飲食料品製造業特定技能評価試験実施要領

令　和　元　年　９　月
（改訂：令和２年４月）
（改訂：令和２年５月）
（改訂：令和６年２月）
（改訂：令和８年５月）

農林水産省大臣官房新事業・食品産業部

「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について」（平成 30 年 12 月 25 日閣議決定）（以下「政府基本方針」という。）の３（１）オ及び（２）ウに基づき定められた「「特定技能」に係る試験の方針について」（令和２年１月 30 日出入国在留管理庁）（以下「試験方針」という。）に従い、飲食料品製造業特定技能１号評価試験及び飲食料品製造業特定技能２号評価試験の適正な実施を確保するため、以下のとおり飲食料品製造業特定技能評価試験実施要領を定める。

１　試験概要

（１）試験言語

試験言語は日本語とする。

（２）実施主体

農林水産省が実施する公募により選定した民間事業者（以下「技能評価試験実施機関」という。）とする。

（３）実施方法

コンピュータ・ベースド・テスティング（ＣＢＴ）(注) 方式又はペーパーテスト方式により試験を行う。

（注）テストセンターでコンピュータを使用して出題、解答するもので、受験者はブースでコンピュータの画面に表示される問題をもとに、画面上で解答する。

（４）事業年度における実施回数、実施時期及び実施場所

４月１日から翌年３月 31 日までを一事業年度とし、事業年度ごとの実施回数、実施時期及び実施場所については、農林水産省と技能評価試験実施機関が協議の上決定し、技能評価試験実施機関のウェブサイトで公表する。

（５）受験資格者

日本国外において実施する飲食料品製造業特定技能１号評価試験（以下「国外試験」という。）を受験する者にあっては、以下のアを満たす者とする。ただし、アの年齢

については、試験の実施国政府等との合意に基づき引き上げることができるものとし、その場合、技能評価試験実施機関が試験実施に当たり作成する試験案内に示すこととする。

日本国内において実施する飲食料品製造業特定技能１号評価試験及び飲食料品製造業特定技能２号評価試験（以下「国内試験」という。）を受験する者にあっては、在留資格を有する者で以下のアからウを満たすものとする。

ア　試験日において、満 17 歳以上であること

イ　退去強制令書の円滑な執行に協力するとして法務大臣が告示で定める外国政府又は地域の権限ある機関の発行した旅券を所持していること

ウ　試験の前日までに飲食料品製造業分野において複数の作業員を指導しながら作業に従事し、工程を管理する者としての実務経験（以下「管理等実務経験」という。）を２年以上有すること。（飲食料品製造業特定技能２号評価試験受験者のみ）

（６）試験実施時の注意事項

国外試験の実施に当たっては、現地の関連法令及び規則を遵守し、実施するものとする。

（７）受験者の募集

技能評価試験実施機関は国内及び試験実施国において試験実施の周知を図るとともに、自らのウェブサイト等を通じて受験者を募集することとする。

（８）受験の申請等

技能評価試験実施機関は、（７）に基づき行う募集の期間内に行われた受験申請に限り受付け、次の各号に掲げる事項について審査し、要件を満たしていると認めた場合に、試験日時、試験場所、受験番号、受験者名等を記載した受験票を受験者に対して交付する。

① 受験資格

② 必要記入事項

③ 国内試験に当たっては、本人を識別できる写真（写真データを含む）

④ 国内試験に当たっては、試験料の納付を証明する資料

⑤ 管理等実務経験を証明する資料（飲食料品製造業特定技能２号評価試験受験者のうち管理等実務経験を２年以上有する者）（別紙１）

⑥ その他、技能評価試験実施機関が定める添付資料

また、試験会場の収容人数に達した後も受験申請があった等の場合には、（７）の募集の期間内であっても受験申請の受付を終了することができる。

（９）受験料

技能評価試験実施機関は農林水産省と協議の上、試験実施に係る費用、試験実施国の所得・物価水準、他国が行う類似の試験の試験料等を勘案して決定し、試験案内において示すこととする。

(10) 合否の通知方法

技能評価試験実施機関は、受験者に対し、技能評価試験実施機関が定める方法により合否を通知するものとする。

2　試験実施体制

（１）試験問題作成体制

試験の問題作成に当たっては、農林水産省は、食品衛生、日本語教育、作業安全等に係る有識者等からなる有識者委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

