

すいさんかこうしよくひんせいぞうぎようぎのうじっしゅうひょうかしけん
水産加工食品製造業技能実習評価試験

せんもんきゅうじつぎしけんもんだい
専門級実技試験問題

はんだんとうしけん ペーパ－テスト
【判断等試験（ペーパーテスト）】

もんだい こた かた
問題と答え方

- ☆ ペーパーテスト形式のためえんぴつと消しゴム等筆記用具が必要です。
- ☆ 試験時間は15分間で原則として途中退席はできません。
- ☆ 以下の例題は答え方の解説であり実際の出題数とは異なります。
実際の出題数は各問題の説明内容の通りです。

ちゅういじこう
注意事項

- ① 試験は管理官の合図により開始すること。
- ② 作業終了の合図があったら、ただちに作業をやめ、管理官の指示に従うこと。
- ③ 作業中の私語は、禁止する。
- ④ 問題用紙に書き込みをしないこと。
- ⑤ 試験中、机の上には、鉛筆と消しゴム、受検票以外置かないこと。
- ⑥ 試験中は、問題用紙以外の参考書や辞書等を参照することは禁止とする。
- ⑦ 試験中は、携帯電話等の使用を禁止する。電源を切るか付き添い者に預けること。

1. 共通問題

☆ 共通問題はすべての受検者が対象です。

1 - 1. 原料魚介類の選定

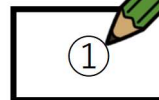
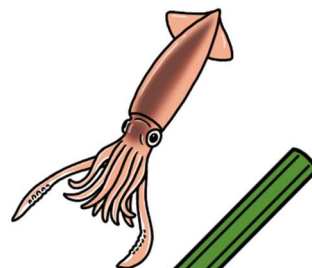
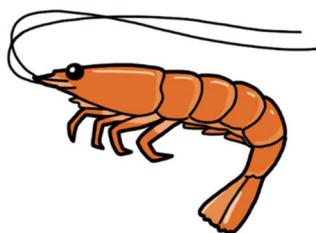
ひらがなで書かれた7種類の原料魚介類の名前から番号を選び、それぞれの原料魚介類の の中に番号を記入し解答する。

【例題】

げんりょうぎょかいいるいのなまえを①～②からえらび のなかにはばんごうをかきなさい。

① い か

② え び

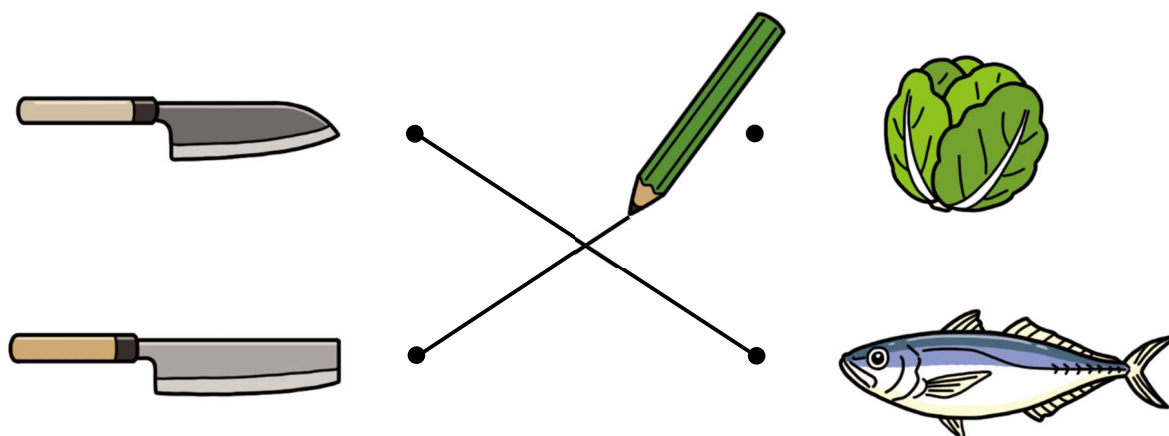


1 - 2. 包丁と原料魚種のマッチング

3種類^{しゅるい}の包丁^{ほうちょう}と原料魚介類^{げんりょうぎょかい}の写真^{しゃしん}のそれぞれの点^{てん}を線^{せん}で結び解答^{むす}する。

【例題】^{れいだい}

つぎのほうちょうはどのげんりょうにしようするかそれぞれのてんをせんでむすびなさい。

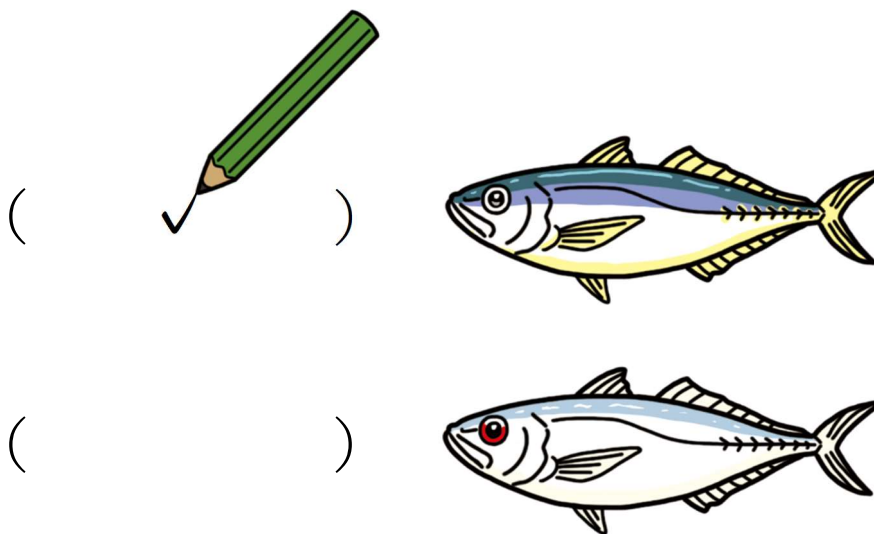


1－3. 原料魚の鮮度・品質判定

魚の写真を見て、鮮度・品質の良い方、または悪い方の（ ）欄に ☒ を記入して
解答する。(2魚種出題)

【例題】

つぎのさかなについて せんの よい もの の （ ） に ☒ を
つけなさい。

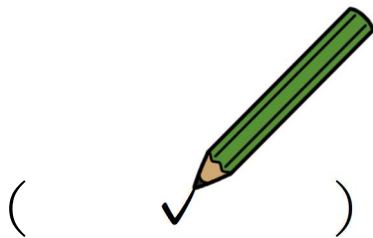


1 - 4. 原料解凍

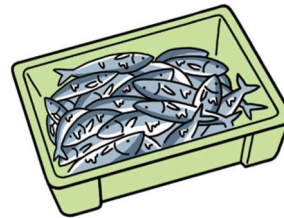
かいとうほうほうべつ かいとうじかん はや ほうほう おそ ほうほう えら
 解凍方法別に解凍時間の早い方法、または遅い方法を選び（ ）欄に ✓ を記入し
 かいとう
 て解答する。(解凍 3 方法出題)

