

# 医療・福祉施設給食製造業

国際協力・国際貢献

## 外国人技能実習生 受入れのご案内

**医療・福祉施設給食製造職種**

平成30年11月16日認定

日本における医療・福祉施設給食製造の技術・技能の高さが諸外国に注目され、東南アジアを中心に外国人技能実習制度を介した医療・福祉施設給食製造技術導入への要望が高まっています。この素晴らしい技能・技術を外国人技能実習生に指導し、帰国後、母国での産業活動に貢献・寄与する人材育成のための技能実習生の受入れを検討してみませんか？

**I.P.M. 公益財団法人 国際労務管理財団**

東京都新宿区新宿 1-26-6 新宿加藤ビルディング7階

TEL:03-3354-4841(代) FAX: 03-3354-4847

HP: <http://www.ipm.or.jp> E-mail: [kigyo@ipm.or.jp](mailto:kigyo@ipm.or.jp)

本部・仙台・名古屋・大阪・広島・福岡・六甲山研修センター

# 医療・福祉施設給食製造職種（医療・福祉施設給食製造作業）について

医療・福祉施設製造作業において技能実習生を受け入れようとする場合の受入れ基準は次のとおりとなります。

## 1.作業の定義

～技能実習制度上の医療・福祉施設給食製造職種（医療・福祉施設給食製造作業）とは～  
医師等の指導に基づいて、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、合える（和える）等の調理加工、計量、盛付、及び殺菌処理等により、医学的な管理等を必要とする者の症状等に応じて、食事を製造する作業をいう。

- (1)医学的な管理等を必要とする者に対する食事を継続的 1 回 100 食以上又は 1 日 250 食以上提供する施設であり、医療施設又は福祉施設（利用者の居宅においてサービスを提供する業務は除く。以下「医療施設等」という。）に設置される特定給食施設であることを原則とする。
- (2)加熱調理食品の加熱温度管理（標準作業書（手洗いマニュアル、器具等の洗浄・殺菌マニュアル原材料等の保管管理マニュアル、加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル）に従い温度と時間の記録を行う。

## 2.必須業務（移行対象職種・作業で行う業務）～技能実習生に必ず行わせる作業～

### (1) 医療・福祉施設給食製造作業

#### ①下処理作業

- 1.食材の選別、洗浄、消毒及び殺菌作業
- 2.食材の皮剥き及びカット作業

#### ②調理作業（i）、ii）双方をいう。）

##### i）加熱調理

（実習施設に応じて、炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸すの調理を行う。）

- 1.食材（下処理済）準備作業
- 2.調理機械・器具等の準備・使用作業
- 3.調理及び加熱温度測定作業
- 4.品質管理基準に沿った温度管理作業
- 5.調理状態確認作業

##### ii）非加熱調理（和える）

- 1.食材の計量作業
- 2.調理機械、器具等の準備・使用作業
- 3.調理状態確認作業

- ③症状等に応じた、栄養士等の指導に基づく調理作業
  - 1.嚥下機能に応じた、米飯の炊き分け、分粥食の調理作業
  - 2.嚥下機能に応じた、食品の刻み作業
  - 3.薬剤の影響等に配慮した食事の調理作業
  - 4.アレルギーに配慮した食事の調理作業
- ④計量作業、盛付作業及びトレーへのセット作業
- ⑤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
  - 1.施設、設備等、ネズミ及び昆虫対策作業
  - 2.作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業
  - 3.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衛生管理作業とは、② i) 4 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を行うことをいう。)

3.関連業務、周辺業務（上記必須業務に関連する技能等の修得に係る業務等で該当するものを選択すること。）

- (1) 関連業務
  - 1.原料入庫検品作業
  - 2.医学的な管理を必要としない者の食事の調理作業
- (2) 周辺業務
  - 1.給食施設内清掃作業
  - 2.給食施設内移動作業
  - 3.食事の運搬作業（下膳作業を含む）
  - 4.食器等の洗浄作業
  - 5.食器等の消毒保管作業

