

すいさんかこうしょくひんせいぞうぎょ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 (ペーパーテスト)
【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

☆ この試験はすべての受検者が対象です

☆ ペーパーテスト形式のため鉛筆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 試験は合図があったら始める
- ② 終了の合図があったら試験をやめて指示に従う
- ③ 不正行為は禁止する (カンニング、私語、問題や解答の書き写し・持ち出し等)
- ④ 机の上には、鉛筆と消しゴム、受検票以外置かない
- ⑤ 携帯電話等の使用を禁止する (撮影・録音等)

必要器具	数量	備考
筆記用具	各自	鉛筆、消しゴム

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

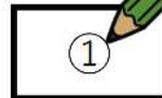
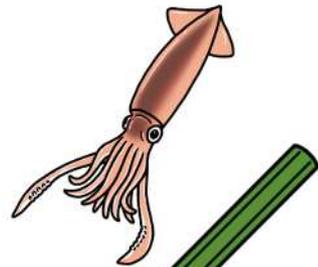
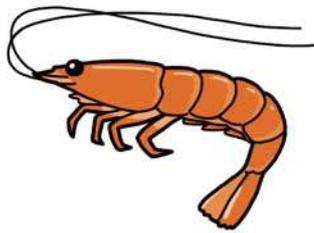
7種類の原料魚介類の名前から番号を選び、それぞれの原料魚介類の絵にある
□の中に番号を記入し解答する

【例題】

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

① い か

② え び

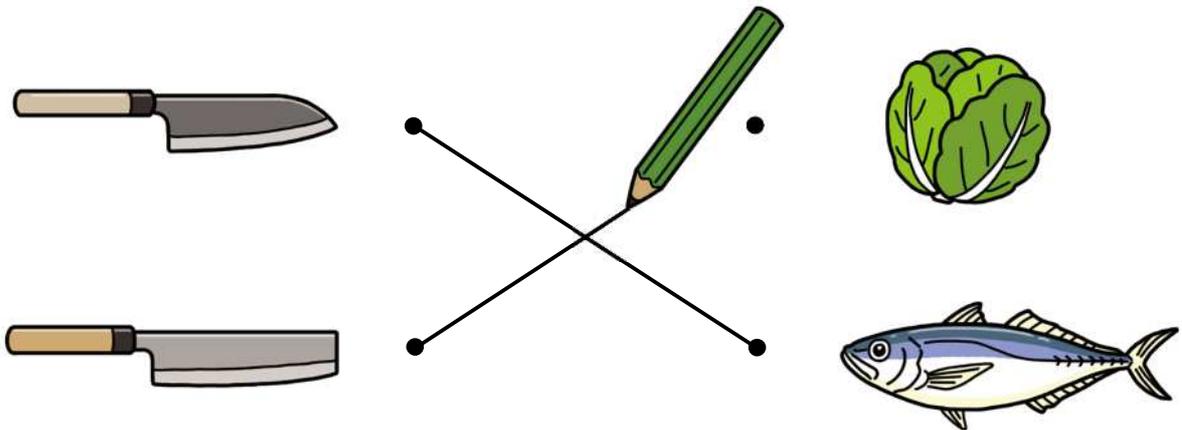


1 - 2. 包丁の選定

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りいの絵えのそれぞれの点てんを線せんで結び解答するむすかいとう

【例題】

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。

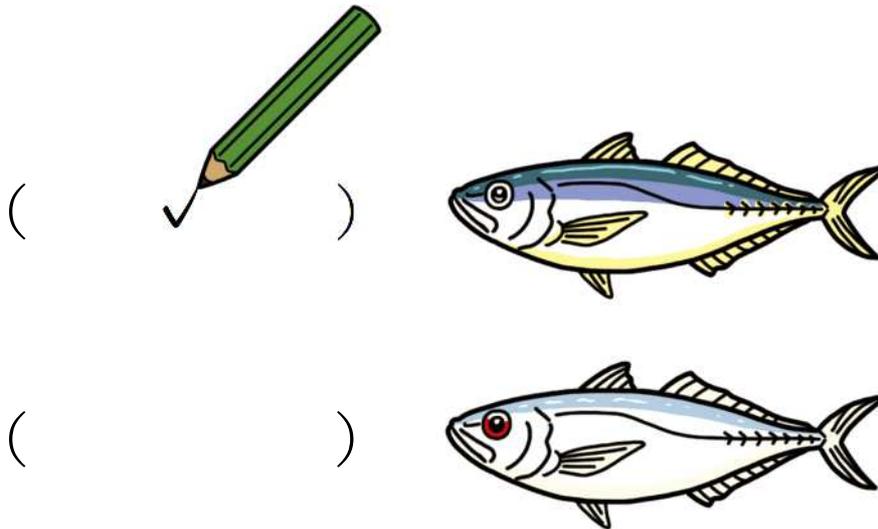


1 - 3. 鮮度の判別

魚の絵を見て、鮮度の良い方、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 せんだのよいものの（ ）に ✓ をつけなさい。



1-4. 原料解凍方法の選択

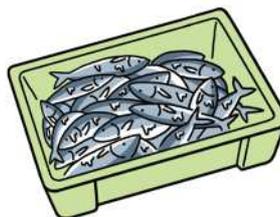
3種類しゅるいの解凍方法かいとうほうほうから解凍時間かいとうじかんの早い方法はやほうほう、または遅い方法おそほうほうを選び（ ）欄らんに を記入きにゅうして解答かいとうする

【例題】

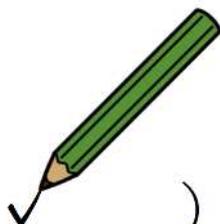
つぎの かいとうほうほう の うち、いちばん **はやく** かいとう できる ほうほう の () に を つけなさい。

()

しぜんかいとう



()



りゅうすいかいとう

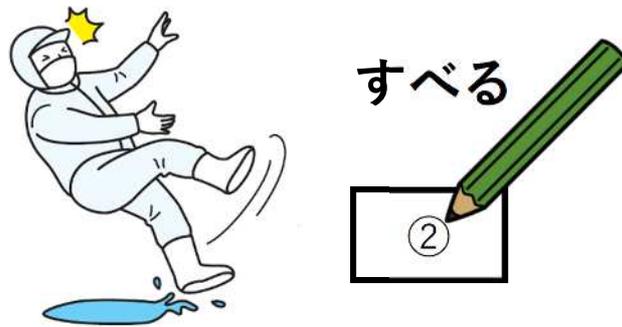


1-5. 安全管理 あんぜんかんり

事故じこ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じこを起こしてしまうか番号ばんごうを選び、それぞれの絵えにある の中に番号ばんごうを記入し解答する
(2問出題 もんしゅつだい)

【例題 れいだい】

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。



せんもんもんだい 2. 専門問題

せんもんもんだい さぎょうべつ もんだい こと
☆ 専門問題は作業別に問題が異なります

2 - 1. きき せんたく 機器の選択

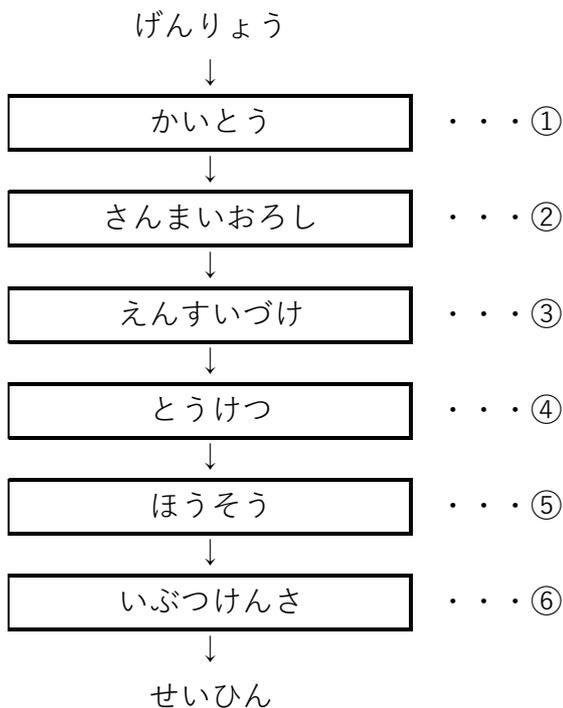
きき え み せいぞうこうていひょう さぎょう つか ばんごう えら なか ばんごう
機器の絵を見て、製造工程表のどの作業で使われるか番号を選び の中に番号を
きにゆう かいとう
記入し解答する