委員会は、本要領３から５で定める内容に基づき農林水産省が作成した出題範囲案及び配点基準案並びに農林水産省が公募により選定した試験問題案を作成する民間事業者（以下「試験問題作成機関」という。）が本要領３から５で定める内容に基づき作成し、農林水産省に提出した試験問題案を確認し、農林水産省に対し必要な助言を行う。

農林水産省は、委員会の助言を受け、飲食料品製造業特定技能評価試験の出題範囲及び配点基準並びに「技能評価試験問題」（以下「試験問題」という。）を策定する。なお、試験問題集は、原則非公表とし、定期的に更新するものとする。

（２）試験実施体制

農林水産省は、（１）の試験問題を技能評価試験実施機関に提供し、技能評価試験実施機関は、試験問題を用いて技能評価試験を実施する。なお、国外試験の実施に当たっては、農林水産省の承認を得た上で、他の民間事業者等に業務の一部を委託することを妨げない。

（３）試験の適切な運用をフォローする体制

農林水産省は、試験問題作成機関及び技能評価試験実施機関に対し、本試験に関して必要な報告を求め、又は指示を行うことができる。

また、農林水産省は、試験問題作成機関又は技能評価試験実施機関が法令、本実施要領又は上記指示に違反した場合には､その選定を取り消すことができるものとする。

3　試験水準

試験水準は以下のとおりとする。

なお、試験問題作成機関は、２（１）の試験問題案の作成に当たり可能な限り試行的な試験を行い、その結果、当該試験が求められる技能水準を適切に測定するものとなっていないと判明した場合は、試験問題案の修正等の必要な対応を行う。

（１）飲食料品製造業特定技能１号評価試験

飲食料品製造業特定技能１号評価試験の試験水準（難易度）については、政府基本方針３（１）イで定める水準を満たすものとする必要があることから、試験は飲食料品製造業分野における業務に関して、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レベルであることとし、我が国の飲食料品製造業における実務経験年数の合計が平均２年程度（１～３年程度）の者が、本試験に特化した学習用テキスト等を用いた準備を行わずに受験した場合に５割程度が合格する程度の水準とする。

（２）飲食料品製造業特定技能２号評価試験

飲食料品製造業特定技能２号評価試験の試験水準（難易度）については、政府基本方針３（２）イの水準を満たすものとする必要があることから、試験は、２号特定技能外国人が長年の実務経験等により身につけた熟達した技能であって、現行の専門的・技術的分野の在留資格を有する外国人と同等又はそれ以上の高い専門性・技能を要するレベルが求められることを踏まえ、自らの判断により高度に専門的・技術的な業務を遂行できる、又は監督者として業務を統括しつつ、熟練した技能で業務を遂行できる者の中で、工程を管理する実務経験を２年以上有する者が、本試験に特化した学習用テキスト等を用いた準備を行わずに受験した場合に３割程度が合格する程度の水準とする。

４　試験科目

試験は、学科試験及び実技試験から構成する。

試験科目は学科試験及び実技試験ともに「ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理」等に対応した業務が適切に遂行できることを確認するものとし、単に専門的な知識の有無を評価するものではなく、飲食料品製造業における作業の遂行に必要な正しい判断力及び作業に関する知識の有無についても評価できるものとする。

試験科目・問題数・配点方法は別紙２、出題範囲は別紙３のとおりとする。

なお、試験は原則として三者択一方式を用いることとする。

（１）学科試験

ア．飲食料品製造業特定技能１号評価試験：ＨＡＣＣＰ等による一般的な衛生管理、労働安全衛生に係る知識を測定する。

イ．飲食料品製造業特定技能２号評価試験：アの内容に加え、衛生管理、品質管理、納期管理、コスト管理、従業員管理、原材料管理等管理職に必要な知識を測定する。

（２）実技試験（判断・計画立案試験等）

図やイラスト等を用いた状況設定において正しい行動等を判断する判断試験及び所

定の計算式を用いて必要となる作業の計画を立案する計画立案試験等により業務上必要となる技能水準を測定する。

５　合否の基準

学科試験及び実技試験の合計得点の 65％以上を合格基準としつつ、試験問題の難易度等に大きな偏りが生じた場合には補正を行い、農林水産省及び技能評価試験実施機関が合否の基準を決定する。