【例題】

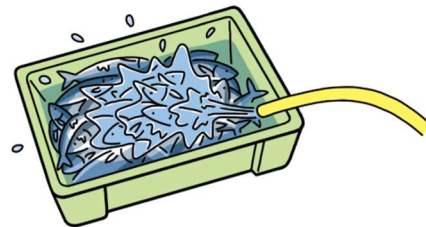
つぎ の かいとうほうほう の うち、いちばん おそく かいとう できる ほうほう
 の () に ✓ を つけなさい。



しぜんかいとう



りゅうすいかいとう



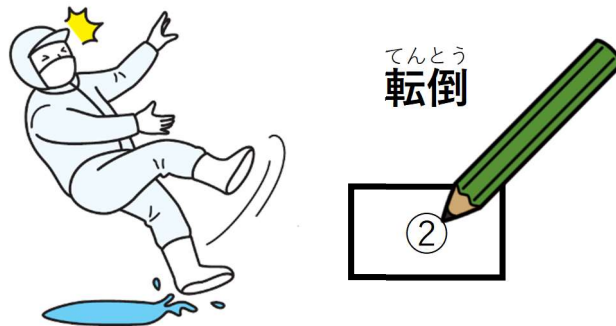
1-5. 安全管理

事故を起こしている人のイラストを見て水産加工場内のどの人がその事故を起こしてしまうか番号を選び、それぞれの絵にある の中に番号を記入し解答する。

(2問出題)

【例題】

つぎのえのようなじこをおこすひとをしたの①～②からえらび のなかにばんごうをかきなさい。



2. 専門問題

☆ 専門問題は作業別に問題が異なります。

2-1. 機器の用途確認

機器の写真を見て、製造工程表の中で用いられる箇所の番号を選び の中に番号を記入し解答する。

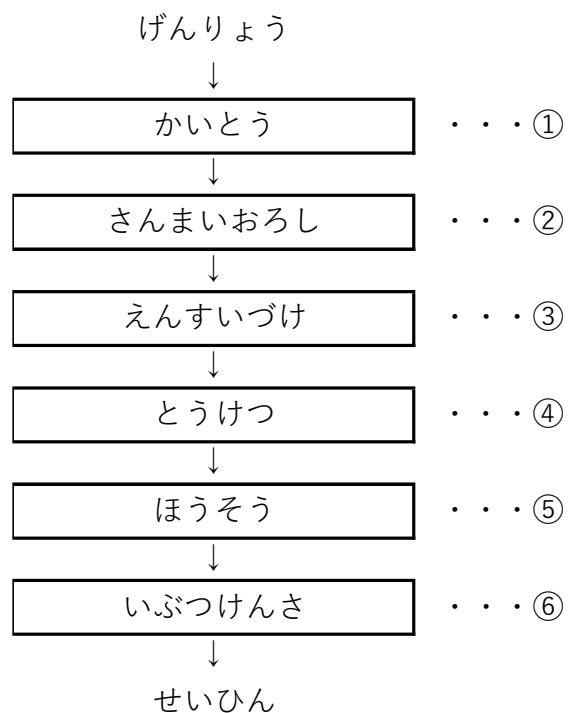
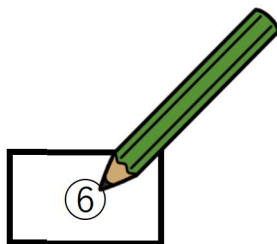
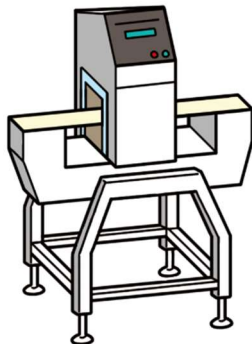
【例題】

したのずはしおさばふいれのせいぞうこうてい です。

つぎのかこうきはいはどのさぎょうでつかいますか。

さぎょうめいを①～⑥からえらび のなかにばんごうをかきなさい。

きんぞくたんちき



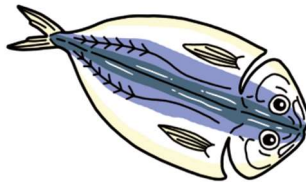
2 - 2. 製品の判別

ひらがなで書かれた **3種類** の製品の名前から番号を選びそれぞれの製品の写真にある の中に記入し解答する。

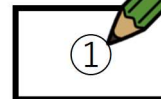
【例題】

せいひん の なまえ を ① ～ ③ から えらび、した の の なか に
ばんごう を かきなさい。

① しおさけ



② あじひらきぼし



【製作等作業試験（実作業テスト）】

1. 共通問題 I

☆ すべての受検者が対象です。

1-1. 作業の安全・衛生管理

試験時間 標準時間5分 打ち切り時間7分

*打ち切り時間を超過した場合は試験途中でも終了とする。

タイマーを設置するので確認しながら作業すること

① 作業衣を着用し、汚れなどをチェックする。

※ 食品取り扱いに適した白衣等作業衣を用意し着用すること

・ 鏡の前に立って作業衣を正しく着ているか、汚れがないかを確認する。

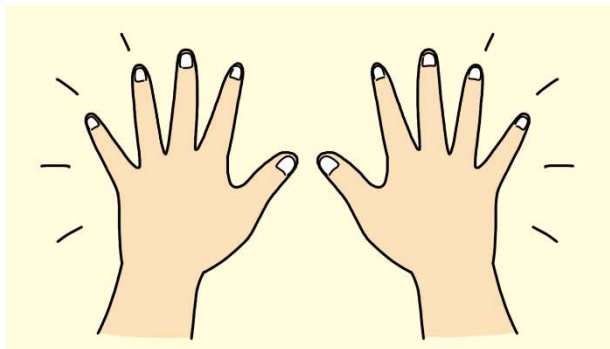


◆ 作業衣に乱れや汚れがないこと

（内部の衣類が出ていないこと、作業衣は清潔であること）

② 手のまわりと帽子のまわりをチェックする。

- ・ 鏡をみながら手と帽子の周りを確認する。



◆ 手には指輪や腕時計等は付けないこと

(爪の先端の白い部分は1 mm 程度、マニキュアをつけないこと)

◆ 髪の毛は帽子からはみ出していないこと

◆ 鼻孔がマスクから出していないこと

③ 粘着ローラーで作業衣に付着した異物等を除去する。

- ・ 鏡を見ながら粘着ローラーを全身にかけます。

(頭から足まで上から下へローラーをかけます)