れいだい 【例題】

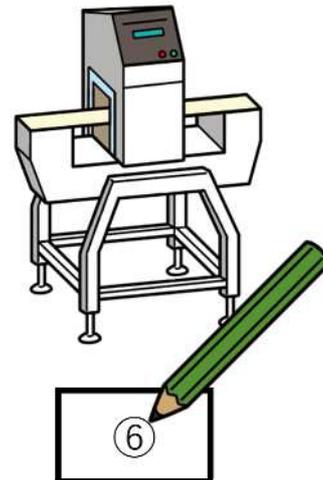
したに しおさばふいれ の せいぞうこうてい があります。

つぎの かこうきかい は どの さぎょう で つかいますか。

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



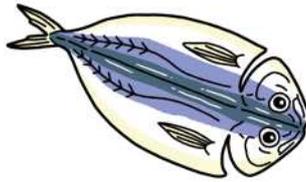
2-2. 製品の判別

3種類の製品の名前から番号を選びそれぞれの製品の絵にある の中に
番号を記入し解答する

【例題】

せいひんの なまえ を ① ~ ② 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



せいさくとうさぎょうしけん さぎょうしけん 【製作等作業試験（作業試験）】

1. 共通問題 I

☆ この試験はすべての受検者が対象です

☆ 必要器具類に不備があった場合、その項目の採点ができませんので、必ず事前に確認してください（機械や器具の故障や破損を含む）

☆ 試験中に機械・器具等の貸し借りをすることは原則として禁止です（事前に指示された必要な数を用意すること）

1-1. 作業者の衛生管理

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

必要器具	数量	備考
作業着	各自	帽子（ヘアネットのみは不可）、マスクは必須
鏡	1	上半身が映るもの（姿見推奨）
粘着ローラー	1	背中全体まで届く大きさのもの
手洗い洗剤	1	液体石けん（泡タイプも可）
爪ブラシ	2	手洗い用、逆性石けん用
逆性石けん用容器	1	水を溜めて両手の手首まで浸かる大きさ（ボウルでも可）
ペーパータオル	1	
ゴミ袋	1	粘着ローラー、ペーパータオルのゴミを捨てる
手袋	各自	ゴム手袋（ニトリル手袋）、予備も用意しておく
消毒用アルコール	1	スプレータイプ推奨
長靴殺菌水用容器	1	容器の中、もしくは上で殺菌（新聞紙を床に敷いて代用可）

① 作業着を着用し、汚れなどをチェックする

※ 食品取り扱いに適した作業着を用意し着用すること

- ・ 鏡の前に立って作業着を正しく着ているか、汚れがないかを確認する



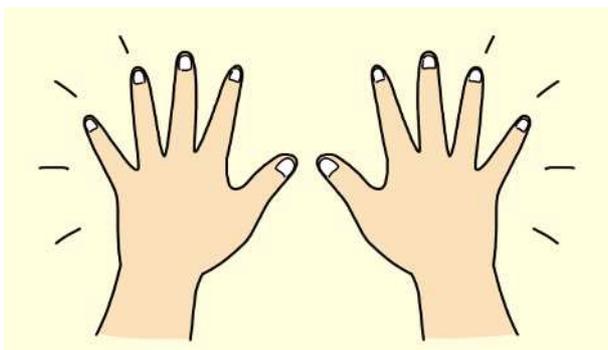
◆ 作業着に乱れや汚れがないこと

(内部の衣類が出ていないこと、作業着は清潔であること)

◆ スカート、サンダル (クロックス含む)、ハイヒール等は着用しないこと

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1mm程度、マニキュアを付けないこと)

◆ 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 ねんちゃくろーらー さぎょうぎ ふちやく いぶつなど じよきよ
粘着ローラーで作業着に付着した異物等を除去する

- かがみ み ねんちゃくろーらー ぜんしん
鏡を見ながら粘着ローラーを全身にかける
(あたま からあし までうへからした へろーらー をかける)



◆ わき うちまた せなか ろーらー
脇、内股、背中もローラーをかけること

④ りゅうすい て よご あら なが
流水で手の汚れを洗い流す

- さぎょうぎ そで ひじ あ りゅうすい て よご あら なが
作業着の袖を肘まで上げ、流水で手の汚れを洗い流す



◆ ひじ ちか まで あら なが
肘の近くまで洗い流すこと

⑤ ^{てあら} ^{せんざい} ^{つか} ^て ^{あら}、^{りゅうすい} ^{よく} ^{あら} ^{なが}
手洗い洗剤を使って手を洗い、流水でよく洗い流す

- ・ ^{てあら} ^{せんざい} ^{つか} ^て ^{あら}
手洗い洗剤を使って手を洗う
- ・ ^{つめぶらし} ^{つか} ^{つめ} ^{さき} ^{あら}
爪ブラシを使って爪の先を洗う
- ・ ^{りゅうすい} ^{あわ} ^{よく} ^{あら} ^{なが}
流水で泡をよく洗い流す



- ◆ ^{ひじ} ^{ちか} ^{まで} ^{あら}
肘の近くまで洗うこと
- ◆ ^{つめぶらし} ^{つか} ^{つめ} ^{さき} ^{だけ} ^{つか}
爪ブラシは爪の先だけに使うこと
- ◆ ^{あわ} ^{すべ} ^{よく} ^{あら} ^{なが}
泡は全て洗い流すこと

⑥ ^{ぎゃくせいせつ} ^{えき} ^て ^{ひた} ^{つめ} ^{さき} ^{つめぶらし} ^{びょういじょう}
逆性石けん液に手を浸しながら爪の先に爪ブラシをかけ (30秒以上)、
^{りゅうすい} ^{よく} ^{あら}
流水でよく洗う

- ・ ^{ぎゃくせいせつ} ^{えき} ^て ^{ひた} ^{たいまー} ³⁰ ^{びょう}
逆性石けん液に手を浸す (タイマーで30秒はかる)
- ・ ^{つめぶらし} ^{つか} ^{つめ} ^{さき}
爪ブラシを爪の先にかける
- ・ ^{びょう} ³⁰ ^た ^ら、^{りゅうすい} ^{ぎゃくせいせつ} ^{えき} ^{よく} ^{あら} ^{なが}
30秒たったら、流水で逆性石けん液を洗い流す



◆ 30秒以上逆性石けん液に浸すこと（浸す時間が短すぎないこと）

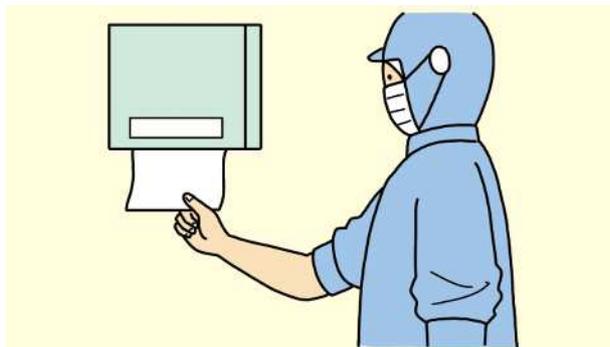
◆ 爪ブラシを忘れずに使うこと

◆ 逆性石けん液を洗い流し忘れないこと

⑦ ペーパータオルで手を拭く

・ ペーパータオルを使って手の水気を拭き取る

・ その後袖を下ろす



◆ 作業着等で拭かないこと

◆ 手洗い後の衛生状態にある手でシンクに残った泡や水滴をペーパータオル等で拭き取らないこと

⑧ 手袋をして表面にアルコールを噴霧し、消毒する

・ 手袋をつける

・ アルコールスプレーをして、全体にすりこむ



◆ ^{てぶくる}手袋が^{やぶ}破れてしまったら ^{あたら}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}長靴用^{さっきん}殺菌槽^{なか}の中で^{りょうあし}両足を^{さっきん}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}できました」と^{ほうこく}報告する

