺菌・洗浄作業（包装後加熱殺菌する漬物及び殺菌工程のない漬物を除く。） （洗浄機、殺菌槽の操作を行い、殺菌液の濃度管理を行う。） 4) 下漬け・漬け込み作業 （下漬け工程の準備、点検を行ない、塩を使った下漬け作業を適切に行う。調味液の配合等漬け込みを適切に行い、漬物の品質管理を行う。） 5) 充填・計量・異物確認作業 （充填し、計量を計量法に基づいて正確に行う。また、製品への異物の混入がないか等の点検を行う。） 6) 包装・シール作業 （包装し、日付の位置やシールの状態が適切か判断し、製品の表示と製造内容が一致しているか判断する。） 7) 加熱殺菌、冷却作業（包装後加熱殺菌しない漬物を除く。） （加熱殺菌装置の操作を行い、製品ごとの殺菌槽の温度管理を行う。） 8) 出荷検査作業 （出荷前の製品について抜き取り的に、官能検査、理化学検査、包装状態や内容量、賞味期限等について確認する。） 9) 製造環境の一般衛生管理及びHACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業 ※HACCPの考え方を取り入れた作業とは、3)、5)、7)において、重要な衛生管理のポイントを設定し、そのモニタリングと管理記録・改善措置を行うこと。
安全衛生業務	1) 安全衛生 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全装置等の点検 ③整理・整頓・清掃・清潔・躰（習慣）の遵守 ④農産物漬物製造作業で使用する機械及び周囲の安全確認 ⑤保護具の着用と服装の安全点検 ⑥労働衛生上の有害性を防止するための措置 ⑦異常時の応急措置を修得するための作業 2) 食品衛生 ①作業者の衛生管理 ②製造用機械、器具の衛生維持 ③作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持	※
その他従事する業務の例	(1) 飲食料品製造業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 1. 圃場における原料野菜の生育確認・品質確認作業 (2) 飲食料品製造業業務区分に関連する業務（(2)の業務は付随的に従事することが可能です。） 1. 原材料受入れ作業 3. 梱包作業 5. 出荷作業 2. 作業場内清掃作業 4. 作業場内運搬作業(各種機器・装置に応じて特別教育、技能講習等が必要) (3) 安全衛生業務（上記(1)及び(2)の業務を行う場合は必ず実施する業務） 上記※に同じ	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：農産物漬物製造

使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。）	主な原材料（農産物） 原材料 1. 葉菜類 2. 茎菜類 3. 花菜類 4. 根菜類 5. 果菜類 6. その他 1. 食塩 2. しょう油 3. アミノ酸液 4. みそ 5. 麹 6. 糖 7. 酒粕 8. 甘味料 9. 酸味料 10. 香辛料 11. 調味料 12. その他の食品添加物
使用する機械、器具等（該当するものを選択すること。）	(1)施設 1. 漬込みタンク 2. 洗浄機器 3. 脱塩槽 4. 漬込槽 5. 回転漬込槽 6. 調味液タンク 7. 調味液調合タンク 8. 加熱殺菌装置 9. 冷蔵など低温施設 10. 仕込み装置 11. 発酵設備 12. 冷房設備 13. ボイラー※ 14. 排水設備、排水処理設備 15. 蒸煮装置 16. 給水設備 17. コンベアー設備 18. クレーン※ 19. フォークリフト等の搬送設備※ 20. 消防設備 21. ゴミ処理設備 ※作業内容に応じて特別教育、技能講習等が必要 (2)機械・器具等 1. 原料洗浄機 2. 野菜切り機（切刻切断機） 3. 圧搾機（遠心分離機） 4. 攪拌機 5. 包装シール機 6. 計量機器 7. 金属探知機 8. X線探知機 9. ラベル発行機 10. 容器、器具洗浄機 11. 菜切包丁 12. まな板 13. その他厨房工具類
製品等の例（該当するものを選択すること。）	1. 塩漬け（白菜漬、高菜漬等） 2. しょうゆ漬（福神漬、つぼ漬等） 3. みそ漬（山菜味噌漬、大根みそ漬等） 4. 粕漬（奈良漬、わさび漬等） 5. こうじ漬（べったら漬、三五八漬等） 6. 酢漬（らっきょう漬、千枚漬、しょうが漬等） 7. ぬか漬（たくあん漬、みずなぬか漬等） 8. からし漬（なすからし漬、ふきからし漬等） 9. もろみ漬（こなすもろみ漬、きゅうりもろみ漬等） 10. 赤とうがらし漬（白菜キムチ等） 11. その他漬物（すぐき漬、すんき漬等）