６　試験問題の管理

試験問題（試験問題案を含む。）は不正防止の観点から厳重な管理策を講じるとともに、試験方針５（１）に基づく試験実施状況報告書において農林水産省が例題として公表するものを除いて原則非公表とし、試験終了後には試験問題を回収する等により、その管理の徹底を図ることとする。

７　試験の不正防止策

（１）技能評価試験実施機関は、受験者規模に応じた適正な人数の試験監督者を配置するとともに、遅刻者の扱いや途中退出等に係るルールを定め適正な試験の実施に努めることとする。

試験監督者は常に不正行為を監視し、不正行為があったことを確認した場合には、試験監督者の判断に基づき、当該不正行為に係る受験者の試験を中止し、試験問題、回答用紙及び受験票を回収してその受験者を退場させることとする。なお、試験監督者は、適切な措置を講じた後、速やかに技能評価試験実施機関に報告する。

なお、試験の実施に当たっては、パスポート、在留カード等の写真付き本人確認書類により氏名、性別、生年月日、国籍等を確認するなど、替え玉受験等の不正受験を防止するための措置を講じることとし、本人確認ができない場合には、当該受験者の受験は認めないこととする。

（２）技能評価試験実施機関は、不正の手段によって飲食料品製造業特定技能評価試験を受け、又は受けようとした者に対しては、その試験を受けることを禁止し、合格の決定を取り消し、又は５年以内の期間を定めて技能評価試験を受けることができないものとすることができる。

８　試験結果の公表方法

技能評価試験実施機関は、事業年度終了後１月以内に農林水産省に対し別紙様式により試験実施状況報告書（実施した試験の概要及び試験ごとの結果の概要）を提出する。農林水産省は、試験方針５（１）に基づき当該報告書（実施した試験の概要のうち試験問題については、例題として一部を記載する。）を遅滞なく法務省に提出し、確認を受けた後、個人情報を除いた上で、ウェブサイトで公表する。

９　飲食料品製造業特定技能評価試験合格者に対する留意事項

技能評価試験実施機関は、技能評価試験に合格することができたとしても、そのことをもって「特定技能」の在留資格が付与されることを保証したものではなく、試験合格者に係る在留資格認定証明書交付申請又は在留資格変更許可申請がなされたとしても、必ずしも在留資格認定証明書の交付や在留資格変更の許可が受けられるものではないことを、試験案内等において周知する。

また、在留資格認定証明書の交付を受けたとしても、査証申請については、別途外務省による審査が行われることから、必ずしも査証の発給を受けられるものではないことを、試験案内等において周知する。

10　その他必要事項

（１）書類の保存

技能評価試験実施機関は、技能評価試験を実施したときは、受験者の受験番号、氏名、生年月日、住所及び試験の成績の内容、合否等を記載した帳簿（以下「受験者台帳」という。）を作成し、保存する。

書類の保存期間は、原則として、受験票は試験実施の翌年度の始期から起算して１年、答案（採点を含む）は同２年、合格証書再交付申請書、受験者台帳は同 10 年とする。

（２）合格の取消し

以下の不正行為が合格証書交付後に判明した時は、技能評価試験実施機関は、当該不正行為を行った者に対して文書をもってその試験の合格を取り消すとともに、既に交付した合格証書を返還させる。

①　試験の問題等秘密事項について試験関係者に情報提供を求め、かつ、これを受けたとき

②　受験申請書の記載内容に偽りがあったとき

③　その他受験に関して不正行為があったとき

（３）合格証書の有効期限

飲食料品製造業特定技能１号評価試験に係る合格証書の有効期限は、国内試験に当たっては合格証書の発行日から 10 年間、国外試験に当たっては試験日から 10 年間とする。

一方、飲食料品製造業特定技能２号評価試験については、合格証書の期限を定めない。ただし、技能評価試験実施機関における試験結果データの保存期限は 10 年間とする。

（４）合格証書の再交付

合格証書の紛失又は毀損等があり、合格証書の再交付が必要な場合、国内試験の合格者においては合格証書の発行日から 10 年間、国外試験の合格者においては試験日か

ら５年間に限り、技能評価試験実施機関が定める方法により、合格者自らがウェブサイトからダウンロードするものとする。ただし、国外試験の試験日から５年間を超えた合格者又は、令和元年度に実施した国内試験の合格者については以下のとおり取り扱うものとする。

