

厚生労働省編職業分類表の改訂について（報告）

1 改訂の趣旨

- (1) 「厚生労働省編職業分類」は、職業安定法第15条に基づき、労働力需給調整機関において共通して使用されるべきものとして職業安定局長が作成することとされているもの。
- (2) 今般の「厚生労働省編職業分類」の改訂は、総務省の「日本標準職業分類表」の改訂（平成21年）を踏まえ、昨今の社会経済の変化に伴う職業構造の変化に適合させるため行うものであり、平成11年以来の改訂となる。
- (3) 「厚生労働省編職業分類」（大・中・小・細分類の4段階）は、「日本標準職業分類」（大・中・小分類の3段階）と整合性をとることを基本としていることから、〈大・中・小分類〉については、「日本標準職業分類」の改訂に対応して改訂する。
- (4) 「厚生労働省編職業分類」は、職業紹介・職業指導に用いるための職業分類であるという用途上の要請から、分類の最小単位として〈細分類〉を設定しているが、今般の改訂においては、求人・求職のマッチングをより円滑に行えるようにする観点から、大幅にその整理・集約・簡素化を行うこととする。（2167項目→892項目）

(分類の例)

大分類 E サービスの職業

中分類 39 飲食物調理の職業

小分類 391 調理人

細分類	}	391-01	日本料理調理人
		391-02	すし職人
		391-03	西洋料理調理人
		391-04	中華料理調理人
		391-05	給食調理人
		391-97	調理補助者
		391-98	調理人見習
		391-99	他に分類されない調理人

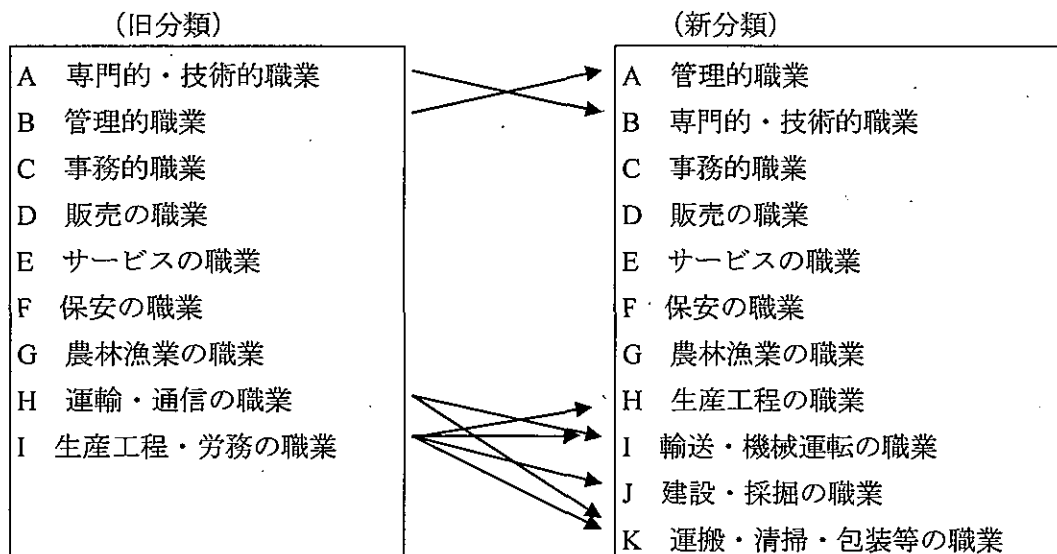
2 改訂作業

「厚生労働省編職業分類」の改訂作業は、厚生労働省職業安定局から独立行政法人労働政策研究・研修機構に要請し、同機構において平成19年度より学識者、民間職業紹介事業者、求人広告事業者及び労働団体代表者等で構成される研究会を開催し、各種業界団体等へのヒアリングを行った上でとりまとめた。23年度当初に職業安定局長名で通達する予定。

3 主な改訂の内容

(1) 大分類

大分類では、日本標準職業分類の改訂に伴い、現行H「運輸・通信の職業」及びI「生産工程・労務の職業」を廃止し、新たにH「生産工程の職業」、I「輸送・機械運転の職業」、J「建設・採掘の職業」及びK「運搬・清掃・包装等の職業」を設定する。



(2) 中分類

中分類では、日本標準職業分類の改訂に伴い、産業分類的、商品分類的な視点から設定されていた項目について、仕事内容の違いに対応した分類に見直す。

(仕事内容の違いから分類を再編した例)

