

3. 特定技能外国人が従事する業務の範囲

1. 試験により確認された技能を要する業務

以下の①及び②の試験の合格者 又は 飲食料品製造業分野の技能実習2号を良好に修了した者

①技能水準（試験区分）

「飲食料品製造業特定技能1号技能測定試験」

②日本語能力水準

「国際交流基金日本語基礎テスト」又は「日本語能力試験（N4以上）」

＜人材のイメージ＞

飲食料品の製造工程でHACCPに沿った衛生管理ができる人材

- ・ 主な食中毒菌や異物混入に関する基本的な知識・技能
- ・ 食品等を衛生的に取り扱う基本的な知識・技能
- ・ 施設設備の整備と衛生管理に関する基本的な知識・技能

2. 飲食料品製造業全般（飲食料品（酒類を除く）の製造・加工、安全衛生）

飲食料品（酒類を除く）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等をいう。

（＊単なる選別、包装（梱包）の作業は製造・加工にはあたらない）

3. 当該業務に従事する日本人が通常従事している関連業務に付随的に従事することは差し支えない（専ら関連業務に従事することは認められない）

関連業務にあたりえるものの例

- 1) 原料の調達、受入れ
- 2) 製品の納品
- 3) 清掃
- 4) 事務所の管理の作業