① 合格証書の再交付は、合格者本人からの申請により１回に限り行うことができる。ただし、合格証書の発行日から 10 年間に満たない時点（国外試験にあっては、試験日から 10 年間に満たない時点）で申請のあった場合に限る。

② 合格証書の再交付の申請は、技能評価試験実施機関が定める合格証書再交付申請書を技能評価試験実施機関に提出して行うものとする。

③ 技能評価試験実施機関は、合格証書再交付申請書の提出があった場合、審査の上、再度合格証書を作成し、合格者に対し交付する。この場合の合格証書には「再交付」である旨の表示をするものとする。

（５）秘密保持義務等

試験問題作成機関及び技能評価試験実施機関の関係者は、飲食料品製造業特定技能評価試験及び試行的な試験の実施に当たり知り得た秘密を漏らし、又は、盗用してはならない。

（６）個人情報の保護

試験問題作成機関及び技能評価試験実施機関の関係者は、技能評価試験及び試行的な試験の実施に当たり取得した個人情報について、関係法令に基づき適切に取り扱うこととする。

（別紙１）

管理等実務経験証明書

（試験実施機関名）　殿

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に規定する２号特定技能外国人に求められる管理等実務経験について、下記のとおり証明します。

記

（１）受験者

氏　　名	
生 年 月 日	
国籍・地域	

（２）管理等実務経験

「特定技能１号」として初めて上陸許可又は在留資格変更許可を受けた日（※1）	年　　月　　日
管理等実務経験を積んだ期間（※2）	年　　月　　日　～　　年　　月　　日
就いていた役職	
業務内容	

（※１）特定技能１号の在留資格の場合に記載してください。
（※２）管理等実務経験の開始日は管理職相当となった日（辞令の発令があればその日）を記載してください。ただし、中途採用者のうち、管理職相当で雇用した場合は入社日が管理等実務経験を積んだ期間の開始日となります。

作成日　　年　　月　　日

事業者名
住所
役職・証明者氏名
連絡先

（別紙２）飲食料品製造業特定技能評価試験　試験科目・問題数・配点方法

（１）飲食料品製造業特定技能１号評価試験

■学科試験

項目	主な内容	問題数（問）	配点（点）	満点（点）
食品安全・品質管理の基本的な知識	・食品安全の必要性 ・食中毒に関する知識	25	３	75
一般衛生管理の基礎	・作業前、作業中、作業後の衛生管理及び食品安全の心得 ・５Ｓ活動の取組 ・異物混入管理			
製造工程管理の基礎	・原材料管理 ・製造工程の管理と注意事項 ・製品の管理 ・アレルギー物質の管理			
ＨＡＣＣＰによる衛生管理	・ＨＡＣＣＰとは ・危害要因分析 ・ＨＡＣＣＰ７原則 ・ＨＡＣＣＰ衛生管理の基本			
労働安全衛生に関する知識	・職場の危険防止対策 ・作業手順と５Ｓの励行 ・異常事態発生時の対応など	５	５	25
合計		30	―	100

■実技試験（判断試験・計画立案試験等）

項目	主な内容	問題数（問）			配点（点）	満点（点）
		判断試験	計画立案	合計		
食品安全・品質管理の基本的な知識	・食品安全の必要性 ・食中毒に関する知識	４	２	６	５	30
一般衛生管理の基礎	・作業前、作業中、作業後の衛生及び安全心得 ・５Ｓ活動の取組 ・異物混入管理					
製造工程管理の基礎	・原材料管理 ・製造工程の管理と注意事項 ・製品の管理 ・アレルギー物質の管理					
ＨＡＣＣＰによる衛生管理	・ＨＡＣＣＰとは ・危害要因分析 ・ＨＡＣＣＰ７原則 ・ＨＡＣＣＰ衛生管理の基本					
労働安全衛生に関する知識	・職場の危険防止対策 ・作業手順と５Ｓの励行 ・異常事態発生時の対応など	４	０	４	５	20
合計		８	２	10	―	50