4.移行対象職種・作業とならない業務

- 1.そう菜加工作業
- 2.調理非加熱処理等を全く行わない詰め合わせだけ加工食品製造作業
- 3.配達飲食サービス業における配達、配膳、接客及び食器の洗浄などの作業
- 4.上記の関連業務及び周辺業務のみの場合

※詳細は厚労省HP内、技能実習計画審査基準・技能実習実施計画書モデル例・技能実習評価試験基準参照。

### 【問い合わせ先】

具体的な相談等については I. P. M. までご相談ください。

I. P. M. 企業部 [TEL:03-3354-4841](tel:03-3354-4841) 担当：前田、押野見、三宅

# I.P.M. 公益財団法人 国際労務管理財団 概要

公益財団法人 国際労務管理財団は、1993年に労働省(現厚生労働省)の許可を受けて設立されて以来、外国人技能実習生の受入れを中心に、日本企業の海外進出や技術移転の支援、国際人材交流等を通じて、海外進出企業の発展ならびに技術交流を通じた国際貢献に尽力してまいりました。

外国人技能実習生の受入れでは、ベトナム・中国をはじめインドネシア・モンゴル・ミャンマー・タイ等から、これまでに多数の若者を受入れてまいりました。

各国の若い世代が日本企業の進んだ技術、生産管理システム、労務管理システム、および、勤労精神などを学んだ後、母国の発展に寄与しております。一方、日本企業からは、外国人技能実習生の受入れが日本人従業員の意識改革にも良い影響を与えてくれるとの声を多く頂戴しております。

また、移転や進出など、海外に視野を広めておられる企業向けにも、セミナー開催・海外調査活動などを通じて、わが国の主として中小企業の発展を様々な側面からサポートさせていただいております。

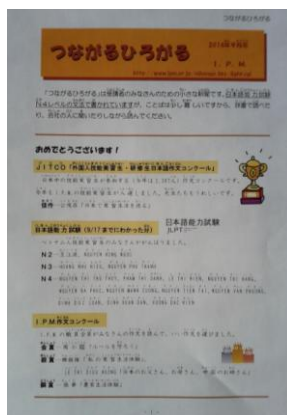
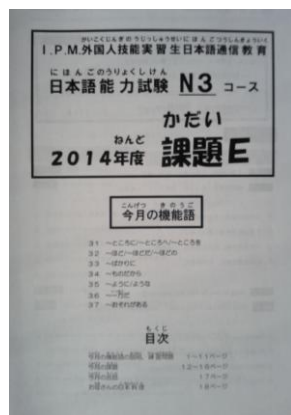
当財団の理念は「協心」と言う言葉です。これは皆が力を合わせて一つになった心を表します。「人」の重要性を知る企業の皆さまの良きパートナーとして「協心」の精神で心の通うお付き合いをモットーにサポートにあたる当財団をどうぞよろしくお願いいたします。

## I.P.M.の日本語学習・企業支援の取り組み

### I.P.M.独自のサポート

I.P.M.では、実習生が1カ月の国内研修を行ったセンターを離れ実習を始めた後も、日本語の学習を続けられるように、研修センター日本語教師陣が「I.P.M.外国人技能実習生日本語通信教育(添削課題付き)」や「外国人技能実習生向け新聞(つながるひろがる)」を独自に作成し、毎月、実習生に届けております。実習生の能力に合わせてレベル別に、無理なく学習が進められるようになっています。実習には日本語能力が必要とされていますので、そのための学習ツールとして大いに活用していただけます。

また、I.P.M.では長年の国際労務管理の経験を生かし、企業の皆さまが外国人技能実習を円滑に進めるためのアドバイスとして「外国人若者との付き合い方」を提供しています。



#### 【写真左より】

- 「外国人若者との付き合い方～ボーダレス時代のトラブル解消に向けて～」
- 日本語通信教育教材 (添削課題付き)
- 技能実習生向け日本語新聞 ～つながるひろがる～

2018.11.16 Ver.1