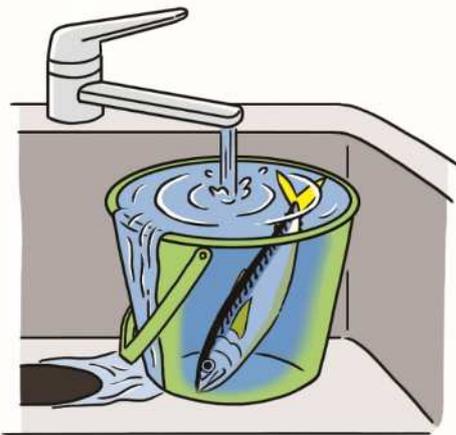


◆^{しけんじかん}試験時間をはかっているので^お終わったら^{ほうこく}すぐに報告すること

1-2. 原料の解凍

必要器具	数量	備考
冷凍魚	1	<p>バラ凍結された丸のままの魚（ラウンド）</p> <p>サバ・アジ・サンマ等でサイズは20cm程度推奨</p> <p>発酵食品の場合はマイカ</p>
バケツ	1	持参した冷凍魚が入る大きさのもの

- 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

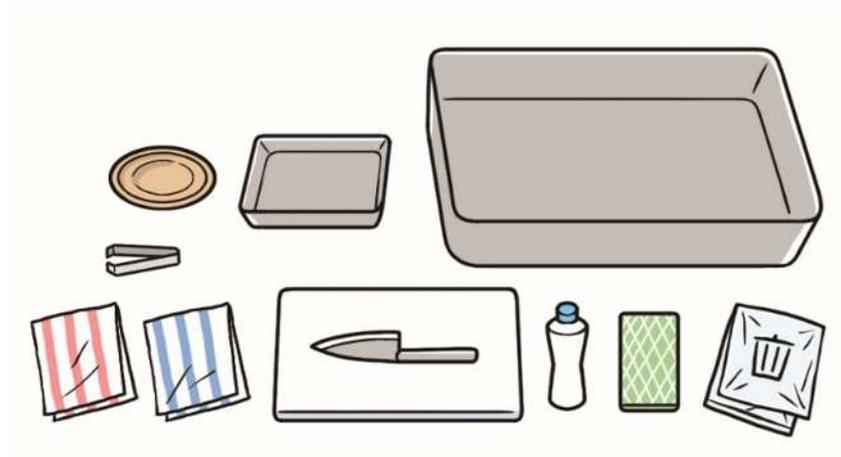
☆ 受検者の対象となる作業別に受検します

【節類製造作業】

● さば節 (例)

必要器具	数量	備考
包丁	1	使い慣れたもの
まな板	1	
へら	1	身割りで使用 (手で割ってもよい)
骨抜き	1	身割りした魚の骨を抜くときに使用
皿	1	除去した骨を並べる (紙皿推奨)
バット	1	非可食部を除去したボイルサバを並べる
殺菌液用容器	1	包丁・まな板が入るサイズの容器
ゴミ袋	1	生ゴミ用
食器用洗剤	1	
スポンジ	1	
食器用ふきん	1	台ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)
台ふきん	1	食器用ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)

必要材料	数量	備考
原料魚	1尾	半解凍試験で半解凍した原料魚
ボイル魚	1尾	サバのドレスをボイルしたもの、身割りの試験で使用

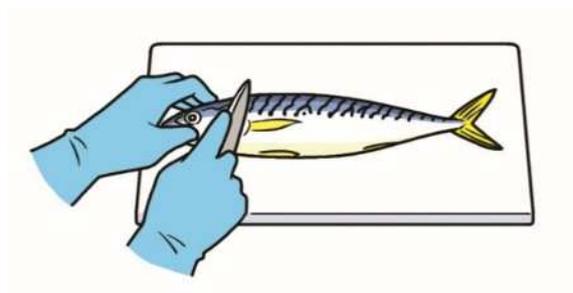


しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

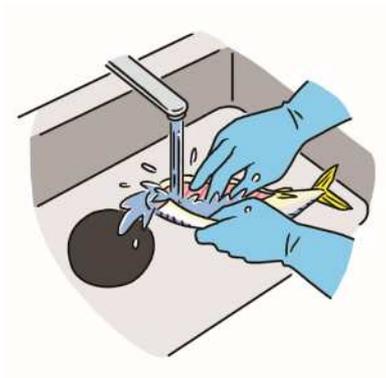
かだい げんりょうしより
課題1. 原料処理

してい ざいりょう きぐ つか げんりょう しより
指定された材料と器具を使い、原料を処理する

- ① げんりょうぎょ あたま ないぞう ほうちよう じよきよ
原料魚の頭と内臓を包丁で除去する

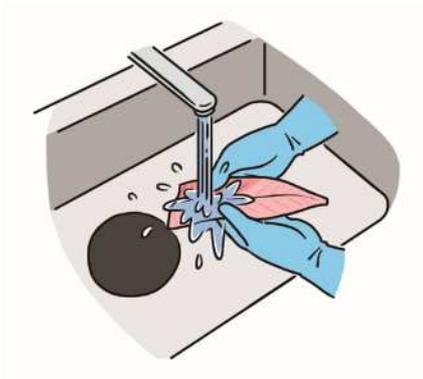


- ② りゆうすい せんじよう
流水で洗浄する

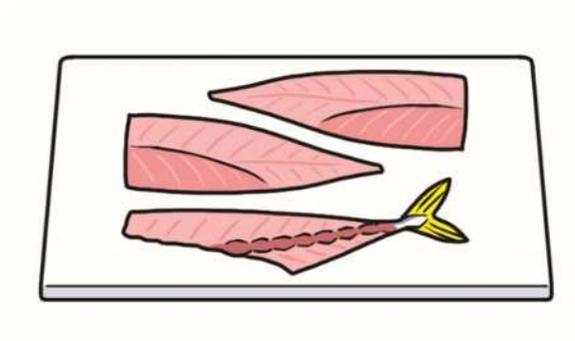


- ③ さんまいおろ
三枚卸しにする

④ ^{りゅうすい}流水で^{せんじょう}洗浄する



⑤ ^{いた}まな板の^{うえ}上に^お置く



⑥ ^{しけんかん}試験官に^{しゅうりょう}終了の^{ほうこく}報告をする



かだい 課題2. ^{ぼいるぎょ}ボイル魚の^{みわり}身割り

(^{あらかじめ}あらかじめ^{ぼいる}ボイルした^{さかな}魚を^{ようい}用意すること)

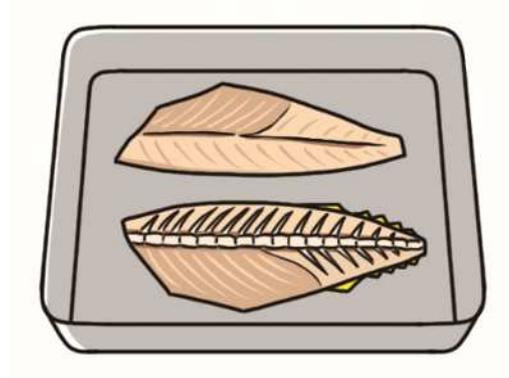
^{してい}指定された^{ざいりょう}材料と^{きぐ}器具を使い、^{ぼいるぎょ}ボイル魚の^{みわり}身割りと^{ほねぬ}骨抜きをする

① ^て手で^{ぼいるさば}ボイルサバを^{みわり}身割りする

(^{へら}へらを使って^{みわり}身割りすることも^か可)



② なかほね じょきよ
中骨を除去する



③ ほね め つか ほね じょきよ
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 しけんかん しゅうりょう ほうこく
試験官に終了の報告をする



2. 専門問題 ☆ 受検者の対象となる作業別に受検します

【加熱乾製品製造作業】

● 煮干しいわし (例)

必要器具	数量	備考
はかり	1	1g単位ではかれるもの (デジタル推奨)
皿	2	計量で使用 (紙皿推奨)
計量カップ	1	1ℓ はかれるものを推奨、最低でも 500 ml はかれること (透明で目盛りが見えるもの)
計量カップ	1	調整用の小さいもの (コップ等で代用可)
両手鍋	1	3ℓ 以上入る大きさのもの
スプーン	1	塩の計量、攪拌で使用
菜箸	1	
ザル	1	耐熱性のもの
皿	1	煮熟した原料を並べられる大きさのもの (小さい紙皿の場合は複数枚用意)
バット	1	原料の選別で使用
塩分濃度計	1	10%測定できるもの (屈折計、ボーム計、デジタル計 等) * ボーム計を使用する場合は測定用の容器を持参すること
殺菌液用容器	1	鍋・菜箸が入るサイズの容器
ゴミ袋	1	生ゴミ用
食器用洗剤	1	
スポンジ	1	
食器用ふきん	1	台ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)
台ふきん	1	食器用ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)