◆ 脇、内股、背中もローラーをかけること

④ ^{りゅうすい}流水で^て手の^{よご}汚れを^{あら}洗い^{なが}流す。

- ・^{さぎょうい}作業衣の^{すそ}裾を^{ひじ}肘まで^あ上げ、^{りゅうすい}流水で^て手の^{よご}汚れを^{あら}洗い^{なが}流す。



◆^{てくび}手首までではなく、^{ひじ}肘の^{した}下まで^{あら}洗い^{なが}流すこと

⑤ ^{せんじょうえき}洗浄液と^{つめぶらし}爪ブラシを使って^{つか}手を^て洗い、^{あら}流水でよく^{りゅうすい}洗い^{あら}なが

- ・^{せんじょうえき}洗浄液を使って^{つか}手を^てあらう。
- ・^{つめぶらし}爪ブラシを使って^{つか}指先を^{ゆびさき}あらう。
- ・^{りゅうすい}流水で^{あわ}泡をよく^{あら}洗い^{なが}流す。



- ◆^{てくび}手首までではなく、^{ひじ}肘の^{した}下まで^{あら}洗うこと
- ◆^{つめぶらし}爪ブラシは^{つめさき}爪先だけに^{つか}使うこと
- ◆^{あわ}泡は^{すべ}全て^{あら}洗い^{なが}流すこと

⑥ 逆性石けん液^{ぎゃくせいせつ}に手を浸^{えき}しながら指先に爪ブラシ^{つめぶらし}をかけ(30 秒以上)、流水^{びょういじょう}でよく洗^{りゅうすい}う。

- ・ 逆性石けん液^{ぎゃくせいせつ}に手を浸^{えき}す。(タイマー^{たいまー}で30 秒^{びょうはか}計る)
- ・ 爪ブラシ^{つめぶらし}を指先^{ゆびさき}にかける。
- ・ 30 秒^{びょう}たったら、流水^{りゅうすい}で逆性石けん液^{ぎゃくせいせつ}を洗^{えき}い流^{あら}す。



- ◆ 30 秒以上逆性石けん液^{びょういじょうぎゃくせいせつ}に浸^{えき}すこと (浸す時間^{ひたじかん}が短^{みじか}すぎないこと)
- ◆ 爪ブラシ^{つめぶらし}を忘れ^{わす}ずに使^{つか}うこと
- ◆ 逆性石けん液^{ぎゃくせいせつ}を洗^{えき}い流^{あら}し忘れ^{わす}ないこと

⑦ ペーパータオル^{ぺーぱーたおる}で手^てを拭^ふく。

- ・ ペーパータオル^{ぺーぱーたおる}を使^{つか}って手^ての水気^{みずけ}を拭^ふき取^とる。
- ・ その後袖^{ごそで}を下^おろす。



- ◆ 作業衣^{さぎょうい}等で拭^ふかないこと

◆^{てあら}手洗^ごい^{えいせいじょうたい}後の衛生状態にある^て手で^{しんく}シンクに^{のこ}残った^{あわ}泡や^{すいてき}水滴を^{ペーパータオル}ペーパータオル等^{など}で^ふ拭き取^とらないこと

⑧^{てぶくろ}手袋をして^{ひょうめん}表面に^{ある}アルコールを^{こーる}噴霧し、^{ふんむ}消毒^{しょうどく}する。

- ・^{てぶくろ}手袋をつける。
- ・^{ある}アルコールスプレー^{すぶれー}をして、^{ぜんたい}全体にすりこむ。



◆^{てぶくろ}手袋は^{すばや}素早くつけること

◆^{てぶくろ}手袋が^{やぶ}破れてしまったら^{あた}新しいものと^{こうかん}交換すること

⑨^{ながぐつ}長靴を^{さっきん}殺菌する。

- ・^{ながぐつ}長靴用^{さっきん}殺菌槽^{なか}の中で、^{ながぐつ}長靴を^{さっきん}殺菌する。



◆^{ながぐつようさっきんそう}長靴用殺菌槽^{なか}の中で^{りょうあし}両足^{さっきん}を殺菌すること

⑩ ^{さぎょう}作業が^{しゅうりょう}終了したら、^{しけんかん}試験官に^{ほうこく}報告する。

・^て手を^あ挙げて「できました」と^{ほうこく}報告する。



◆^{しけんじかん}試験時間を^{はか}計っているので^お終わったら^{ほうこく}すぐに報告すること

1 - 2. 原料の半解凍

- ① 冷凍された魚（アジ、サバ等）をバケツ等に入れる
 - ② バケツ等に水を入れて流水で解凍する
 - ③ 半解凍状態を手で確認したら水を止める
 - ④ 試験官に終了の報告をする
- ◆ 半解凍の目安は包丁で切れ、ドレス（頭部と内臓除去）にできる、芯（凍結部）を感じる硬さであること。



2. 専門問題

☆ 受検者の対象となる作業別に受検します。

2-1. 節類製造作業

●さば節（例）

課題1. 原料処理

指定された材料と器具を使い、原料を処理する。

- ① 原料魚の頭と内臓を包丁で除去する
- ② 流水で洗浄する
- ③ 三枚卸しにする
- ④ 流水で洗浄する
- ⑤ まな板の上に置く
- ⑥ 試験官に終了の報告をする

課題2. ボイル魚の身割り

（あらかじめボイルした魚を用意すること）

指定された材料と器具を使い、ボイル魚の身割りと骨抜きをする。

- ① 手でボイルサバを身割りする
（へらを使って身割りすることも可）
- ② 中骨を除去する
- ③ 骨抜きを使って骨をすべて除去する
（除去した骨は皿に並べる）
- ④ 試験官に終了の報告をする

2-2. 加熱乾製品製造作業

●煮干しいわし（例）

課題1. 食塩水の調合

指定された材料と器具を使い、食塩水を調合する。

材料の量は指示される。

- ① 指示された量の水をはかる
- ② 指示された量の食塩をはかる
- ③ 試験官に終了の報告をする
- ④ はかった水と食塩をボウルまたは洗面器等（鍋でも可）に入れて、塩が溶けるまでかき混ぜる
- ⑤ 試験官に終了の報告をする
- ⑥ 塩分濃度計を使って塩分濃度を測定する

※37ページの塩分計別の測定方法を確認のこと

- ⑦ 試験官に濃度を報告する
濃度は読み取れる数値の最小の位（目盛間の推定値を含む小数点以下1の位）まで、単位（％、‰、Bh）と合わせて報告すること
※10%の場合も10.0%と報告すること

課題2. 原料処理

指定された材料と器具を使い、原料を処理する。

材料の量は指示される。

- ① 原料魚を選別し、異物を除去する
- ② 指示された量の原料魚をはかる
- ③ 試験官に終了の報告をする

課題3. 煮熟処理

指定された材料と器具を使い、原料を煮熟処理する。

(煮熟する時間は自分で判断する)