育成就労計画審査基準

飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：ハム・ソーセージ・ベーコン製造

技能の定義	①ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業のうちハム製造作業（※）を行うための技能 ※主として豚ロース肉や豚もも肉等の肉塊を塩せきした後、ケーシングに充てんし又は充てんしないでくん煙、加熱等の加工をした製品（ハム類）を製造する作業をいう。 ②ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業のうちソーセージ製造作業（※）を行うための技能 ※種々の原料食肉を挽き肉にして塩せきや調味をした後、ケーシングに充てんして乾燥、くん煙、加熱等の加工をした製品（ソーセージ類）を製造する作業をいう。 ③ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業のうちベーコン製造作業（※）を行うための技能 ※主として豚ばら肉・豚肩肉等を塩せきした後、ケーシングを使用せずにくん煙した製品（ベーコン類）を製造する作業をいう。	
必須業務	1 年目	2 年目、3 年目
	(1) ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業 ①から③のうち一つ以上の作業を行うこと。 （ただし、技能検定試験では全作業が試験範囲である。） ①ハム製造作業 1) 原料肉の処理作業 1. 原料肉の分製作業 2. 原料肉の仕分け作業 3. 原料肉の整形作業 2) 簡単なハム類の製造作業 1. 簡単な塩せき作業 2. 簡単な充てん作業 3. 簡単な乾燥・くん煙・加熱作業 4. 簡単な二次加工（スライス等）及び包装作業 ②ソーセージ製造作業 1) 原料肉の処理作業 1. 原料肉の分製作業 2. 原料肉の仕分け作業 3. 原料肉の整形作業 2) 簡単なソーセージ類の製造作業 1. 簡単な塩せき作業 2. 簡単な肉ひき作業 3. 簡単な細切り・混合作業 4. 簡単な充てん作業 5. 簡単な乾燥・くん煙・加熱作業 6. 簡単な二次加工（スライス等）及び包装作業 ③ベーコン製造作業 1) 原料肉の処理作業 1. 原料肉の分製作業 2. 原料肉の仕分け作業 3. 原料肉の整形作業 2) 簡単なベーコン類の製造作業 1. 簡単な塩せき作業 2. 簡単な乾燥・くん煙作業 3. 簡単な二次加工（スライス等）及び包装作業	(1) ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業 ①から③のうち一つ以上の作業を行うこと。 （ただし、技能検定試験では全作業が試験範囲である。） ①ハム製造作業 1) 原料肉の処理作業 1. 原料肉の分製作業 2. 原料肉の仕分け作業 3. 原料肉の整形作業 2) ハム類の製造作業 1. 塩せき作業 2. 充てん作業 3. 乾燥・くん煙・加熱作業 4. 冷却作業 5. 二次加工（スライス等）及び包装作業 ②ソーセージ製造作業 1) 原料肉の処理作業 1. 原料肉の分製作業 2. 原料肉の仕分け作業 3. 原料肉の整形作業 2) ソーセージ類の製造作業 1. 塩せき作業 2. 肉ひき作業 3. 細切り・混合作業 4. 充てん作業 5. 乾燥・くん煙・加熱作業 6. 冷却作業 7. 二次加工（スライス等）及び包装作業 ③ベーコン製造作業 1) 原料肉の処理作業 1. 原料肉の分製作業 2. 原料肉の仕分け作業 3. 原料肉の整形作業 2) ベーコン類の製造作業 1. 塩せき作業 2. 乾燥・くん煙作業 3. 冷却作業 4. 二次加工（スライス等）及び包装作業
安全衛生業務	①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全装置等の点検作業 ③ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種に必要な整理・整頓・清掃・消毒作業 ④ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具の着用と服装の安全点検作業 ⑥安全装置の使用等による安全作業 ⑦労働衛生上の有害性を防止するための作業 ⑧異常時の応急措置を修得するための作業 ⑨労働安全衛生法関係法令の遵守（食品製造作業に関する部分に限る。）	