必要材料	数量	備考
原料魚	12尾 (120 g)	カタクチイワシ、キビナゴ、有頭エビ等の生の原料 (原料が 7 cm ~ 10 cm の場合 12 尾、7 cm 以下の場合 120 g)
食塩 (精製塩)	100 g	減塩タイプ、岩塩、粗塩は使用しないこと



しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

かだい しょくえんすい ちょうごう
課題1. 食塩水の調合

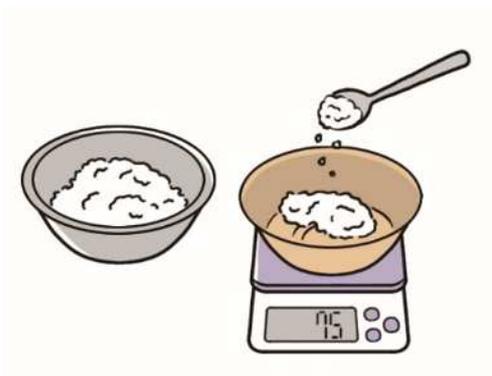
してい ざいりょう きぐ つか しょくえんすい ちょうごう
 指定された材料と器具を使い、食塩水を調合する

ざいりょう りょう しじ
 材料の量は指示される

しじ りょう みず
 ① 指示された量の水をはかる



しじ りょう しょくえん
 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ポ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 塩分濃度計を使って塩分濃度を測定する

※76ページの塩分計別の測定方法を確認のこと

⑥ 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

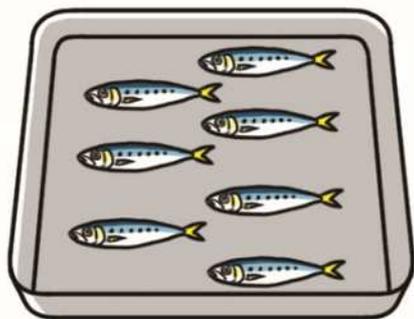
かだい
課題2. 原料処理

してい ざいりょう きぐ つか げんりょう しょり
指定された材料と器具を使い、原料を処理する

ざいりょう りょう しじ
材料の量は指示される

① げんりょうぎょ せんべつ いぶつ じよきよ
原料魚を選別し、異物を除去する

② しじ かず げんりょうぎょ なら りょう
指示された数の原料魚を並べる（または量をはかる）



③ しけんかん しゅうりょう ほうこく
試験官に終了の報告をする

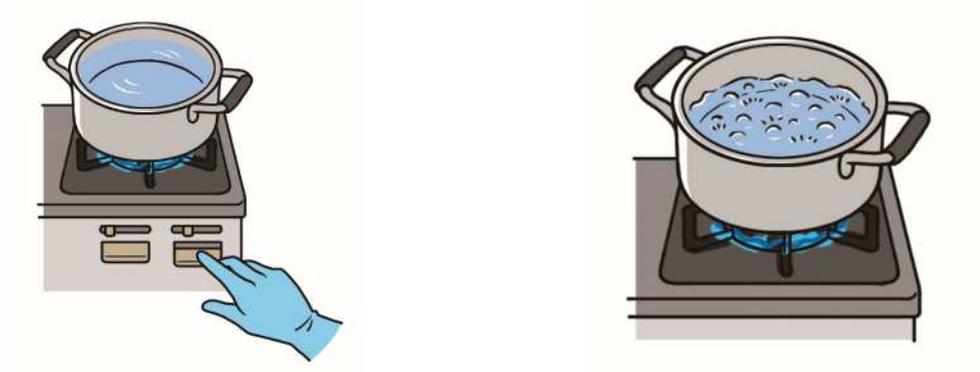


かだい しゃじゆくしより
課題3. 煮熟処理

してい ざいりよう きぐ つか げんりよう しゃじゆくしより
指定された材料と器具を使い、原料を煮熟処理する

しゃじゆく じかん じぶん はんたん
(煮熟する時間は自分で判断する)

なべ ひ しょくえんすい ふつとう
① 鍋を火にかけて食塩水を沸騰させる



かだい けいりよう げんりようぎよ ざる い なべ い
② 課題2で計量した原料魚をザルに入れたまま鍋に入れる



げんりようぎよ ざる い なべ ちよくせつ い
◆原料魚をザルに入れず鍋に直接入れてもよい

ひかげん ちようせつ しゃじゆく
③ 火加減を調節しながら煮熟する

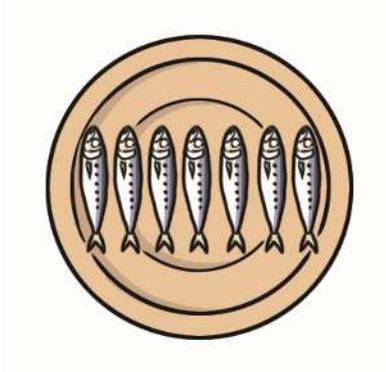


しゃじゆくじかん じぶん せつてい
◆煮熟時間は自分で設定すること

④ 煮あがったら火を止めザルをあげる（またはザルにあげる）



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. 専門問題 せんもんもんだい ☆ じゅけんしゃ たいしょう さぎょうべつ じゅけん 受検者の対象となる作業別に受検します

ちょうみかこうひんせいぞうさぎょう 【調味加工品製造作業】

● こうなご佃煮 (例)

ひつようきぐ 必要器具	すうりょう 数量	びこう 備考
はかり	1	たんい でじたるすいしょう 1g単位ではかれるもの (デジタル推奨)
さら 皿	4	げんりょう せんべつ げんりょう さとう けいりょう しょう 原料の選別 (1)、原料・砂糖の計量で使用 (3) かみざらすいしょう (紙皿推奨)
ばつと バット	1	げんりょう せんべつ しょう 原料の選別で使用
けいりょうかっぱ 計量カップ	1	200 mlはかれるもの (透明で目盛りが見えるもの)
けいりょうかっぱ 計量カップ	1	20 mlはかれるもの (透明で目盛りが見えるもの)
かたてなべ 片手鍋	1	ゆきひらなべすいしょう 雪平鍋推奨
さいばし 菜箸またはへら	1	に しょう いりつけ煮で使用
すぶん スプーン	1	さとう けいりょう ちょうみえき かくはん しょう 砂糖の計量、調味液の攪拌で使用
わばし 割り箸	1	せいぞう ちえつく さい しょう 製造したものをチェックする際に使用
もかえようき 持ち帰り容器	1	しけん せいぞう い 試験で製造したものを入れる
さっせんえきようようき 殺菌液用容器	1	なべ さいばし へら はい さいず ようき 鍋・菜箸・へらが入るサイズの容器
ごみぶくろ ゴミ袋	1	なまごみよう 生ゴミ用
しょうきようせんざい 食器用洗剤	1	
すぼんじ スポンジ	1	
しょうきようふきん 食器用ふきん	1	だい くべつ ぺー ぱー たおる だいようか 台ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)
だい 台ふきん	1	しょうきよう くべつ ぺー ぱー たおる だいようか 食器用ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)

ひつようざいりょう 必要材料	すうりょう 数量	びこう 備考
げんりょうぎょ 原料魚	150 g	ほ ぎょかいるい 干し魚介類 こうなご ちりめん ほ しょう など かわ (コウナゴ、ちりめん、干しえび等よく乾いたもの)
しょうゆ 醤油	100 ml	
みりん	50 ml	
さとう 砂糖	100 g	と すいしょう しろざとう 溶けやすいもの推奨 (白砂糖)



しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

かだい げんりょうしより
課題1. 原料処理

してい ざいりょう きぐ つか げんりょう しより
指定された材料と器具を使い、原料を処理する

ざいりょう りょう しじ
材料の量は指示される

① ばつと うえ げんりょうぎよ せんべつ
バットの上で原料魚を選別する

じょきよ いぶつ さら うえ
(除去した異物は皿の上にとめておく)