- ① 鍋を火にかけて食塩水を沸騰させる
- ② 課題2で計量した原料魚を鍋に入れる
- ③ 火加減を調節しながら煮熟する
- ④ 煮あがったら火を止めザルにあげる
- ⑤ 皿の上に重ならないように並べて放冷する
- ⑥ 試験官に終了の報告をする

2-3. 調味加工品製造作業

● こうなご佃煮（例）

課題1. 原料処理

指定された材料と器具を使い、原料を処理する。

材料の量は指示される。

- ① バットの上で原料魚を選別する
(除去した異物は皿の上にまとめておく)
- ② 指示された量の原料魚をはかる
- ③ 試験官に終了の報告をする

課題2. 調味液の調合

指定された材料と器具を使い、調味液を調合する。

材料の量は指示される。

- ① 指示された量の醤油、みりん、砂糖をそれぞれはかる
- ② 試験官に終了の報告をする
- ③ はかった調味料を混合し、水を加えて指示された量になるように調合する
- ④ 試験官に終了の報告をする

課題3. いりつけ煮

指定された材料と器具を使い、いりつけ煮を製造する。

- ① 鍋に調味液を入れ、火にかけて沸騰させる
- ② 計量した原料魚を鍋に入れる
- ③ 火加減を調節しながらいりつけ煮する
- ④ 煮あがったら火を止める
- ⑤ 試験官に終了の報告をする

2-4. く^{せいひんせいぞう}製品製造

●さばく^{せいひん}製品（例）

課題1. 漬^つけ込み液^{こえき}の調^{ちょう}合^{ごう}

指定^{してい}された材料^{ざいりょう}と器具^{きぐ}をつか^{つか}い、漬^つけ込み液^{こえき}を調^{ちょう}合^{ごう}する。

材料^{ざいりょう}の量^{りょう}は指示^{しじ}される。

- ① 指示^{しじ}された量^{りょう}の水^{みず}をはかる
- ② 指示^{しじ}された量^{りょう}の食^{しょく}塩^{えん}をはかる
- ③ 試験官^{しけんかん}に終^{しゅう}了^{りょう}の報^{ほう}告^{こく}をする
- ④ はかった水^{みず}と食^{しょく}塩^{えん}をボウルまたは洗面器^{せんめんき}等^{など}に入れて塩^{しお}が溶^とけるまでかき混^まぜる
- ⑤ 試験官^{しけんかん}に終^{しゅう}了^{りょう}の報^{ほう}告^{こく}をする
- ⑥ 塩分濃度計^{えんぶんのうどけい}をつか^{つか}って塩分濃度^{えんぶんのうど}を測定^{そくてい}する

※37ページの塩分計^{べーじ}別の測定^{えんぶんけいべつ}方法^{そくていほうほう}を確認^{かくにん}のこと

- ⑦ 試験官^{しけんかん}に濃度^{のうど}を報^{ほう}告^{こく}する
濃度^{のうど}は読み取^よれる数値^との最^{すうち}小^{さい}の位^{しょう}（目盛間^{めもりかん}の推定値^{すいていち}を含む小^{ふく}数点^{しょうすうてん}以下^い1の位^か）ま
で、単位^{たんい}（%、‰、Bh）と合^あわせて報^{ほう}告^{こく}すること
※10%の場合^{ばあい}も10.0%と報^{ほう}告^{こく}すること

課題2. 原料^{げんりょう}処理^{しゅり}

指定^{してい}された材料^{ざいりょう}と器具^{きぐ}をつか^{つか}い、原料^{げんりょう}を処^{しゅ}理^りする。

- ① 原料^{げんりょう}魚^{ぎょ}の頭^{あたま}と内臓^{ないぞう}を包^{ほう}丁^{ちよう}で除去^{じょきょ}する
- ② 流水^{りゅうすい}で洗^{せん}浄^{じよう}する
- ③ 三枚卸^{さんまいおろ}しにする
- ④ 流水^{りゅうすい}で洗^{せん}浄^{じよう}する
- ⑤ まな板^{いた}の上^{うへ}に置^おく

⑥ 試験官に終了の報告をする

課題3. 調味（加塩）処理

課題2で処理した原料を調味（加塩）処理する。

- ① 洗浄したフィレのうち1枚を課題1で調合した漬け込み液に漬け込む
- ② 試験官に終了の報告をする

課題4. くん材の選定（※ 筆記具が必要）

ひらがなで書かれた3種類のくん材の名前から、水産加工品のくん煙に使用するのに適したくん材を1種類選び、（ ）欄に ✓ を記入して解答する。

【答え方】



（ ） さくら

（ ） す ぎ

2-5. 塩蔵品製造作業^{えんぞうひんせいぞうさぎょう}

●塩蔵さば(例)^{えんぞうれい}

課題1. 食塩水の調合^{かだい しよくえんすい ちょうごう}

指定された材料^{してい ざいりょう}と器具^{きぐ}を使い、食塩水^{しよくえんすい}を調合^{ちょうごう}する。

材料^{ざいりょう}の量^{りょう}は指示^{しじ}される。

- ① 指示^{しじ}された量^{りょう}の水^{みず}をはかる
- ② 指示^{しじ}された量^{りょう}の食塩^{しよくえん}をはかる
- ③ 試験官^{しけんかん}に終了^{しゅうりょう}の報告^{ほうこく}をする
- ④ はかった水^{みず}と食塩^{しよくえん}をボウル^{ぼうる}または洗面器等^{せんめんきなど}に入れて塩^{しお}が溶ける^とまでかき混ぜる^ま
- ⑤ 試験官^{しけんかん}に終了^{しゅうりょう}の報告^{ほうこく}をする
- ⑥ 塩分濃度計^{えんぶんのうどけい}を使って塩分濃度^{えんぶんのうど}を測定^{そくてい}する

※37ページの塩分計別の測定方法を確認のこと^{べーじ えんぶんけいべつ そくていほうほう かくにん}

- ⑦ 試験官^{しけんかん}に濃度^{のうど}を報告^{ほうこく}する
濃度^{のうど}は読み取れる数値^{よ と すうち}の最小^{さいしょう}の位^{くらい}（目盛間の推定値^{めもりかん すいていち}を含む小数点以下1^{ふく しょうすうてん い か}の位^{くらい}）まで、単位^{たんい}（％、‰、B h）と合わせて報告^{ほうこく}すること
※10%の場合も10.0%と報告^{ほうこく}すること

課題2. 原料処理^{かだい げんりょうしゅり}

指定された材料^{してい ざいりょう}と器具^{きぐ}を使い、原料^{げんりょう}を処理^{しゅり}する。

- ① 原料魚^{げんりょうぎょ}の頭^{あたま}と内臓^{ないぞう}を包丁^{ほうちよう}で除去^{じょきょ}する
- ② 流水^{りゅうすい}で洗浄^{せんじよう}する
- ③ 三枚卸しにする^{さんまいおろ}
- ④ 流水^{りゅうすい}で洗浄^{せんじよう}する
- ⑤ まな板^{いた}の上に置く^{うえ お}