育成就労計画審査基準

飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：ハム・ソーセージ・ベーコン製造

その他従事する業務の例	(1) 飲食料品製造業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 ①原料肉の品質の判定補助作業 ②ハム・ソーセージ・ベーコン以外の食肉製品（加熱食肉製品、特定加熱食肉製品、非加熱食肉製品、乾燥食肉製品）製造作業 ③副原料、添加物、ケーシング及び包装材料の取扱い作業 ④製造作業に関する計算作業 ⑤製品検査作業 ⑥積算及び見積り作業 ⑦ハム・ソーセージ・ベーコン等食肉製品製造用機械の保守・整備作業 (2) 飲食料品製造業業務区分に関連する業務 ①原材料等の保管作業 ②ハム・ソーセージ・ベーコン等食肉製品製造用機械の管理作業 ③包装資材の保守・管理作業 ④製品の構内運搬作業 ⑤製品の梱包・出荷作業 ⑥ハム・ソーセージ・ベーコン等食肉製品製造加工場周辺および場内の清掃・消毒作業 ⑦その他従事する業務を行う場合は必ず実施する安全衛生業務 ※ (2)の業務は付随的に従事することが可能です。
使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。）	①原料肉（一つ以上必ず使用すること。） 1. 豚肉（ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業） 2. 牛肉（ソーセージ製造作業） 3. 羊肉（ソーセージ製造作業） 4. 山羊肉（ソーセージ製造作業） 5. 馬肉（ソーセージ製造作業） 6. 家禽肉〔かきんにく：家禽（鳥卵及び鳥肉を生産する目的で飼養する鳥類：鶏、七面鳥、あひる等の鳥肉）〕（ソーセージ製造作業） 7. 臓器（肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓）及び可食部分（胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層）（ソーセージ製造作業） ②副原料（一つ以上必ず使用すること。） 1. 結着材料 2. 調味料 3. 種物（たねもの：副原料のグリーンピース・ピーマン・にんじん等の野菜、米・麦等の穀粒、ベーコン・ハム等の肉製品、チーズ等） 4. 香辛料 ③食品添加物（必要に応じて使用すること。） 1. 調味料 2. 結着補強剤 3. 乳化安定剤 4. pH調整剤 5. 発色剤 6. 保存剤 7. 酸化防止剤 8. 甘味料 9. 着色料 10. 香辛料抽出物 11. くん液 12. 強化剤 13. 加工でん粉 14. 増粘安定剤 15. 日持向上剤 ④ケーシング類（必要に応じて使用すること。） 1) 天然ケーシング 1. 牛腸 2. 豚腸 3. 羊腸 4. 胃 5. 膀胱 2) 人工ケーシング 1. コラーゲンケーシング（食べることができる。） 2. セルロース系ケーシング（食べることができない。） 3. プラスチック系ケーシング（食べることができない。） 4. ネット類（ネット、布、紙、綿糸等） ⑤包装材料等（必要に応じて使用すること。） 1. 各種プラスチックフィルム 2. 各種プラスチック製袋品（三方シール袋等） 3. 各種トレイ 4. 結束テープ 5. 各種包装用紙器 6. 各種包装紙
使用する機械、器具等（該当するものを選択すること。）	①機械、設備等 1) 原料処理機械 1. 流水解凍タンク 2. 電子解凍装置（高周波解凍装置） 3. 解凍用冷蔵庫 4. ミスト解凍装置 5. その他の解凍装置