② しじ りょう げんりょうぎよ
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

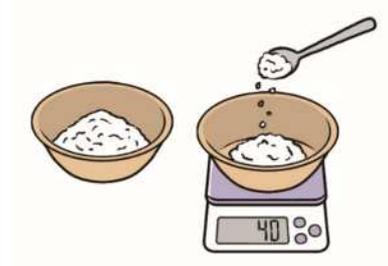


課題2. 調味液の調合

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



かだい
課題3. いろつけ煮に

してい
指定された材料と器具を使い、いろつけ煮にを製造する

- ① なべ ちょうみえき い ひ ふつとう
鍋に調味液を入れ、火にかけて沸騰させる



- ② けいりょう げんりょうぎょ なべ い
計量した原料魚を鍋に入れる



- ③ ひかげん ちょうせつ に
火加減を調節しながらいろつけ煮する



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. 専門問題 ☆ 受検者の対象となる作業別に受検します

【くん製品製造作業】

● さばくん製 (例)

必要器具	数量	備考
はかり	1	1g単位ではかれるもの (デジタル推奨)
皿	2	計量で使用 (紙皿推奨)
計量カップ	1	1ℓ はかれるものを推奨、最低でも 500 ml はかれること (透明で目盛りが見えるもの)
計量カップ	1	調整用の小さいもの (コップ等で代用可)
ボウル	1	2ℓ 以上入る大きさのもの (洗面器等で代用可)
スプーン	1	塩の計量、攪拌で使用
包丁	1	使い慣れたもの
まな板	1	
塩分濃度計	1	10%測定できるもの (屈折計、ボーム計、デジタル計 等) * ボーム計を使用する場合は測定用の容器を持参すること
殺菌液用容器	1	包丁・まな板が入るサイズの容器
ゴミ袋	1	生ゴミ用
食器用洗剤	1	
スポンジ	1	
食器用ふきん	1	台ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)
台ふきん	1	食器用ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)

必要材料	数量	備考
原料魚	1尾	半解凍試験で半解凍した原料魚
食塩 (精製塩)	220 g	減塩タイプ、岩塩、粗塩は使用しないこと



しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

かだい 1. つけこみえき ちょうごう
課題 1. 漬け込み液の調合

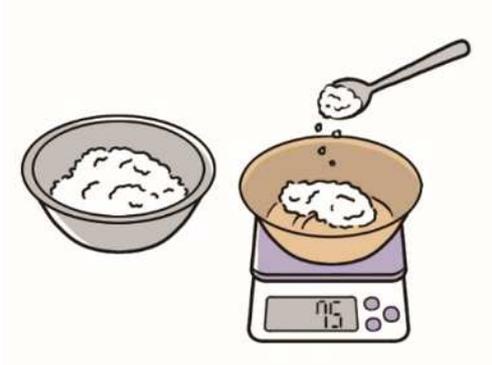
してい ざいりょう きぐ つか つけこみえき ちょうごう
指定された材料と器具を使い、漬け込み液を調合する

ざいりょう りょう しじ
材料の量は指示される

① しじ りょう みず
指示された量の水をはかる



② しじ りょう しょくえん
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に入れて塩が溶けるまでかき混ぜる



⑤ 塩分濃度計を使って塩分濃度を測定する

※76ページの塩分計別の測定方法を確認のこと

⑥ 試験官に濃度を報告する

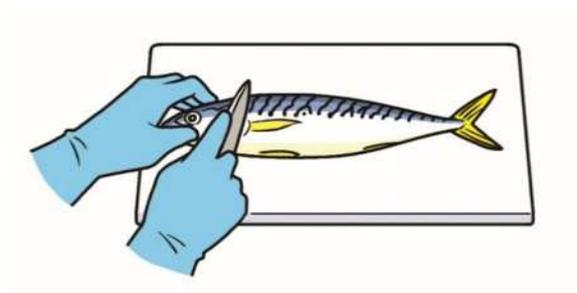
濃度は読み取れる数値の最小の位（目盛間の推定値を含む小数点以下1の位）まで、単位（%、‰、Bh）と合わせて報告すること

※10%の場合も10.0%と報告すること

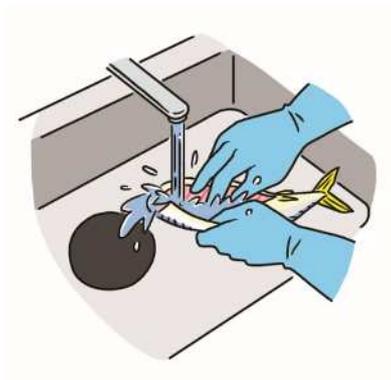
かだい げんりょうしより
課題2. 原料処理

してい ざいりょう きぐ つか げんりょう しより
指定された材料と器具を使い、原料を処理する

- ① げんりょうぎょ あたま ないぞう ほうちよう じょきよ
原料魚の頭と内臓を包丁で除去する

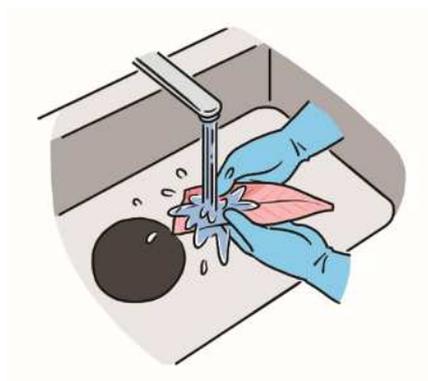


- ② りゅうすい せんじよう
流水で洗浄する

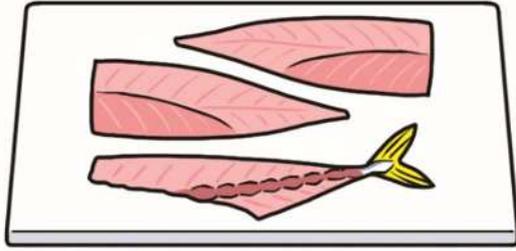


- ③ さんまいおろ
三枚卸しにする

- ④ りゅうすい せんじよう
流水で洗浄する



⑤ まな板いたの上うえに置おく



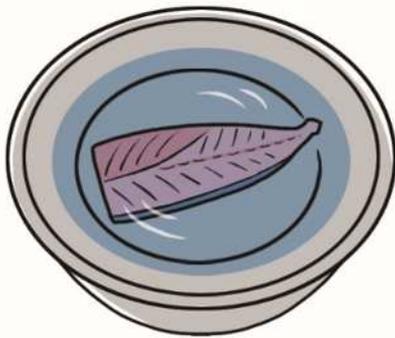
⑥ 試験官しけんかんに終しゅうりょう了の報ほうこく告をする



かだい 課題3. ちょうみ 調味 (かえん) 加塩

かだい 課題2で処しょり理した原げんりょう料をちょうみ 調味 (かえん) 加塩する

① 洗せんじょう浄したフイレを課題1で調ちょうごう合した漬つけ込こみ液えきに漬つける



② 試験官に終了の報告をする



課題4. くん材の選定 (※筆記用具が必要)

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 (試験時間：3分)

【答え方】



() さくら

() すぎ

2. 専門問題 ☆ 受検者の対象となる作業別に受検します

【塩蔵品製造作業】

● 塩蔵さば (例)

必要器具	数量	備考
はかり	1	1g単位ではかれるもの (デジタル推奨)
皿	2	計量で使用 (紙皿推奨)
計量カップ	1	1ℓ はかれるものを推奨、最低でも 500 ml はかれること (透明で目盛りが見えるもの)
計量カップ	1	調整用の小さいもの (コップ等で代用可)
ボウル	1	2ℓ 以上入る大きさのもの (洗面器等で代用可)
スプーン	1	塩の計量、攪拌で使用
包丁	1	使い慣れたもの
まな板	1	
バット	1	ふり塩漬けで使用
塩分濃度計	1	10%測定できるもの (屈折計、ボーム計、デジタル計等) * ボーム計を使用する場合は測定用の容器を持参すること
殺菌液用容器	1	包丁・まな板が入るサイズの容器
ゴミ袋	1	生ゴミ用
食器用洗剤	1	
スポンジ	1	
食器用ふきん	1	台ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)
台ふきん	1	食器用ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)