- ⑥ 試験官に終了の報告をする

課題3. 塩蔵処理

課題2で処理した原料を塩蔵処理する。

- ① 洗浄したフィレのうち1枚を課題1で調合した食塩水に漬け込む（たて塩漬け）
- ② 試験官に終了の報告をする
- ③ もう1枚のフィレをバットの上に置き適量の食塩を均等にまぶす（振り塩漬け）
- ④ 試験官に終了の報告をする
- （①と③は順序不同で指示される）

2-6. 乾製品製造作業

●開き干しあじ（例）

課題1. 食塩水の調合

指定された材料と器具を使い、食塩水を調合する。

材料の量は指示される。

- ① 指示された量の水をはかる
- ② 指示された量の食塩をはかる
- ③ 試験官に終了の報告をする
- ④ はかった水と食塩をボウルまたは洗面器等に入れて塩が溶けるまでかき混ぜる
- ⑤ 試験官に終了の報告をする
- ⑥ 塩分濃度計を使って塩分濃度を測定する

※37ページの塩分計別の測定方法を確認のこと

- ⑦ 試験官に濃度を報告する
濃度は読み取れる数値の最小の位（目盛間の推定値を含む小数点以下1の位）
まで、単位（％、‰、Bh）と合わせて報告すること
※10％の場合も10.0％と報告すること

課題2. 原料処理

指定された材料と器具を使い、原料を処理する。

- ① 原料魚を包丁で開く
＊開き方は腹開き・背開き・フィレ（三枚卸し）のいずれでも可
- ② 流水で洗浄する
- ③ まな板の上に置く
- ④ 試験官に終了の報告をする

課題^{かだい}3. 漬^つけ込^こみ

課題^{かだい}2で処理^{しゅり}した原^{げん}料^{りょう}を漬^つけ込^こむ。

- ① 洗^{せん}浄^{じょう}した開^{ひら}きを課題^{かだい}1で調^{ちょう}合^{ごう}した食^{しょく}塩^{えん}水^{すい}に漬^つけ込^こむ（たて塩^{しお}漬^づけ）
- ② 試^し験^{けん}官^{かん}に終^{しゅう}了^{りょう}の報^{ほう}告^{こく}をする

2-7. 発酵食品製造作業

●いか塩辛（例）

課題1. 原料処理

指定された器具を使い、原料を処理する。

- ① イカを下記の通り処理し、紙皿に肉・肝臓・非可食部に血に分けて並べる
 - ・両手でイカの胴と足（内臓つき）を引き離す
 - あるいは、胴肉に包丁を入れて切り開き※1、内臓を手で引き離す
 - * 胴肉は皮付きのまま処理すること（皮は剥かなくてもよい）
 - ・胴肉からヒレ（耳：エンペラ）を切り離す（ヒレは以後の処理対象外とする）
 - ・内臓と足を包丁で切り離したのち、眼球・くちばし・軟甲等を取り分ける
 - ・足の吸盤をまな板の上で包丁の背でしごいて角質環を取り除く
 - ・内臓から肝臓を取り出し、墨袋を破らないように注意して取り分ける
 - ・肝臓は皮がついたまま皿に並べる
 - ・胴肉の中に包丁の刃を入れ切り開く※1
 - ・胴肉、足を水で洗う
 - ・胴肉を幅3～5mm、長さ3～4cm程度に細切りする
 - ・足を一本一本包丁で切り離した後、長さ2～4cm程度に細切りする
- 注）※1 の工程は最初または中間工程どちらで行っても可とする
- ② 試験官に終了の報告をする

課題2. 調味食塩の計量

指定された器具を使い、調味食塩を計量する。

食塩の濃度は指示される。

- ① ボウルの中に細切りにした肉を入れ、重量をはかり、試験官に報告する（1g単位で計量すること）

- ② 「肉の重量の●%の食塩をはかりなさい。」と指示があるので指定された食塩の重量を計算し報告する（0.1 g単位で計算すること）
 *計算で電卓を使用可
- ③ もう一つのボウルの中に皮をはがした肝臓の中身を入れ、重量をはかり、試験官に報告する（1 g単位で計量すること）
- ④ 「肝臓の重量の●%の食塩をはかりなさい。」と指示があるので指定された食塩の重量を計算し報告する（0.1 g単位で計算すること）
 *計算で電卓を使用可
- ⑤ 肉用の塩、肝臓用の塩をそれぞれ計量する
- ⑥ 試験官に終了の報告をする

課題3. 混合・攪拌処理

指定された器具を使い、課題2で計量した調味食塩と原料を混合・攪拌する。

- ① 肉用に計量した食塩と肉を混合する
- ② 肝臓用に計量した食塩と肝臓を混合する
 肝臓はスプーンを使ってつぶしながら混合する
- ③ 試験官に終了の報告をする
- ④ ①を②に入れスプーンを使って攪拌する
- ⑤ 試験官に終了の報告をする

2－8. 調理加工品製造作業

●サバフライ（例）

課題1. 調味液等の調合

指定された材料と器具を使い、調味液（バター液）を調合する。

材料の量は指示される。

- ① 指示された量の水をはかる
- ② 指示された量の小麦粉をはかる
- ③ 試験官に終了の報告をする
- ④ はかった水と小麦粉をボウルまたは洗面器等に入れてダマがなくなるまで混ぜる
- ⑤ 試験官に終了の報告をする

課題2. 原料処理

指定された材料と器具を使い、原料を処理する。

- ① 原料魚の頭と内臓を包丁で除去する
- ② 流水で洗浄する
- ③ 三枚卸しにする。
- ④ 非可食部（腹骨、ヒレ）を除去する
- ⑤ 流水で洗浄する
- ⑥ まな板の上に置く
- ⑦ 試験官に終了の報告をする

課題3. 調味処理

課題2で処理した原料をパン粉付けする。

- ① 洗浄したフィレを課題1で調合したバター液に漬ける
- ② バター液に漬けたフィレにパン粉を万遍なく付ける

③ バットばつとのうえに並ならべる

⑥ 試験官しけんかんに終しゅうりょう了の報告ほうこくをする

2-9. 生食用加工品製造作業

●サバスライス（例）

課題1. 原料処理

指定された材料と器具を使い、原料を処理する。

- ① 原料魚の頭と内臓を包丁で除去する
- ② 流水で洗浄する
- ③ バットの上に置く
- ② 試験官に終了の報告をする

課題2. 高度衛生管理

課題1で使用した器具を洗浄し衛生な状態に戻す。

- ① まな板と包丁をスポンジと洗剤を使って洗浄する
(1-3. 器具の衛生管理 ①～⑥ 参照)
- ② 手袋を交換する
- ③ 手袋にアルコールスプレーを噴霧する
- ④ まな板と包丁にアルコールスプレーを噴霧する
- ② 試験官に終了の報告をする