育成就労計画審査基準

飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：ハム・ソーセージ・ベーコン製造

使用する機械、器具等 (該当するものを選択すること。)	2) 塩せき機械・設備 1. ビックルインジェクター 2. タンブラー（マッサージャー） 3. 塩せき容器〔塩せきタンク、塩せきワゴン、パンケース（ばんじゅう）、フードケース等〕 3) 細切・混合機械 1. 肉ひき機〔チョッパー（グラインダー）〕 2. 肉切機械〔カッター（サイレントカッター）〕 3. 肉混和機（ミキサー） 4. ブレンダー 4) 充てん機械 1. 空気圧式充てん機（エアスタッフアー） 2. 油圧式充てん機 3. 電動式充てん機 4. ミートポンプ 5. 自動充てん捻り機 6. 手動式充てん機 7. リンキングマシン 5) 乾燥及びくん煙設備 1. スモークハウス 1. 1全自動くん煙装置（乾燥、くん煙、蒸煮、冷却までの工程を全て同一室内で行うことができる装置であり、自動制御装置によって全ての工程の温度、湿度、時間の制御、自記記録が可能である。） 1. 2くん煙室（スモークチャンバー：室内で炭火やガスを用い、くん煙材で燻してくん煙を行う、いわゆる直火式のもの。） 2. くん煙発生装置（スモークジェネレーター：くん煙材を燻して煙を発生させる機械。） 3. 乾燥室 6) 加熱設備 1. ボイル槽（湯煮設備） 2. レトルト殺菌機（加圧加熱ソーセージ及び加圧加熱混合ソーセージの加熱に必要。） 3. スチーマー（蒸煮装置） 7) 冷蔵・冷凍設備 1. 冷蔵庫（冷却庫） 2. 冷凍庫 3. 冷凍機 4. ユニットクーラー 5. 冷却槽 8) 包装機械、設備 1. スライサー（スライス製品製造用） 2. 深絞り包装機 3. スキン包装機 4. ロータリーカッター（主としてソーセージ製品製造用：ドラムカッターともいう。） 5. 組合せ計量機（商品名：コンピュータスケール） 6. 製袋包装機（横ビロー包装機、縦ビロー包装機等） 7. シーラー類 8. 真空包装機 9. ピーリングマシーン（ピーラーともいい、スキンレスソーセージのケーシングを剥す装置。） ②各種計測器等 1. 中心温度計（接触型温度計） 2. 表面温度計（非接触型温度計） 3. タイマー 4. 計量器（上皿天秤、台秤、フロアスケール等） 5. 電子天秤 6. 各種分析用機器・器具 7. pHメーター 8. 金属検出機 9. X線異物検出装置 10. オートチェッカー ③器工具等（4.を含め二つ以上必ず使用すること。） 1. ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業用手工具類 2. ナイフ 3. ヤスリ 4. 各種衛生用具、保護具等（製造着衣、ヘアネット、頭巾形帽子、マスク、手袋、製造専用履物、粘着ローラ、ヘルメット、イヤーマフ等）
製品等の例 (該当するものを選択すること。)	1. ハム類 2. プレスハム類 3. ソーセージ類 4. ベーコン類