○ 専門的・技術的職業

(現行)

電気・機械技術者
鉦工業技術者

(新)

開発技術者
製造技術者

○ 生産工程の職業

(現行)

製造・制作の職業

(新)

製造・加工、組立、整備・修理、検査の4グループに再編

(小分類からの格上げ等によって新たに設定した項目の例)

- 「営業の職業」「介護サービスの職業」「保健医療サービスの職業」「清掃の職業」、「包装の職業」

(3) 小分類

小分類では、職業の専門分化やサービスの多様化に対応して、分類項目の新設・分割・統合・廃止等の改訂を行う。

(項目新設の例)

- 「金融保険専門職」「人事事務員」「医療・介護事務員」「施設介護員」「訪問介護職」「訪問調査員」「トリマー」「パタンナー」「フォークリフト運転作業員」「ハウスクリーニング作業員」「軽作業員」など

(分割の例)

- 「システムエンジニア」「プログラマー」を、「システムコンサルタント」「情報処理プロダクトマネージャー」「ソフトウェア開発技術者」「システム運用管理者」などの7項目に分割

(統合の例)

- 「その他の営業・販売関連事務の職業」と「電話交換手」を統合して、「電話応接事務員」を設定

(廃止項目の例)

- 「速記者、タイピスト、ワードプロセッサ操作員」など

(4) 細分類

細分類では、求人・求職のマッチングをより円滑に行えるようにする観点で、分類項目の新設・統合・廃止等の改訂を行う。

具体的には、

- ① ハローワークにおける細分類レベルでの実際の求人・求職の取扱件数を踏まえ、取扱いの希なものは類似のものと統合している
- ② 職業の内容や種類の今後の急速な変化に耐えうるものとするために、職業の捉え方を限定しすぎず、やや幅広い捉え方としている

このことに伴い、細分類の各項目ごとに、次のような内容の解説を充実させている。

- ・当該細分類の分類の考え方
- ・当該細分類に属する職業と属さない職業の例示（旧分類の職業名はこの職業の例示として盛り込まれるものが多い）
- ・類似関連の職業

(項目新設の例)

- 「介護支援専門員（ケアマネージャー）」「介護事務員」「訪問入浴介助員」「ウ

エブデザイナー」「コールセンターオペレーター」「ネイリスト」「ベビーシッター」
「動物病院助手」「学童保育指導員」「道路交通誘導員」「ごみ収集運転手」「会場
設営作業員」など

(統合の例)

- 「自動車整備工」「自動車エンジン整備工」「自動車電装品整備工」「自動車タイヤ整備工」を、「自動車整備工」に統合
- 「配管工」「ガス配管工」「スチーム配管工」「水道配管工」「配管修理工」を、「配管工」に統合

(分割の例)

- 「薬剤師」を、「薬剤師(調剤)」「薬剤師(医薬品販売)」「他に分類されない薬剤師」に分割
- 「栄養士」を、「栄養士」と「管理栄養士」に分割

(廃止項目の例)

- 「エレベータ係」、「採炭員」など

【参考】 今回の改訂による分類項目数の帰趨

	新分類 (平成 23 年版)			旧分類 (平成 11 年版)		
	中分類	小分類	細分類	中分類	小分類	細分類
A 管理的職業	4	6	11	4	10	38
B 専門的・技術的職業	20	93	177	20	80	335
C 事務的職業	7	27	57	7	24	101
D 販売の職業	3	20	50	2	13	71
E サービスの職業	8	34	67	6	28	81
F 保安の職業	3	8	13	3	11	20
G 農林漁業の職業	3	12	35	3	14	67
H 生産工程の職業	11	105	340			
I 輸送・機械運転の職業	5	23	48			
J 建設・採掘の職業	5	24	53			
K 運搬・清掃・包装等の職業	4	17	42			
H 運輸・通信の職業				5	21	71
I 生産工程・労務の職業				30	178	1383
計	73	369	892	80	379	2167

(記載例)

39 飲食物調理の職業

食堂・レストラン・専門料理店・給食施設などにおける調理の仕事、および調酒の仕事をいう。

この中分類に該当する職業は、次のいずれかの小分類に分類する。

- 391 調理人
- 392 パーティンダー

391 調理人

食堂・レストラン・専門料理店などにおいて、料理をつくる仕事に従事するものをいう。

以下のものを含む。

- (1)調理師の免許を有しないもの
- (2)自ら調理の仕事に従事する飲食店主

ただし、個人家庭において調理の仕事に従事するもの [359] を除く。

なお、給食施設において献立の作成、調理指導の仕事に従事するものは、[151] に分類する。

この小分類に該当する職業は、次のいずれかの細分類に分類する。

- 391-01 日本料理調理人
- 391-02 すし職人
- 391-03 西洋料理調理人
- 391-04 中華料理調理人
- 391-05 給食調理人
- 391-97 調理補助者
- 391-98 調理人見習
- 391-99 他に分類されない調理人