必要材料	数量	備考
原料魚	1尾	半解凍試験で半解凍した原料魚
食塩 (精製塩)	220 g	減塩タイプ、岩塩、粗塩は使用しないこと



しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

かだい しょくえんすい ちょうごう
課題1. 食塩水の調合

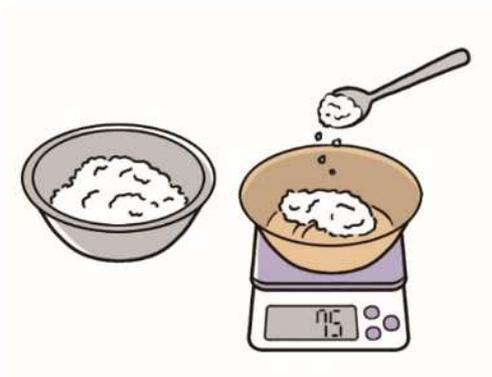
してい ざいりょう きぐ つか しょくえんすい ちょうごう
指定された材料と器具を使い、食塩水を調合する

ざいりょう りょう しじ
材料の量は指示される

① しじ りょう みず
指示された量の水をはかる



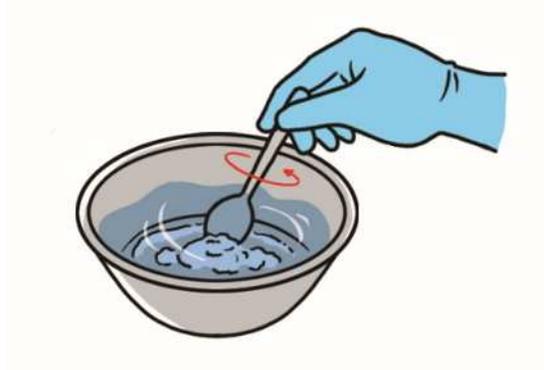
② しじ りょう しょくえん
指示された量の食塩をはかる



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に入れて塩が溶けるまでかき混ぜる



⑤ 塩分濃度計を使って塩分濃度を測定する

※76ページの塩分計別の測定方法を確認のこと

⑥ 試験官に濃度を報告する

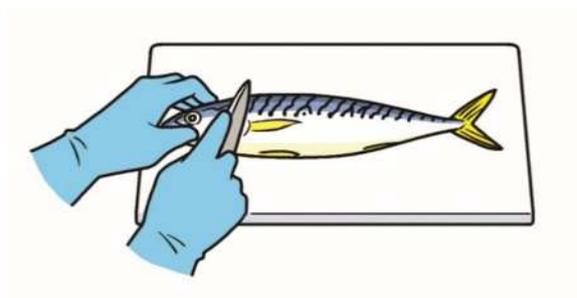
濃度は読み取れる数値の最小の位（目盛間の推定値を含む小数点以下1の位）まで、単位（%、‰、Bh）と合わせて報告すること

※10%の場合も10.0%と報告すること

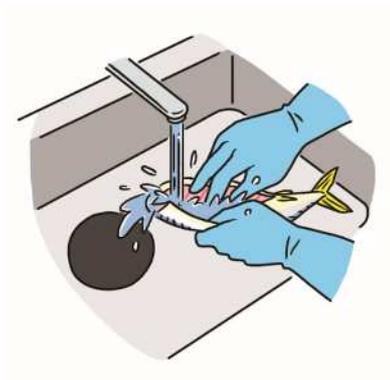
かだい げんりょうしより
課題2. 原料処理

してい ざいりょう きぐ つか げんりょう しより
指定された材料と器具を使い、原料を処理する

- ① げんりょうぎょ あたま ないぞう ほうちよう じょきょ
原料魚の頭と内臓を包丁で除去する



- ② りゅうすい せんじよう
流水で洗浄する

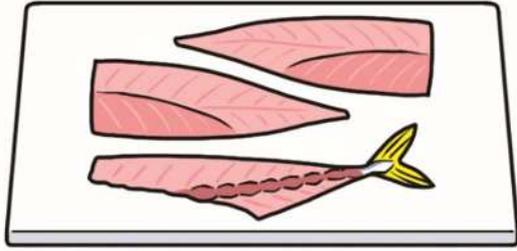


- ③ さんまいおろ
三枚卸しにする

- ④ りゅうすい せんじよう
流水で洗浄する



⑤ まな板いたの上にうえ置くお



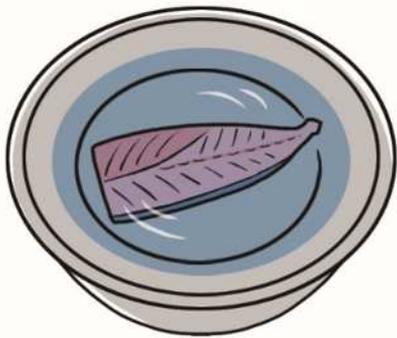
⑥ 試験官しけんかんに終了しゅうりょうの報告ほうこくをする



かだい
課題3. 塩蔵処理えんぞうしやり

かだい
課題2で処理した原料げんりょうを塩蔵処理するえんぞうしやり

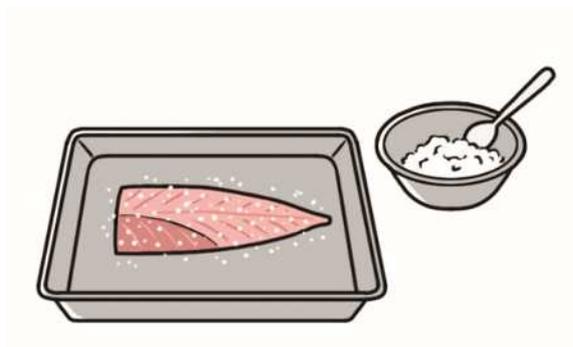
① 洗浄せんじょうしたフィレのうち1枚を課題1で調合ちょうごうした食塩水しょくえんすいに漬け込むつこ (たて塩漬しおづけ)



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両面に適量の食塩を均等にまぶす
(振り塩漬)



④ 試験官に終了の報告をする
(①と③は順不同で指示される)



2. 専門問題 ☆ 受検者の対象となる作業別に受検します

【乾製品製造作業】

● 開き干しあじ (例)

必要器具	数量	備考
はかり	1	1g単位ではかれるもの (デジタル推奨)
皿	2	計量で使用 (紙皿推奨)
計量カップ	1	1ℓ はかれるものを推奨、最低でも 500 ml はかれること (透明で目盛りが見えるもの)
計量カップ	1	調整用の小さいもの (コップ等で代用可)
ボウル	1	2ℓ 以上入る大きさのもの (洗面器等で代用可)
スプーン	1	塩の計量、攪拌で使用
包丁	1	使い慣れたもの
まな板	1	
塩分濃度計	1	10%測定できるもの (屈折計、ボーマ計、デジタル計 等) * ボーマ計を使用する場合は測定用の容器を持参すること
殺菌液用容器	1	包丁・まな板が入るサイズの容器
ゴミ袋	1	生ゴミ用
食器用洗剤	1	
スポンジ	1	
食器用ふきん	1	台ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)
台ふきん	1	食器用ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)