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（飲食料品製造業業務区分）／ 主たる技能：パン製造

技能の定義	小麦粉等の原料を計量し、水とパン酵母を加えてよく捏ね、パン生地（以下生地という。）をつくる。生地を発酵させた後に、所定の大きさに分割し、最終発酵室（ホイロ）に入れ、適度な温度や湿度を保って発酵させ、生地を膨張させる。膨張した生地をオープン等に入れ、所定の時間加熱し、パンを焼き上げる技能をいう。	
必須業務	1 年目	2 年目、3 年目
	パン製造作業 下記作業のうち③を必ず行い、他は必要に応じて行うこと。 ①生地の調整作業 ②生地の発酵作業 ③生地の加工作業 ④熱加工作業 ⑤仕上げ作業 ⑥製品検査作業	パン製造作業 下記作業のうち③④を必ず行い、他は必要に応じて行うこと。 ①生地の調整（材料の配合、仕込み等）作業 ②生地の発酵作業 ③生地の加工作業 ④熱加工作業 ⑤仕上げ作業 ⑥製品検査作業
安全衛生業務	※ ①安全衛生教育 - 雇入れ時等の安全衛生教育 - 機械、器具、原材料等の危険性または有害性及びこれらの取扱方法 - 安全装置、有害物抑制装置または保護具の性能及び取扱方法 - 作業手順（安全衛生としての清掃手順、殺菌手順等） - 作業開始時の点検（安全衛生） - パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 - 整理整頓及び清潔の保持 - 事故時等における応急措置及び退避 - その他パン製造職種に関する安全または衛生のために必要な事項 - 労働安全衛生法関係法令（パン製造職種に関する部分に限る。）についての詳細な知識 ②食品衛生教育（食品衛生法関係法令のうちパン製造職種に関する部分及び計量法関係法令のうち適正な計量の実施に関する部分の教育） - 作業手順（食品衛生としての清掃手順、殺菌手順等） - 作業開始時の点検（食品衛生） - パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 - 食品衛生（清潔の保持） - 食品及び添加物に関する規定 - 器具及び容器包装に関する規定 - 表示に関する規定	
その他従事する業務の例	(1) 飲食料品製造業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 ①パン製造工程を含む調理パンの製造作業 ③洋菓子製造作業 ⑤材料の準備・運搬作業（製造所内） ②パン製造工程を含むパン粉製造作業 ④和菓子製造作業 ⑥パンの保存作業 (2) 飲食料品製造業業務区分に関連する業務 （（2）の業務は付随的に従事することが可能です。） ①パンの包装作業 ③パン製造用機械、設備、器具等の清掃及び使用準備作業 ②製造工場の清掃及び工場管理作業 ④パンの工場内運搬作業 (3) 安全衛生業務（上記（1）及び（2）の業務を行う場合は必ず実施する業務） 上記※に同じ	
使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。）	(1)の基本材料を必ず使用し、(2)及び(3)は必要に応じて使用すること。 (1)基本材料 (2)味や香りをつける材料（副材料）(3)添加物等 ①小麦粉（主原料） ①砂糖（糖類） ①イーストフード ②パン酵母 ②油脂類 ②ビタミンC ③食塩 ③牛乳及び乳製品 ③乳化剤 ④水 ④卵	
使用する機械、器具等（該当するものを選択すること。）	1. ミキサ 2. 発酵室 3. 分割機 4. 丸め機 5. 中間発酵室（プルファまたはベンチ箱）	6. 整形に使用する機械、設備、器具 7. 最終発酵室（ホイロ） 8. オープン 9. 加熱及び冷却に使用する機械、設備、器具 10. 調整、仕上げ、スライスに使用する機械、設備、器具
製品等の例（該当するものを選択すること。）	同じ製品名でもパン酵母を使用しているものと不使用のものがある。パン酵母を使用しているものがパン製造作業で製造する製品に該当する。（基本材料に①小麦粉、②パン酵母、③食塩、④水 を使用しているパン製品だけが対象製品である。） 1. バンズ 2. 食パン 3. 菓子パン 4. ロール類 5. デニッシュペストリ 6. その他のベーカリー製品及びパン関連製品（イーストドーナツ、ピザ、フランスパン、ライブレッド、ナン、ピタパン、マフィン、ペーグル等）	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（水産加工業業務区分）／ 主たる技能：水産加工品製造