※主な内容の詳細は（別紙３）飲食料品製造業特定技能評価試験の出題範囲を参照のこと。

（２）飲食料品製造業特定技能２号評価試験

■学科試験

項目	主な内容	問題数（問）	配点（点）	満点（点）
飲食料品製造業での管理	・安全・安心な食品を作る全体像 ・安全な職場環境 ・作業者と管理者の違い ・管理の結果としての記録	15	３	45
安全・安心な食品製造	・一般衛生管理・ＨＡＣＣＰについて ・生物的危害・化学的危害・物理的危害の管理 ・その他の管理			
安全・安心の管理	・労働安全衛生法 ・正しい服装と手順 ・労働災害 ・労働災害の防止策 ・安全意識			
品質管理	・作業前・作業中・作業後の管理点	20	４	80
納期管理	・作業前・作業中・作業後の管理点			
コスト管理	・作業前・作業中・作業後の管理点			
より良い管理のために	・製造の位置づけ ・食品ロスへの対応 ・マネジメントシステム ・リスクアセスメント ・３Ｍの管理 ・改善活動 ・コミュニケーション			
合計		35	―	125

■実技試験（判断試験・計画立案試験等）

項目	主な内容	問題数（問）	配点（点）	満点（点）
安全・安心な食品製造	・一般衛生管理・ＨＡＣＣＰについて ・生物的危害・化学的危害・物理的危害の管理 ・その他の管理	７	５	35
安全・安心の管理	・労働安全衛生法 ・正しい服装と手順 ・労働災害 ・労働災害の防止策 ・安全意識			
品質管理	・作業前・作業中・作業後の管理点	８	５	40
納期管理	・作業前・作業中・作業後の管理点			
コスト管理	・作業前・作業中・作業後の管理点			
合計		15	―	75

※主な内容の詳細は（別紙３）飲食料品製造業特定技能評価試験の出題範囲を参照のこと。

（別紙３）飲食料品製造業特定技能評価試験の出題範囲

（学科試験・実技試験）

第１　飲食料品製造業特定技能１号評価試験

食品等を衛生的に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ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理等に対応できる知識・技能

１．衛生管理に関する知識

「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）の改正について（平成 16 年２月 27 日付食安発第 0227012 号 : 最終改正　平成 26 年 10 月 14 日）」、「ＨＡＣＣＰ基盤強化のための衛生・品質管理実践マニュアル（一般財団法人食品産業センター、2014 年３月発行）」、「食品安全品質管理のための教育ソフトＤＶＤ（一般財団法人食品産業センター、2003 年発行）」、「食品安全委員会　主な食中毒の情報、ファクトシート」、「厚生労働省　ＨＡＣＣＰ導入のための手引書」及び「厚生労働省　未熟練労働者に対する労働安全衛生教育マニュアル」等から、飲食料品製造業に従事する者として必要とされる基本的な衛生管理の知識を有し、その知識を活かして飲食料品の製造・加工の作業ができること

（１）食品安全、品質管理の基本的な知識

ア．食品安全はなぜ大切か

イ．安全な食品を提供するための全体像

ウ．食中毒に関する基礎知識

エ．食中毒防止の３原則

オ．食中毒を起こす微生物が増殖する３つの要素

（ア）温度

（イ）水分

（ウ）栄養分

カ．微生物を増殖させないための温度と時間の管理

（ア）微生物の増殖には温度と時間が関係

（イ）カビの問題

（ウ）食品の製造では温度と時間の管理が大切

（２）一般衛生管理の基礎知識

ア．作業場に入る前に行うこと

（ア）健康管理と衛生管理

（イ）作業服の着用について

（ウ）粘着ローラー、エアーシャワー、手洗い、作業靴の扱いなど

イ．作業前に行うこと

（ア）作業内容の確認

（イ）機械、装置、器具の使用前の確認

（ウ）機械、装置、器具の洗浄と殺菌
ウ．作業中の注意事項
（ア）一般的な注意事項
（イ）機械操作に関する注意事項
（ウ）作業中の衛生上の注意事項
（エ）作業中の製品の取扱い上の注意事項
エ．作業後に行うこと
オ．５Ｓ活動の取組
カ．異物混入の問題と管理

（３）製造工程管理の基礎知識
ア．原材料の管理
（ア）原材料管理の基本的な考え方
（イ）原材料の受入れ検査
イ．製造工程の管理と注意事項
（ア）原材料・仕掛品（中間製品）の保管
（イ）加熱工程
（ウ）冷却工程
（エ）凍結工程
（オ）包装工程
ウ．製品の管理
（ア）製品の微生物検査
（イ）製品を保管管理するときの注意事項
（ウ）保管サンプルを管理するときの注意事項
（エ）輸送時の温度を管理するときの注意事項
エ．アレルギー食品の管理
（ア）管理の対象となるアレルギー物質
（イ）交差汚染の防止
オ．薬剤の管理
（ア）薬剤専用の保管場所を作る
（イ）薬剤の入出庫台帳に記録する
（ウ）容器に薬剤名などを書く