必要材料	数量	備考
原料魚	1尾	半解凍試験で半解凍した原料魚
食塩 (精製塩)	220 g	減塩タイプ、岩塩、粗塩は使用しないこと



しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

かだい 課題1. 食塩水の調合

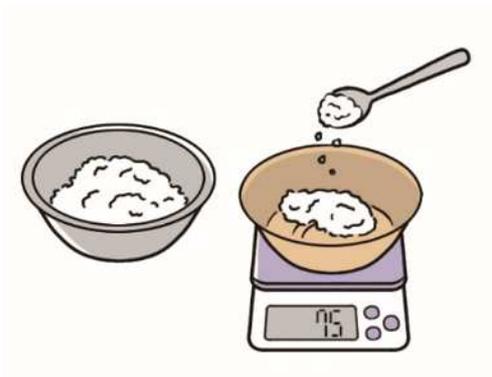
してい 指定された材料と器具を使い、食塩水を調合する

ざいりょう 材料の量は指示される

① 指示された量の水をはかる



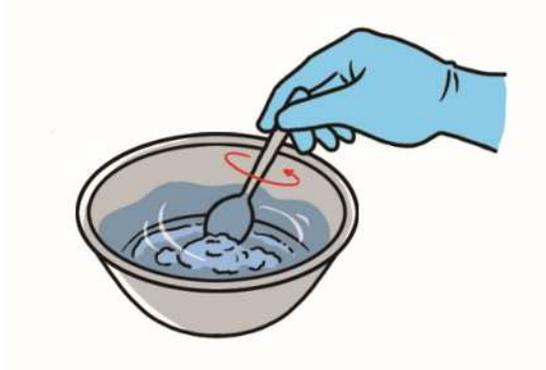
② 指示された量の食塩をはかる



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に入れて塩が溶けるまでかき混ぜる



⑤ 塩分濃度計を使って塩分濃度を測定する

※76ページの塩分計別の測定方法を確認のこと

⑥ 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）

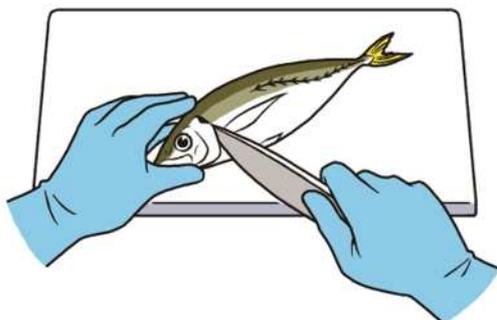
まで、単位（％、‰、Bh）と合わせて報告すること

※10%の場合も10.0%と報告すること

かだい げんりょうしより
課題2. 原料処理

してい ざいりょう きぐ つか げんりょう しより
指定された材料と器具を使い、原料を処理する

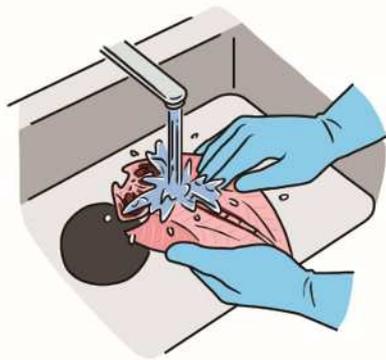
げんりょうぎよ ほうちよう ひら
① 原料魚を包丁で開く



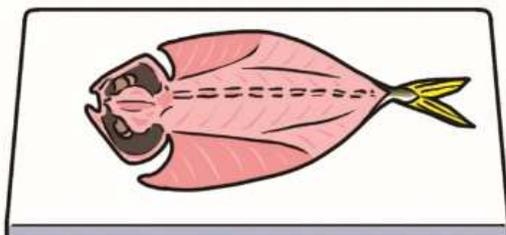
ひら かた はらびら せびら か
◆開き方は腹開き・背開きのどちらも可

ふ い れ さんまいおろ か
*フィレ（三枚卸し）でも可

りゅうすい せんじよう
② 流水で洗浄する



いた うえ お
③ まな板の上に置く



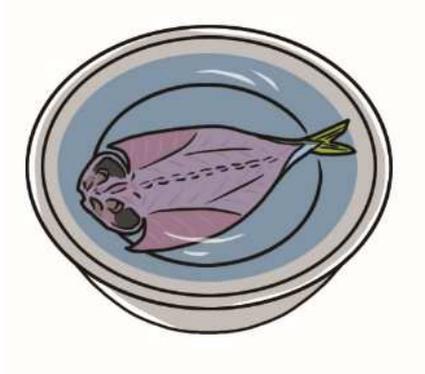
④ ^{しけんかん}試験官に^{しゅうりょう}終了の^{ほうこく}報告をする



かだい
課題3. ^{つけこみ}漬け込み

かだい
課題2で^{しゅり}処理した^{げんりょう}原料を^{つけこみ}漬け込む

① ^{せんじょう}洗浄した^{ひら}開きを^{かだい}課題1で^{ちやうごう}調合した^{しょくえんすい}食塩水に^{つけこみ}漬け込む



② ^{しけんかん}試験官に^{しゅうりょう}終了の^{ほうこく}報告をする



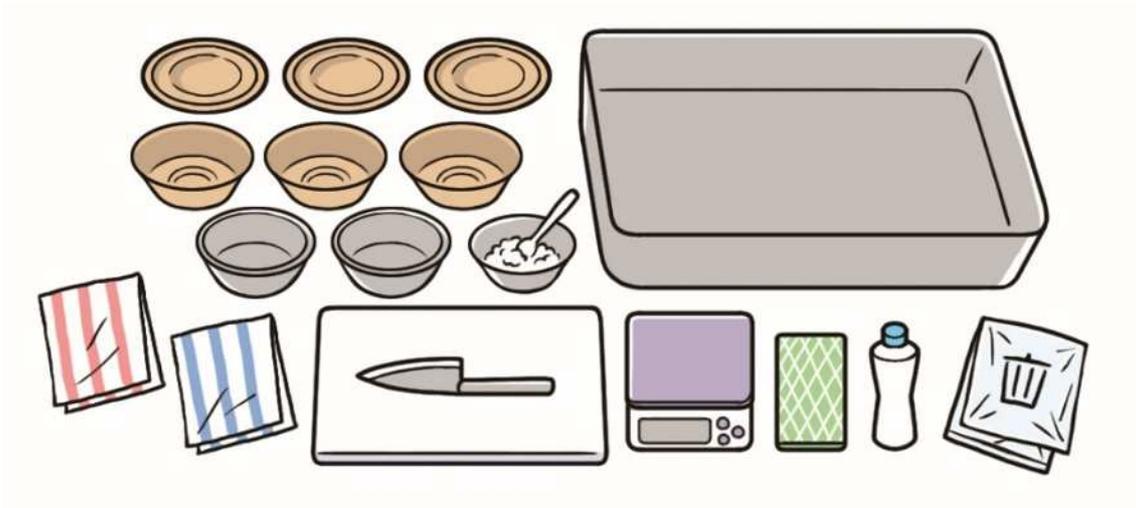
2. 専門問題 ☆ 受検者の対象となる作業別に受検します

【発酵食品製造作業】

● いか塩辛 (例)

必要器具	数量	備考
はかり	1	0.1g単位ではかれるもの (デジタル)
皿	6	胴肉・足肉、肝臓、非可食部に分ける (3) 塩の計量で使用 (3) (紙皿推奨)
ボウル	2	塩の混合・攪拌で使用
スプーン	1	塩の計量、混合・攪拌で使用
包丁	1	使い慣れたもの
まな板	1	
殺菌液用容器	1	包丁・まな板が入るサイズの容器
ゴミ袋	1	生ゴミ用
食器用洗剤	1	
スポンジ	1	
食器用ふきん	1	台ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)
台ふきん	1	食器用ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)

必要材料	数量	備考
マイカ	1杯	半解凍試験で半解凍したマイカ * 他のイカは肝臓が小さいため、いか塩辛には不向きです
食塩 (精製塩)	100g	減塩タイプ、岩塩、粗塩は使用しないこと



しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

かだい げんりょうしより
課題 1. 原料処理

してい きぐ つか げんりょう しより
指定された器具を使い、原料を処理する

① い か か き とお しより にく かんぞう ひかしょくぶ わ さら なら
イカを下記の通り処理し、肉・肝臓・非可食部に分けて皿に並べる

りょうて い か どう あし ないぞう ひ はな
・両手でイカの胴と足（内臓つき）を引き離す

あるいは、どうにく ほうちよう い き ひら き ※1、ないぞう て ひ はな
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

◆ どうにく かわつ しより かわ む
◆ 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）

どうにく ひれ みみ えんぺら き はな ひれ いご しよりたいしょうがい
・ 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）

ないぞう あし ほうちよう き はな がんきゅう なんこうなど と わ
・ 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

あし きゅうばん いた うえ ほうちよう せし かくしつかん と のぞ
・ 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

ないぞう かんぞう と だし すみぶくろ やぶ ちゅうい と わ
・ 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