技能の定義	生体に近い原材料（原料魚）から加工を行う産業で、原料魚の判別（魚種、鮮度等）、下処理のための包丁等処理（切分け・非可食部除去等）、加工処理（塩蔵、乾燥、加熱、冷凍冷蔵処理等によって脆弱な原料から貯蔵性を高めつつ加工処理）、伝統的製造（鰹節、佃煮、塩辛等）などを行う技能をいう。	
	1 年目	2 年目、3 年目
必須業務	水産加工食品製造作業 ①原料魚介藻類の判別作業 - 製造する製品規格に合わせた判別作業 ②原料魚介藻類の処理作業 - 使用機器の準備作業 - 加工に適した形態への処理作業 ③加工作業 - 副原料の準備作業 - 保蔵のための処理作業 (次の作業のうち1つ以上行う。複合した作業を行うことも可。) - 低温処理作業（低温管理による微生物及び酵素抑制作業） - 脱水処理作業（水分活性低下による微生物及び酵素抑制作業） - 加熱処理作業（加熱による微生物及び酵素抑制作業） ④衛生管理作業 - 作業者の衛生管理作業（手指、作業着等の衛生作業） - 器具の衛生管理作業	水産加工食品製造作業 ①製造工程の確認作業 - 製造工程の確認作業 - 機器選択作業 ②原料魚介藻類の判別作業 - 製造する製品規格に合わせた判別作業 ③原料魚介藻類の処理作業 - 使用機器の準備作業 - 加工に適した形態への処理作業 ④加工作業 - 副原料の準備作業 - 保蔵のための処理作業 (次の作業のうち1つ以上行う。複合した作業を行うことも可。) - 低温処理作業（低温管理による微生物及び酵素抑制作業） - 脱水処理作業（水分活性低下による微生物及び酵素抑制作業） - 加熱処理作業（加熱による微生物及び酵素抑制作業） 3. 加工状態の判別作業 ⑤製品の仕上げ作業 - 製品の品質判別作業 ⑥衛生管理作業 - 作業者の衛生管理作業（手指、作業着等の衛生作業） - 器具の衛生管理作業
安全衛生業務	①安全衛生作業 - 雇入れ時等の安全衛生教育 - 作業開始時の安全確認 - 水産加工食品製造に必要な整理整頓 - 水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認 - 保護具及び安全標識・装置の点検 - 安全装置の使用等による安全作業 - 労働衛生上の危険性及び有害性を防止するための作業 - 異常時の応急処置対応作業 - 安全作業に係る記録と確認作業	②食品衛生作業 - 作業者の衛生管理 - 器具の衛生管理 - 製造用機器等の洗浄等衛生管理 - 作業終了時の作業場の清掃等衛生管理 - HACCPシステムによる衛生管理
その他従事する業務の例	①水産加工業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 - 水産加工関連器具・工具・計測機器の取扱い作業 - 水産加工関連機械・装置の取扱い作業 - 原料の保管作業 - 原料の解凍作業 - 原料及び半製品の洗浄作業 - 製品の整形・成形作業 - 製品の凍結作業 - 製品の消毒・殺菌作業 - 製品の計量作業 - 製品の包装作業 - 製品の検査作業 - 製品の保管作業 - 水産加工食品製造に属するその他業務 ②水産加工業業務区分に関連する業務（②の業務は付随的に従事することが可能です。） - 原料、副原料、資材及び製品の数量管理作業 - 工場内運搬作業 - 受入作業 - 梱包作業 - 出荷作業 - 工場内清掃廃棄作業 - 水産加工食品製造に係るその他関連業務	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（水産加工業業務区分）／ 主たる技能：水産加工品製造