課題3. 生食用処理（鮮度管理のため15分以内を目標に作業すること）

指定された材料と器具を使い、原料を生食用処理する。

- ① 洗浄したドレスを三枚卸しにする
- ② 非可食部（腹骨、ヒレ）を除去する
- ③ ピンボーンを除去する（骨抜き、5枚卸し、V字カットのどれかで行う）
- ④ バットの上に置く（課題1とは別のバットを使うこと）
- ⑤ 試験官に終了の報告をする

3. 共通問題Ⅱ

☆ すべての受検者が対象です。

1－3. 器具の衛生管理

試験時間 標準時間6分 打ち切り時間8分

***打ち切り時間を超過した場合は試験途中でも終了とする。**

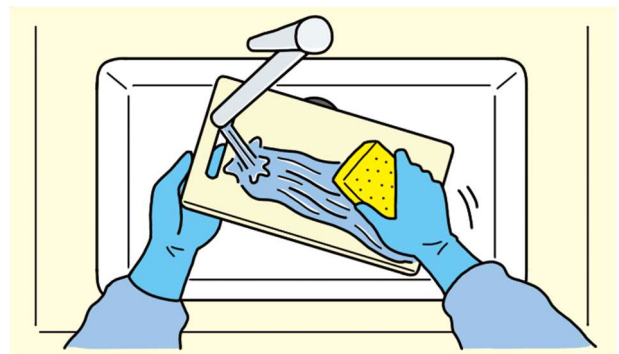
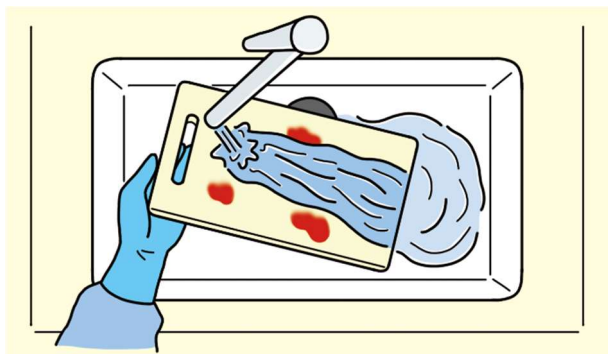
タイマーを設置するので確認しながら作業すること

以下①～⑨の工程を打ち切り時間内に作業する。

⑩以降の工程は上記の試験時間に含まない。

① まな板をスポンジで水洗いする。

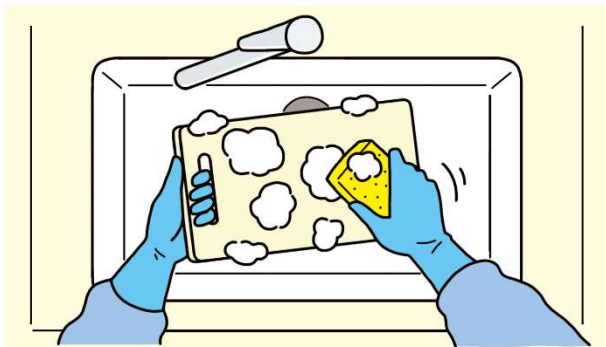
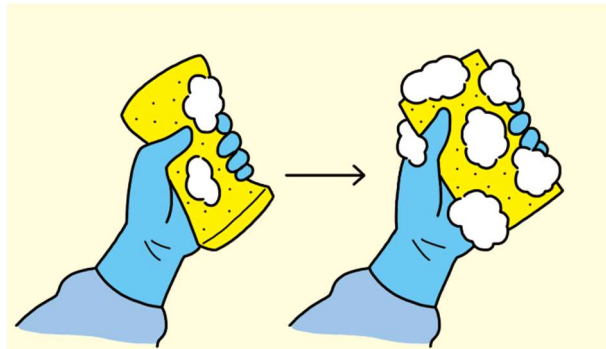
- ・ 水でまな板の汚れを流す。
- ・ スポンジに水を含ませる。
- ・ まな板に水を流しながら、スポンジを使って洗う。



◆ 手で直接こすらないこと

② スポンジに少量の洗剤液を付けて泡立て、まな板を洗う。

- ・ スポンジに水を含ませて、少量の洗剤液を付ける。
- ・ スポンジをよく泡立て、まな板を洗う。



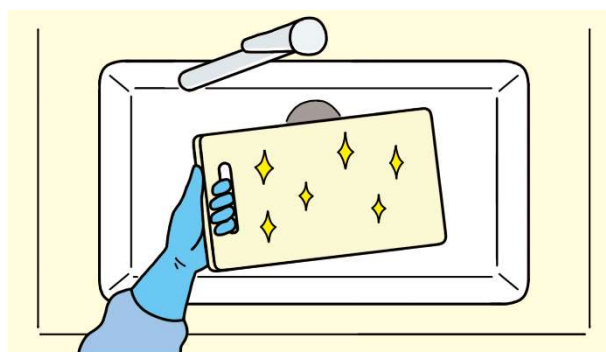
◆^{せんざいえき}洗剤液は^{すぽんじ}スポンジに^つ付けること

◆^{すぽんじ}スポンジでよく^{あわだ}泡立ててから^{あら}こすり洗いすること

③^{りゅうすい}流水で^{せんざい}洗剤の^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流す。

・^{いた}まな板の^{あわ}泡を^{のこ}残さず^{あら}洗います。

・^{あわ}泡を^{あら}洗い流したら^{なが}殺菌液の^{さっきんえき}中^{なか}に^い入れる。

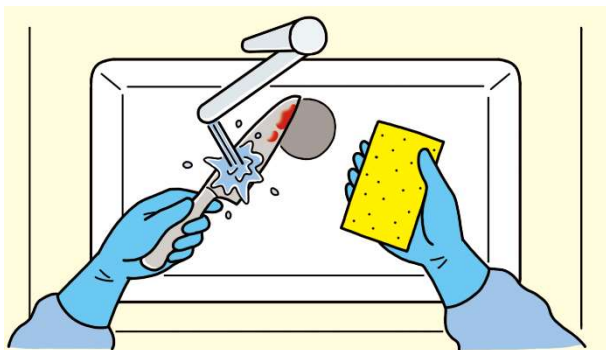


◆^て手で^{あわ}こすって^{あら}泡を^{なが}洗い流さないこと

◆^{あわ}泡を^{あら}洗い流した^{なが}後に^{あと}流し^{なが}（シンク）の^{なか}中や^{ちょうりだい}調理台^{うえ}の上の^{よご}汚れた^おところに^お置かないこと