391-01 日本料理調理人

料亭・割烹などにおいて、材料の準備、下ごしらえ、味付け、煮る・焼くなどの調理、盛り付けなどの仕事に従事するものをいう。

ただし、握りずしなどのすしをつくる仕事に従事するもの [391-02] を除く。

なお、日本料理調理人の見習は、[391-98] に分類する。

- 板前、うどん料理人、そば料理人、天ぷら揚げ職人（飲食店）、ふぐ調理師、和食調理人
- × すし職人 [391-02]、調理人見習（日本料理） [391-98]

391-02 すし職人

すし専門店などにおいて、すし種を仕込み、酢飯をつくり、握りずし・巻きずし・ちらしずしなどをつくる仕事に従事するものをいう。

なお、すし職人の見習は、[391-98] に分類する。

- すし職人（回転すし）、にぎりずし職人（飲食店）
- × すし職人見習 [391-98]

391-03 西洋料理調理人

西洋料理店において、材料の準備、下ごしらえ、ゆでる・炒める・焼くなどの調理、スープの煮込み、ソースの味付け、盛り付けなどの仕事に従事するものをいう。

なお、西洋料理調理人の見習は、[391-98] に分類する。

- イタリア料理調理人、コック、シェフ、パティシエ（飲食店）、フランス料理調理人、洋食調理人
- × 調理人見習（西洋料理） [391-98]、パティシエ（洋生菓子製造） [545-02]

391-04 中華料理調理人

中華料理店において、材料の準備、下ごしらえ、炒める・揚げるなどの調理、盛り付けなどの仕事に従事するものをいう。

なお、中華料理調理人の見習は、[391-98] に分類する。

- 中国料理調理人、ラーメン調理人
- × 調理人見習（中華料理） [391-98]

391-05 給食調理人

会社・工場・学校・病院・福祉施設などの給食施設において、栄養士が作成した献立にもとづいて、材料の準備、下ごしらえ、調理、盛り付けなどの仕事に従事するものをいう。

なお、給食施設において献立の作成、調理指導の仕事に従事するものは、[151-01] に分類する。

- 給食係員、給食センター調理人、社員食堂調理人、調理人（病院）
- × 栄養士 [151-01]

391-97 調理補助者

調理場において、食材の洗浄・切り込み、食器の準備、調理器具の片付けなど調理の補助業務に従事するものをいう。

なお、以下のものは、それぞれの分類項目に分類する。

(1)調理人の見習 [391-98]

(2)食器の洗浄、客席・厨房の清掃、ごみの分別など特定の型に限定されない各種の軽作業に従事するもの [782-06]

○ 調理助手、調理手伝人

× 調理人見習 [391-98]、食堂作業員 [782-06]

391-98 調理人見習

調理人の見習であるものをいう。

なお、食材の洗浄・切り込み、食器の準備、調理器具の片付けなど調理の補助業務に従事するものは、[391-97] に分類する。

○ すし職人（見習）、西洋料理調理人（見習）、中華料理調理人（見習）、日本料理調理人（見習）

× 調理補助者 [391-97]

391-99 他に分類されない調理人

喫茶店・居酒屋などにおける調理、その他 391-01～391-98 に含まれない調理の仕事に従事するものをいう。

○ 居酒屋調理人、喫茶店調理人、漁船司厨員、出張料理調理人、大衆食堂調理人、持ち帰り弁当調理人

× 弁当製造工 [554-01]

392 バーテンダー

バー・クラブなど客に飲食させる場所において、主として、酒または酒類と酒類以外の飲料とを混合・調整して、客の飲用に供する仕事に従事するものをいう。

この小分類に該当する職業は、次の細分類に分類する。

392-01 バーテンダー

392-01 バーテンダー

バー・クラブなど客に飲食させる場所において、主として、酒または酒類と酒類以外の飲料とを混合・調整して、客の飲用に供する仕事に従事するものをいう。

○ バーテン、バーテンダー見習

× ソムリエ [403-03]