使用する素材、材料等 (該当するものを選択すること。)	①原料 1. 魚介藻類 ②副原料 1. 水 2. 調味料(塩、醤油、味噌、砂糖、うま味調味料、香辛料、酒類等) 3. 添加物(酸化防止剤、保存料、着色料、香料等) 4. その他(畜肉類、野菜類、果物類、穀類、麴、酒粕等) ③資材 1. 包装材料	
使用する機械、器具等 (該当するものを選択すること。)	①機械・装置 1. 魚体(原料)洗浄機 2. 魚体(原料)選別機 3. 魚体(原料)処理機 4. 解凍装置 5. 異物検出機 6. 包装機 7. 凍結機 8. 冷凍・冷蔵装置 9. その他の機械・装置(乾燥機、加熱装置、缶詰巻締機等) ②器具・工具 1. 包丁類 2. まな板 3. うろこ取り器 4. 皮むき道具 5. 骨抜き道具 6. その他器具・工具(乾燥容器、調味容器、殻割器具等) ③計測機器 1. 温度計 2. 計量器 3. 塩分計 4. その他計測機器(湿度計、糖度計等)	
製品等の例 (該当するものを選択すること。)	①乾製品(脱水処理)	1. 素干し品 2. 塩干品 3. 調味乾燥品等
	(脱水・加熱処理)	1. 煮干し品 2. 焼き干し品
	②塩蔵品(脱水処理)	1. 魚類塩蔵品 2. 魚卵塩蔵品 3. 海藻塩蔵品 4. その他塩蔵品(塩蔵くらげ等)
	③調味加工品(加熱・脱水処理)	1. 魚介佃煮 2. 焼き加工品 3. 茹で加工品 4. 魚介味噌 5. 魚介せんべい 6. その他調味加工品(さけフレーク、かつお調味加工品、いかしゅうまい、鯨製品等)
	④すり身(低温処理)	1. すり身 2. 落とし身
	⑤燻製(脱水処理)	1. 魚介類燻製
	⑥発酵食品(低温・脱水処理)	1. なれずし 2. なまなれずし等
	⑦水産漬物(低温・脱水処理)	1. 麴漬け 2. 糠漬け 3. 酢漬け 4. 粕漬け 5. みそ漬け 6. その他漬け魚
	⑧塩辛類(低温・脱水処理)	1. 魚介類塩辛等
	⑨魚醤油(加熱・脱水処理)	1. 魚醤油
	⑩缶詰・レトルト(加熱処理)	1. 魚類缶詰 2. その他水産缶詰・レトルト(かに缶詰、いちご煮缶詰、煮魚等)
	⑪節類(加熱・脱水処理)	1. かつお節 2. なまり節 3. その他節類(そうだ節、さば節、雑節等)
	⑫藻類加工品(加熱・脱水処理)	1. 海藻乾製品(干し海苔、ひじき加工等) 2. 海藻調味加工品(海苔佃煮、味付け海苔等) 3. 海藻塩蔵品(塩蔵わかめ等) 4. 海藻抽出製品(寒天等)
	⑬調理加工品(低温処理)	1. 魚介フライ製品 2. 魚介天ぷら製品 3. その他魚介藻類調理加工品(からあげ製品等)
	加熱調理品(加熱・脱水処理)	1. 油調済み魚介フライ・天ぷら製品 2. その他魚介藻類調理加工品(焼き魚、煮魚等)
⑭生食用加工品(低温処理)	1. 刺身製品 2. 寿司だね製品 3. たたき製品 4. その他生食用加工品(ねぎとろ、昆布じめ、いかそうめん等)	
⑮その他水産加工品(加熱・脱水処理)	1. エキス 2. 顆粒・パウダー製品等	