④ 包丁をスポンジで水洗いする。

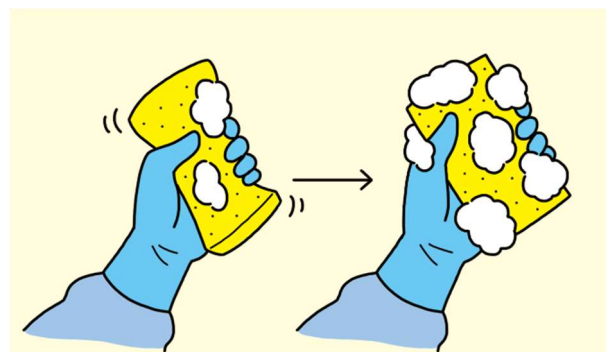
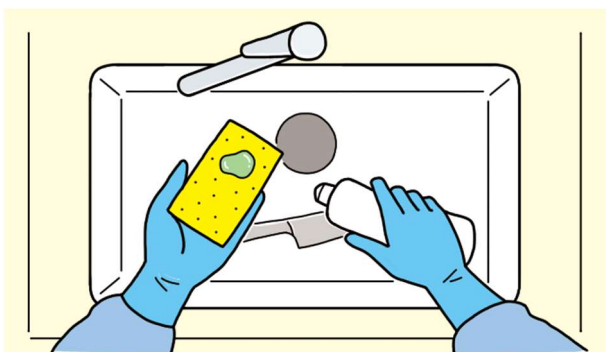
- ・ 水で包丁の汚れを流す。
- ・ スポンジに水を含ませる。
- ・ 包丁に水を流しながら、スポンジを使って洗う。



- ◆ 手で直接こすらないこと
- ◆ 包丁の刃は安全に扱うこと

⑤ スポンジに少量の洗剤液を付けて泡立て、包丁の刃と柄を洗う。

- ・ スポンジに水を含ませて、少量の洗剤液を付ける。
- ・ スポンジをよく泡立て包丁を洗う。



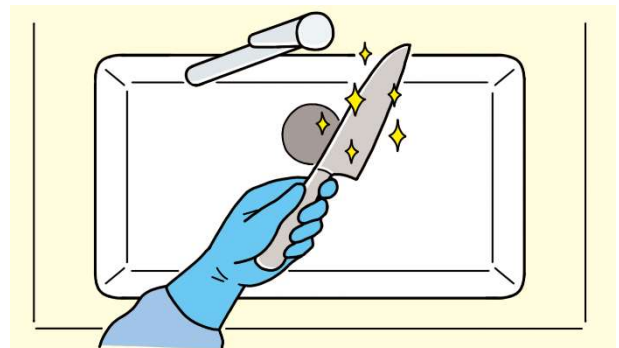
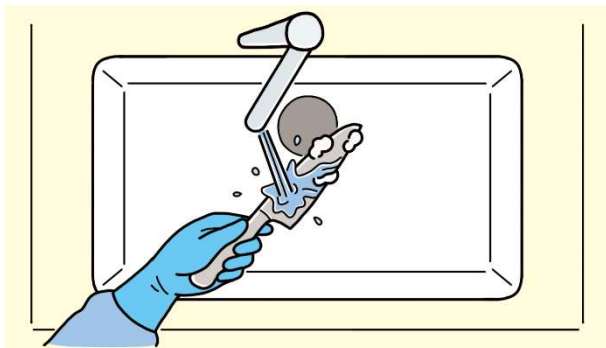


◆^{せんざいえき}洗剤液は^{ほうちょう}包丁に^{ちよくせつ}直接かけないこと

◆^{ほうちょう}包丁の刃は^は安全に^{あんぜん}扱^{あつか}うこと

⑥^{りゅうすい}流水で^{せんざい}洗剤の^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流す。

- ・^{ほうちょう}包丁の^{あわ}泡を^{のこ}残さず^{りゅうすい}流水で^{あら}洗います。
- ・^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流したら^{さっきんえき}殺菌液の^{なか}中^いに入れる。

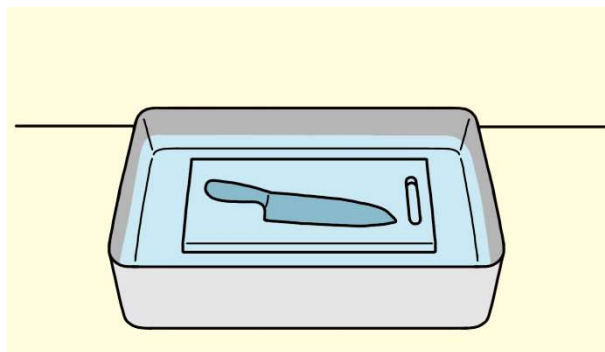


◆^て手で^{あわ}こすって^{あら}泡を^{なが}洗い流さないこと

◆^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流した^{あと}後に^{なが}流し（^{しんく}シンク）の^{なか}中^{ちょうりだい}や調理台^{うえ}の上^{よご}の汚れた^おところに^お置かないこと

⑦^{あら}洗った^{きぐ}器具を^{さっきんえき}殺菌液に^{いっていじかん}一定時間（^{やく}約^{ぶん}1分）^つ浸ける。

- ・^{あら}洗い^お終わった^{きぐ}器具（^{いた}まな板・^{ほうちょう}包丁）を^{さっきんえきそう}殺菌液槽^つに浸ける。
- ・^{たいまー}タイマーを^{ぶんかんさっきん}かけて1分間^{さっきん}殺菌する。



◆ 包丁とまな板は殺菌液からはみ出さないこと

◆ 浸ける時間は一定時間より短くならないこと

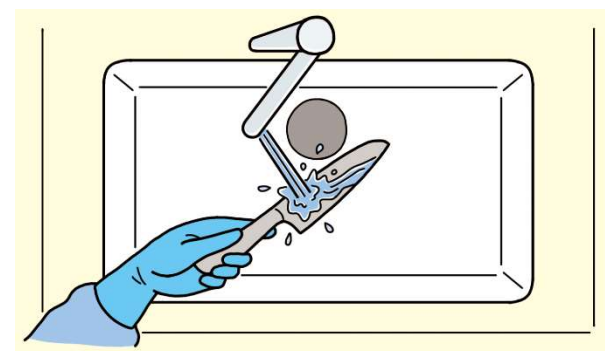
◆ 浸けている時間を利用し洗浄後の器具を置く場所を清潔にしておくこと
(*衛生的な場所)

