

外国人雇用の注意点



1 外国人が就労するための関係法令

- 「出入国管理及び難民認定法」(入管法)
日本へ入国・日本から出国する全ての人々を管理する法律
- 「外国人登録法」
日本に在留する外国人の住居や身分関係などを管理する法律

2 外国人を雇用する際の最低限の確認事項

- 「パスポート」の所持
- 「外国人登録証明書」の所持
※所持していない方は雇用できません
(原則として日本に90日以上滞在する外国人は所持)
※平成24年7月に、「外国人登録証明書」が「在留カード」に切り替わります。
(3年間は「外国人登録証明書」も使用可能)



**「滞在期限」
の確認**

滞在期限が切れている方は雇用できません

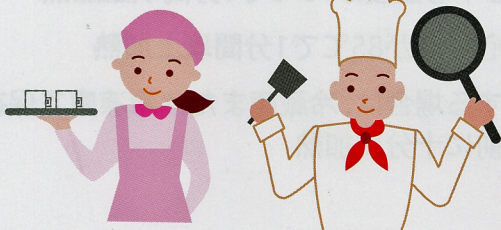
**「在留資格」
の確認**

- 永住者
- 日本人の配偶者等
- 永住者の配偶者等
- 定住者

ウエイтрレス、ウエイター、調理師、コックとして雇用可能

- 留学
- 家族滞在

ウエイтрレス、ウエイターとして雇用する場合、「**資格外活動許可**」を確認



「資格外活動許可シール」の貼付(パスポート)
「資格外活動許可証」を所持

注意 調理師、コックとしては雇用できません。
「**技能**」の在留資格が必要です。

※不法滞在者にも「外国人登録証明書」が発行されますが、在留資格欄には「在留資格なし」と記載され、雇用することはできません。
※「技能」の在留資格は、雇用契約・報酬、実務経験年数などの条件を満たす場合に取得可能です。

外国人に対する食品衛生教育

1

食品衛生教育の重要性

日本と外国では、言葉・食習慣・食文化、そして食品衛生に関する意識に違いがあります。この違いは、その国の長い歴史や文化、気候風土によって育まれたものです。外国人に日本の衛生管理を教育する際には、こうした違いがあることを認識し、相手の立場に立ち、日本における食品衛生習慣に慣れてもらうことが大切です。

● 「食中毒」を防止するために

食品を扱う上で、最も気をつけなければならないことは「食中毒」です。食品衛生管理は、食中毒を防止するために必要であることを、十分に説明しましょう。安全な食べ物を提供するために、厳しい食品衛生管理をしていることを理解してもらうことが重要です。

食中毒予防の三原則



- 従事者本人の健康と清潔
- ネズミ、ゴキブリなどの駆除
- 生肉や生の魚介類などから調理済み食品への二次汚染の防止



- 冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)の温度の確認
- 室温に置いた調理済み食品は2時間以内に提供



- 卵、肉類は中心温度が75℃で1分間以上加熱
- 貝類は中心温度が85℃で1分間以上加熱
- 作り置きする場合は、冷蔵庫または冷凍庫で保存し、食べる直前に十分に加熱



2

具体的な教育項目



① 日常の健康管理

- 次のような症状がある場合は、責任者に報告することを義務づけましょう
※下痢、腹痛、嘔吐、吐き気、発熱などの体調不良、手指のケガや手荒れ、
家族や同居者に下痢や嘔吐の症状がある場合
→少しでも心当たりがある場合は、すぐ責任者へ知らせよう指導しましょう
- 毎日の入浴、洗髪、ブラッシング、歯磨きを習慣づけましょう
- 健康に異常がないことを確認するために「検便」を行いましょよう
※「検便」は日本人・外国人を問わず重要です

② 現場に入る前の衛生管理

- 爪は短く切る(マニキュアを取る)
 - 髪の毛を清潔に(できれば短く、長い場合はゴムなどで束ねる)
 - 制服や仕事着を正しく着用
 - 履物は清潔に
- ※ピアスやネックレス、指輪などのアクセサリーや、腕時計ははずしましょう。香水の使用にも注意が必要です

③ 手洗いの徹底

衛生管理の基本は、一に手洗い、二に手洗い。手洗いは重要です。
次のような場合、必ず手洗いをするよう指導をしましょう。

- 作業に入る前
- 食品に直接触れる前(調理前の食材)
- 生肉・鮮魚を扱った後
- 調理済食品を扱ったり、盛り付け作業を行う前
- 廃棄物処理などの作業をした後
- トイレの後
- 顔や頭に触れた後



【手洗いの基本】

- ① 水で手を濡らし石鹸をつけます
- ② 指、腕を洗います。特に指の間や指先をよく洗います
- ③ よく洗ったら、石鹸をしっかり洗い流します
※トイレに入った後は、もう一度石鹸を使って、二度洗いをしてください
- ④ 使い捨てタオルなどでよく拭き取ります
※タオルの共用は絶対にしないでください
- ⑤ 消毒用エタノール等で消毒します



3 衛生教育のポイント

1 掲示物

- 衛生管理のポイントや守るべき注意点を、見やすい所に掲示しましょう
- 日本語だけでなく、外国語でも明記し、写真やイラストを添えましょう
- 衛生管理の意識を高めるために、標語にして掲示し、読み上げることも大切です



2 確認


- 周りにいる人が、確認しましょう
- 些細な事でも、心配や不安に思った場合は、必ず確認をすることが大切です
- 衛生管理が身につくまでは、常に周りの人が注意を払い、不備な点はすぐに指摘して直させましょう
※指摘する場合は、なぜだめなのか理由も伝え、理解を求めましょう

3 コミュニケーション

- 簡単な母国語で声をかけましょう
- 休憩時間や終了後に、皆でコミュニケーションを取ることも大切です

4 その他

- 業務開始前に健康チェックを行い、衛生に関する意識を高めましょう
- 業務終了後に、本日の衛生管理を振り返りましょう
- ゴミの分別や出し方も指導しましょう
※地域の人々に配慮することの大切さも教育しましょう
- 厨房の清掃時には、調理器具の洗浄を含め、しっかりと指導しましょう

発行 ●  東京都福祉保健局 新宿区西新宿2-8-1 ☎03(5320)4401

企画 ● 社団法人東京都食品衛生協会
渋谷区神宮前2-6-1 食品衛生センター内 ☎03(3404)0121

制作 ● (株)東殖