育成就労計画審査基準
 飲食料品製造業分野（水産加工業業務区分）／ 主たる技能：水産練り製品製造

技能の定義	魚肉に2～3%の食塩を加え、擂り潰して粘稠(ねんちゅう：ねばりけがあつて密度の濃いこと。)な肉糊状とし、板付けやちくわ等に成形し、加熱凝固させたかまぼこ製品の製造作業を行うための技能をいう。	
	1 年目	2 年目、3 年目
必須業務	かまぼこ製品製造作業 ①材料の選定作業 1. かまぼこ製品の材料の選定作業 ②かまぼこ製品の製造作業 1. かまぼこ製品の原料の調整作業 2. 簡単なかまぼこ製品の成形作業 3. かまぼこ製品の加熱、冷却及び包装作業 ③衛生管理作業 1. 作業者の衛生管理作業（手指、作業着等の衛生作業） 2. 器具の衛生管理作業	かまぼこ製品製造作業 ①材料の選定作業 1. かまぼこ製品の材料の選定作業 ②かまぼこ製品の製造に関する機械、装置、及び器具の点検、調整作業及び記録作業 ③かまぼこ製品の製造作業 1. かまぼこ製品の原料（副原料含む）の配合及び品質の調整作業 2. かまぼこ製品の成形作業 3. かまぼこ製品の加熱、冷却及び包装作業並びに記録作業 ④衛生管理作業 1. 作業者の衛生管理作業（手指、作業着等の衛生作業） 2. 器具の衛生管理作業
安全衛生業務	①安全衛生作業 1. 雇入れ時等の安全衛生教育 2. 作業開始時の安全確認 3. 水産加工食品製造に必要な整理整頓 4. 水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認 5. 保護具及び安全標識・装置の点検 6. 安全装置の使用等による安全作業 7. 労働衛生上の危険性及び有害性を防止するための作業 8. 異常時の応急処置対応作業 9. 安全作業に係る記録と確認作業	②食品衛生作業 1. 作業者の衛生管理 2. 器具の衛生管理 3. 製造用機器等の洗浄等衛生管理 4. 作業終了時の作業場の清掃等衛生管理 5. HACCPシステムによる衛生管理
その他従事する業務の例	①水産加工業業務区分に属する業務のうち、必須業務及び安全衛生業務以外の業務 1. 原材料等の受け入れ検査作業及び記録作業 2. かまぼこ製造の積算作業及び記録作業 3. かまぼこ製造用機械の保守・整備及び記録作業 ②水産加工業業務区分に関連する業務（②の業務は付随的に従事することが可能です。） 1. 原材料等の目視受入れ記録・保管作業 2. かまぼこ製造用機械の管理作業及び記録作業 3. 包装資材の保守・管理作業 4. 製品の運搬作業 5. 製品の梱包出荷作業	
使用する素材、材料等（該当するものを選択すること。）	①又は②のうち一つ以上を必ず使用。③は必ず使用すること。④は必要に応じて使用すること。 ①原料魚 1. ぐち 2. えそ 3. たちうお 4. あじ 5. いわし 6. すけとうだら 7. さば 8. いか 9. いとより 10. きちじ(きんき) 11. さめ 12. とびうお 13. はも 14. ほっけ 15. その他の原料魚 ②冷凍すり身 1. ぐち 2. えそ 3. たちうお 4. あじ 5. いわし 6. すけとうだら 7. さば 8. きんときだい 9. いとより 10. みなみだら 11. ほき 12. パシフィックホワイティング(しろがねだら) 13. はも 14. ほっけ 15. れんこだい 16. ひれこだい 17. かれい 18. その他の冷凍すり身 ③食塩 ④副原料 1. 調味料（甘味料、酒類、動物・魚介類エキス、その他の調味料） 2. 着色料 3. 保存料 4. 副材料（澱(でん)粉類、動植物性蛋白(たんぱく)質、卵、野菜類、海藻類、無機塩類、その他の副原料)	
使用する機械、器具等（該当するものを選択すること。）	①機械・設備（8. は必ず使用し、他は必要に応じて使用すること。） 1. 魚体処理機 2. 魚洗(ぎよせん)機 3. 魚肉採取機 4. 水さらし装置 5. 脱水機 6. 挽(ひき)肉機 7. 解凍機 8. 擂潰機(らいかいき:石臼式、ステンレス式、サイレントカッタ、高速真空攪拌機を含む。) 9. 裏ごし機 10. 成形機 11. 加熱装置 12. 冷却機 13. 包装機 14. 冷凍庫及び冷蔵庫 15. 搬送機 16. 殺菌装置 17. 洗浄装置 18. エアーシャワー室 19. その他の機械及び装置 ②器具等(6は必ず使用し、6. を含み二つ以上を必ず使用すること。) 1. 魚体処理用具 2. 水さらし用具 3. 擂潰(らいかい)用具 4. 成形用具(つけ包丁、木べら等を含む。) 5. 加熱用具 6. 各種衛生用具(白衣、ヘアネット、頭巾型帽子、マスク、工場内専用履物、粘着ローラー等) 7. その他の用具 ③計測器等(必要に応じて使用すること。) 1. 温度測定器(中心温度測定器を含む。) 2. 水分測定器 3. pH測定器 4. 重量測定器 5. その他の測定器	
製品等の例（該当するものを選択すること。）	①板付きかまぼこ ②蒸し焼きかまぼこ ③蒸しかまぼこ ④ゆでかまぼこ ⑤揚かまぼこ ⑥卵黄焼きかまぼこ ⑦焼き抜きかまぼこ(ちくわ等を含む。) ⑧特殊包装かまぼこ(リテーナ成形かまぼこ、ケーシング詰かまぼこ、真空包装製品は含まず。) ⑨珍味かまぼこ ⑩細工かまぼこ ⑪風味かまぼこ ⑫魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	

飲食料品製造業分野における育成就労外国人の受入れに関する誓約書

次の育成就労外国人に育成就労を行わせるに当たり、下記の事項を誓約します。

※誓約事項の各項目を確認の上、□部分に☑を記載すること。

育成就労外国人の氏名 (国籍・地域)	

※ 複数名について記載する場合には適宜欄を追加すること。記載しきれない場合には別紙に記載することも可とし、当欄には「別紙のとおり」と記載すること。

記

【誓約事項】

- ☐ 上記の外国人と雇用契約を締結するに当たり、育成就労外国人のキャリアアップ（職務経験又は職業訓練等の職業能力の開発の機会を通じ、職業能力の向上並びにこれによる将来の職務上の地位及び賃金をはじめとする処遇の向上が図られることをいう。）を図るための計画について書面（その作成に代えて電磁的記録を作成する場合における当該電磁的記録を含む。）を交付し、又は提供して説明をしました。

（注意）誓約事項を遵守することができなくなった場合は、速やかにその旨を外国人育成就労機構及び食品産業育成就労協議会に対し、報告を行うこと。

年 月 日 作成

申請者の氏名又は名称

作成責任者 役職・氏名