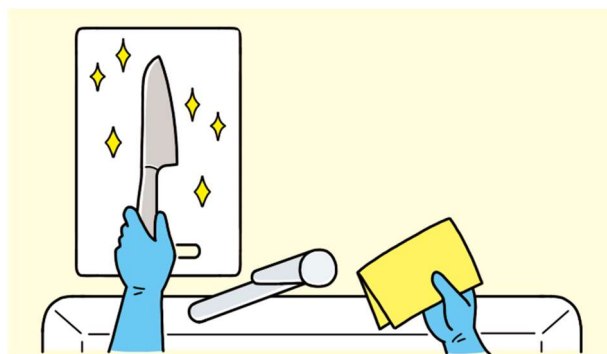
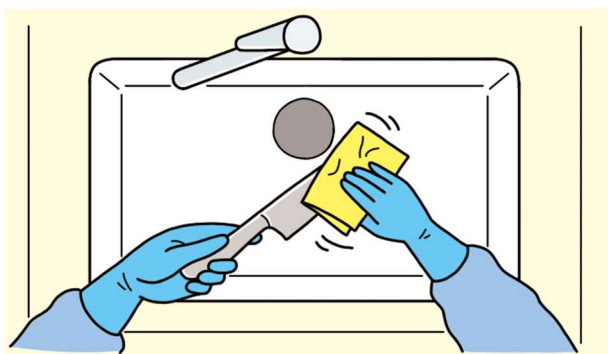
⑧ 流水で殺菌液を洗い、水気を拭き取る。

・ 殺菌液から取り出した器具をし、流水で洗う。

・ 布巾やペーパータオルで水気を拭き取る。

・ 拭き終わった器具は*衛生的な場所に置く。





◆^{さっきんえき}殺菌液を^{なが}流し^{わす}忘れないこと

◆^{みずけ}水気を^{のこ}残さないこと

⑨ ^{さぎょう}作業が^{しゅうりょう}終了したら、^{しけんかん}試験官に^{ほうこく}報告する。

・^て手を^あ挙げて「できました」と^{ほうこく}報告する。



◆^{しけんじかん}試験時間を^{はか}計っているので^お終わったら^{ほうこく}すぐに報告すること

【塩分計別の計測方法】

1. 屈折計



注) 塩分屈折計には 10 % までしか測れないものや、% (パーセント:百分率)ではなく‰(パーミル:千分率)のものもあります。また、糖分を図るBrix計などがありますのでよくご確認ください。

ここでは 28 % まで測ることができる塩分屈折計で説明しています。

この屈折計は食塩水の水温が 20℃基準となっていますが、試験では水温調整が難しいため問いません。



蓋板を開けてプリズム面に食塩水を1～2滴ほど滴下して蓋板を閉じます。



滴下する前はこの色です。



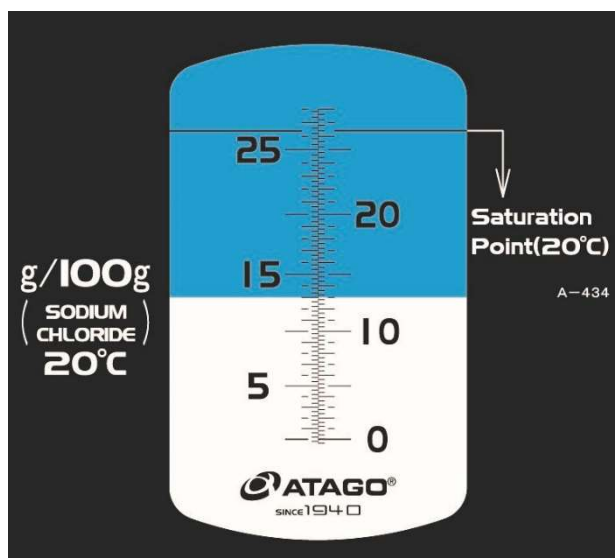
滴下後はこの色になっていることを確認しましょう。



明るい方向を向いて接眼鏡を覗きます。



見えにくい時はピントを調整します。



青と白の境界線が目盛を横切る位置で読み取ります。この画像の濃度計では最小の目盛が 0.2 % となっていて境界線は 13.0 % と小数点以下1位と単位も答えましょう。

※目盛単位が‰(パーミル)の場合、例えば境界線が95 % であった時、95パーミルまたは9.5パーセントと答えましょう。

2. ボーメ比重計 (浮ひょう)



注) ボーメ比重計には重ボーメ度と軽ボーメ度があり、水より重い食塩水は重ボーメ度で計測します。

通常のボーメ比重計は上縁視定となっています。まれに水平面視定の物ありますのでご確認ください。

また、ボーメ比重計は食塩水の水温が15℃基準となっていますが、試験では水温調整が難しいため問いません。



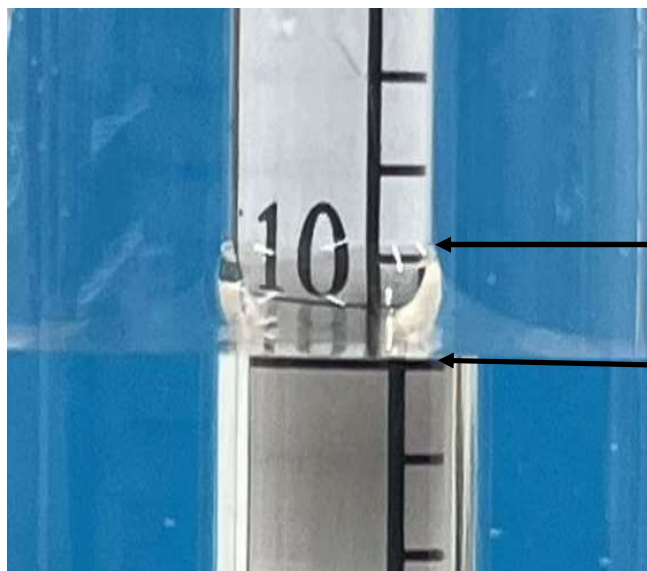
透明な筒状の入れ物 (メスシリンダーなど) に食塩水をボーメ比重計が浮く程度に注ぎ、ボーメ比重計を浮かべます。

目盛の数字が見える方向から水面の上縁または水平面で目盛を読み取ります。



通常のボーメ比重計は上縁視定ですのでこの線を読み取ります。

この画像の場合は9の目盛を少し上に上縁があるので推定して8.8Bhと答えましょう。



ボーメ比重計に水平面視定と記載がある場合はこの線で読み取ります。この画像の場合は10.0Bhと答えましょう。

3. デジタル塩分計（屈折計）

・滴下タイプ



サンプルステージ

注）デジタル塩分計には味噌汁スープ用などの5%程度までしか測定できない物や10%限界の物、糖度計などがあります。当試験では10%以上測定できるものをご確認の上、受検してください。

左の濃度計画像は食塩水計測用ですが、

下の使用方法の濃度計はBrixタイプのため使い方のみ参考にしてください。



サンプルステージのメタル部分（銀色部分）が埋まるくらいに食塩水を滴下します。

STARTボタンを押します。

数値が表示されるので読み上げます。左上の食塩水計測用の濃度計画像で15.9%と答えましょう。

・ペンタイプ



先端のセンサー部分を食塩水に浸けます。

食塩水に浸けたままSTARTボタンを押します。

数値が表示されるので読み上げます。この画像では14.1%と答えましょう。