（４）ＨＡＣＣＰによる製造工程の衛生管理に関する知識
ア．ＨＡＣＣＰとは
イ．危害要因を知る
ウ．ＨＡＣＣＰの７つの原則
エ．製造現場に任されている重要なこと
（ア）どこが重要管理点かを知る
（イ）管理基準の設定値を知る

（ウ）重要管理点を監視（モニタリング）する
（エ）モニタリング結果を記録し、保管する

２．労働安全衛生に関する知識

労働安全衛生法及び同法施行令、同法に基づく厚生労働省令のうち、安全衛生教育に係る事項、厚生労働省「未熟練労働者に対する労働安全衛生教育マニュアル」等から、飲食料品製造業に従事する者として必要とされる労働安全衛生の知識を有し、その知識を活かして飲食料品の製造・加工の作業ができること

ア．作業場には、様々な危険がある
イ．「かもしれない」で危険を意識する
ウ．安全な作業は正しい服装から
エ．決められた作業手順を守る
オ．５Ｓ活動をしっかりやり安全を高める
カ．安全な作業をみんなで実施し作業場を安全に
キ．もし異常事態や労働災害が発生したら

第２　飲食料品製造業特定技能２号評価試験

熟練した技能を持って、飲食料品全般（飲食料品（酒類を除く。）の製造・加工及び安全衛生の確保）に関する作業を自らの判断で適切に行うことができる熟練した知識・能力

飲食料品製造業特定技能１号評価試験の出題範囲に加え、以下の項目において、工程を管理する者として食品の製造・加工及び安全衛生の確保に必要な知識を有し、飲食料品製造業分野において複数の作業員を指導しながら作業に従事できること

（１）飲食料品製造業での管理

ア．安全・安心な食品を作る全体像
イ．安全な職場環境
ウ．作業者と管理者の違い
エ．管理の結果としての記録

（２）安全・安心な食品製造

ア．一般衛生管理
イ．ＨＡＣＣＰ
ウ．生物的危害の管理
エ．化学的危害の管理
オ．物理的危害の管理
カ．その他の管理

（３）安全・安心の管理

ア．労働安全衛生法

イ．正しい服装と手順
ウ．労働災害
エ．労働災害の防止策
オ．安全意識

（４）品質管理
ア．作業前の管理点
（ア）標準作業手順
（イ）検査前の点検（校正）
（ウ）品質管理部門との連携
イ．作業中の管理点
（ア）歩留り管理
（イ）歩留りの計算
ウ．作業後の管理点
（ア）検査結果の確認
（イ）作業実績の分析
（ウ）作業者が作業標準を守るための工夫
（エ）トレーサビリティの管理

（５）納期管理
ア．作業前の管理点
（ア）生産計画
（イ）対象別の管理事項
（ウ）他部門との連携
イ．作業中の管理点
（ア）目標の達成確認
（イ）生産速度の維持
ウ．作業後の管理点
（ア）遅延への対応
（イ）在庫数量の把握

（６）コスト管理
ア．作業前の管理点
（ア）コスト管理の基本情報
（イ）標準時間と原単位
イ．作業中の管理点
（ア）標準時間の活用
（イ）生産性
（ウ）設備の稼働率
ウ．作業後の管理点

（７）より良い管理のために

ア．製造の位置づけ

イ．食品ロスへの対応

ウ．マネジメントシステム

エ．リスクアセスメント

オ．３Ｍの管理

カ．改善活動

キ．コミュニケーション

別紙様式（８　試験結果の公表関係）

○○年度飲食料品製造業特定技能評価試験実施報告書

番　　号
年　月　日

農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）　殿

所在地
団体名
代表者の役職及び氏名

○○年度に実施した飲食料品製造業特定技能評価試験について、飲食料品製造業特定技能評価試験実施要領８の規定に基づき、下記のとおり報告する。

記

１　実施した試験の概要（試験問題、試験に当たり講じた不正防止策の内容を含む。）

２　試験ごとの結果の概要

（注）各事業年度終了後１月以内に提出すること。