

飲食料品製造業分野 特定技能2号技能測定試験について

令和7年7月

農林水産省
大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課

1. 2号特定技能外国人が従事する業務及び求められる技能水準

○特定技能2号外国人が従事する業務

1号特定技能外国人が従事する製造・加工及び安全衛生の確保に加え、2号特定技能外国人は、これらに関する業務として次のようなものが想定される。

衛生管理、安全衛生管理、品質管理、納期管理、コスト管理、従業員管理、原材料管理等。

○技能水準（試験区分及び実務経験）

ア 試験区分

「飲食料品製造業特定技能2号技能測定試験」

イ 実務経験

飲食料品製造業分野において、複数の従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を要件とする。

当該試験の合格水準は、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能力を有することである。

また、試験の合格に加えて、工程を管理する者として業務を遂行できる能力を確認するため、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を2年以上有することを要件とする。

<参考> 技能試験受験から入国までの流れ

海外から来日する外国人

日本国内在留の外国人

2号受験に際し、飲食料品製造業にて2年以上の管理者相当の実務経験が必要

試験受験合格
(技能)

受入れ機関との特定技能雇用契約締結

受入れ機関が判断

地方出入国在留管理局に申請

特定技能2号に関する上
陸基準省令等の基準から
総合的に判断

在留資格認定

在留資格変更

2. 特定技能2号技能測定試験の受験資格

○ 受験資格

国内試験

○ 在留資格を有する者で、以下のアからウを満たすもの

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。試験の前日までに管理等実務経験が2年に満たない者にあつては、試験の日から6か月以内に管理等実務経験を2年以上有することが見込まれること。（飲食料品製造業2号技能測定試験受験者のみ）

※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を受けられるものではないことにご留意願います。

○受験資格がない者については、仮に受験して合格した場合でも、合格は取り消され、在留資格の認定・変更がされません。また、受験料の返金もされません。

（現在、国外での特定技能2号技能測定試験の予定はありません）

3 . 技能試験概要

- 受験料 15,000円 (税込)
- 令和7年度の試験について
 - 試験実施主体：(一社) 外国人食品産業技能評価機構 (OTAFF)
 - 試験実施予定：OTAFFのHP(<https://otaff.or.jp/>)で随時お知らせします。
- 特定技能2号試験の受験申込みの際には、管理職相当の実務経験を証明する書面を当機構に提出することが必要です。様式は「飲食料品製造業特定技能技能測定試験実施要領」で御確認下さい。
- 国内試験の申込方法
 - 特定技能2号試験の受験申込みは、当面は**企業からの申込みのみ**となります。また、企業申込みを行うには、その前に企業マイページの登録を済ませておく必要があります。

※企業マイページの登録をもって、特定技能2号試験の申込みが完了するわけではありませんので、御注意ください。

詳細は、一般社団法人外国人食品産業技能評価機構 (OTAFF) のHP (<https://otaff.or.jp/>) を御確認ください。

【お問合せ先】

一般社団法人 外国人食品産業技能評価機構(OTAFF)
特定技能部 (企業申込担当)
電話 03-6261-4949 (平日 午前9時~午後5時)
メール kigyo_mp@otaff.or.jp

4. 特定技能2号技能測定試験の概要

- 試験言語 日本語
- 実施方法 ペーパーテスト（マークシート）方式
- 試験時間・科目
70分50問 200点満点
（原則として三者択一、合格基準 65%以上）
 - （1）学科試験
35問 125点満点
 - （2）実技試験（判断・計画立案試験等）
15問 75点満点
- 出題範囲
次頁に概要を記載

※出題範囲の詳細については、学習用テキストを御確認ください。

<https://jmac-foods.com/news/1652/>

5. 試験内容①

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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・一般衛生管理・HACCPについて ・生物的危険・化学的危険・物理的危険の管理 ・その他の管理 			
安全・安心の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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

5. 試験内容②

試験（判断試験・計画立案試験等）実技

※実技的要素を取り入れた筆記試験

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	<ul style="list-style-type: none"> ・一般衛生管理・HACCPについて ・生物的危険・化学的危険・物理的危険の管理 ・その他の管理 	7	5	35
安全・安心の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・作業前・作業中・作業後の管理点 	8	5	40
納期管理	<ul style="list-style-type: none"> ・作業前・作業中・作業後の管理点 			
コスト管理	<ul style="list-style-type: none"> ・作業前・作業中・作業後の管理点 			
合計		15	—	75