かんぞう かわ さら なら
・ 肝臓は皮がついたまま皿に並べる

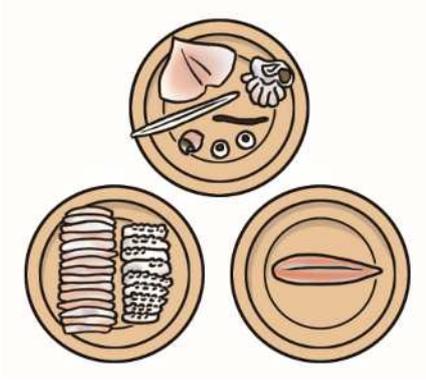
どうにく なか ほうちよう は い き ひら ※1
・ 胴肉の中に包丁の刃を入れ切り開く※1

どうにく あし みず たら
・ 胴肉、足を水で洗う

どうにく はば なが ていど ほそぎ
・ 胴肉を幅3～5 mm、長さ3～4 cm程度に細切りする

あし いっぽんいっぽんほうちよう き はな のち なが ていど ほそぎ
・ 足を一本一本包丁で切り離した後、長さ2～4 cm程度に細切りする

ちゅう こうてい さいしよ ちゅうかんこうてい おこな か
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

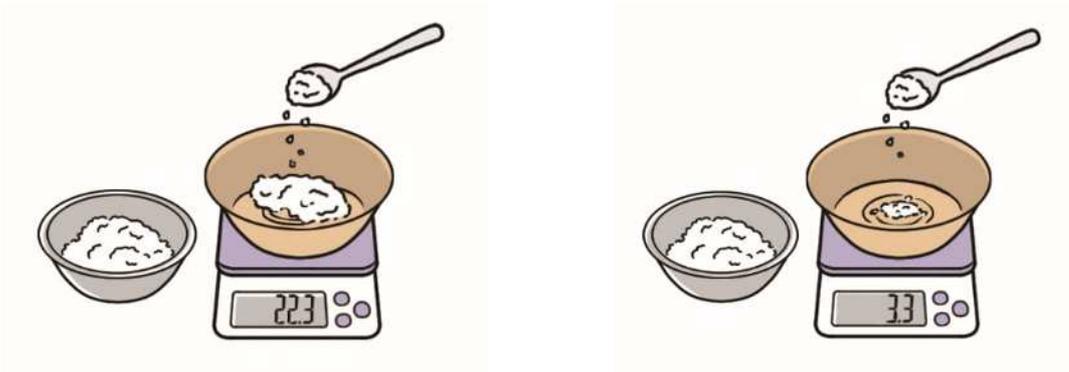
- ③ もう一つのボウルの中に皮をはがした肝臓の中身を入れ、重量をはかり、試験官に報告する（1 g単位で計量すること）



- 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. 専門問題 ☆ 受検者の対象となる作業別に受検します

【調理加工品製造作業】

● サバフライ (例)

必要器具	数量	備考
はかり	1	1g単位ではかれるもの (デジタル推奨)
皿	2	計量で使用 (紙皿推奨)
計量カップ	1	200 mlはかれるもの (透明で目盛りが見えるもの)
ボウル	1	2ℓ以上入る大きさのもの (洗面器等で代用可)
スプーン	1	小麦粉の計量、攪拌で使用
泡立て器	1	バター液の混合で使用
バット	3	打ち粉用、パン粉用、パン粉付けした製品を乗せる (原料魚の大きさによって紙皿で代用可)
キッチンペーパー	1	打ち粉の前にフィレの水分を取るために使用
包丁	1	使い慣れたもの
まな板	1	
殺菌液用容器	1	包丁・まな板が入るサイズの容器
ゴミ袋	1	生ゴミ用
食器用洗剤	1	
スポンジ	1	
食器用ふきん	1	台ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)
台ふきん	1	食器用ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)

必要材料	数量	備考
原料魚	1尾	半解凍試験で半解凍した原料魚
小麦粉	120 g	
パン粉	120 g	



しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

かだい ちょうみえきなど ちょうごう
課題1. 調味液等の調合

してい ざいりょう きぐ つか ぼったーえき ちょうごう
指定された材料と器具を使い、バター液を調合する

ざいりょう りょう しじ
材料の量は指示される

① しじ りょう みず
指示された量の水をはかる



② しじ りょう こむぎこ
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



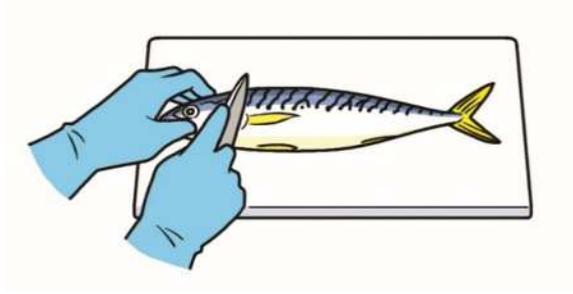
⑤ 試験官に終了の報告をする



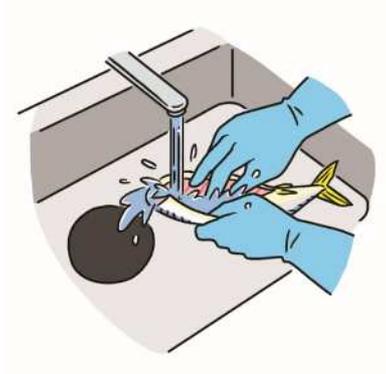
課題2. 原料処理

指定された材料と器具を使い、原料を処理する

① ^{げんりょうぎよ}原料魚の^{あたま}頭と^{ないぞう}内臓を^{ほうちよう}包丁で^{じよきよ}除去する



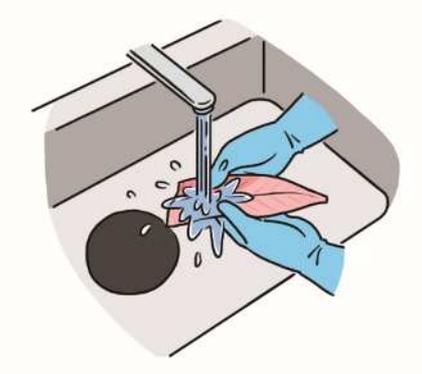
② ^{りゅうすい}流水で^{せんじよう}洗浄する



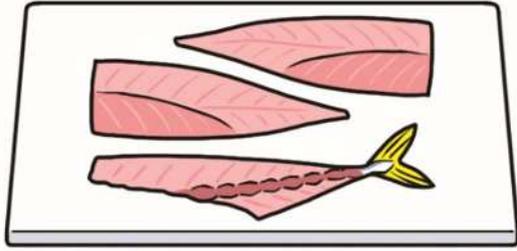
③ ^{さんまいおろ}三枚卸しにする

④ ^{ひかしょくぶ}非可食部（^{はらぼね}腹骨、^{ひれ}ヒレ）を^{じよきよ}除去する

⑤ ^{りゅうすい}流水で^{せんじよう}洗浄する



⑥ まな板^{いた}の上^{うえ}に置く^お



⑦ 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



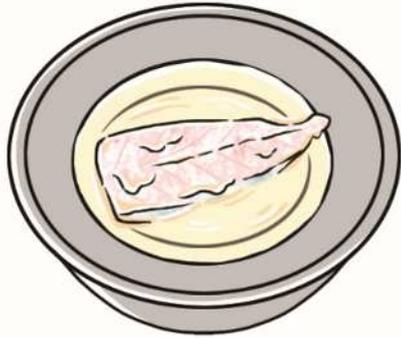
かだい ちょうみ
課題3. 調味

かだい しょうり げんりょう ばんこづ
課題2で処理した原料をパン粉付けする

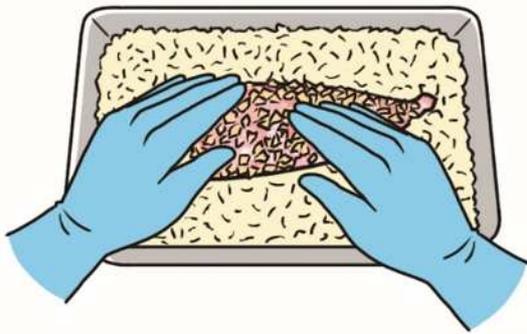
① 洗浄^{せんじょう}したフィレ^{ふいれ}の水分をキッチンペーパーで拭き取る
フィレに打ち粉^{うちこ}（小麦粉^{こむぎこ}）をまぶす



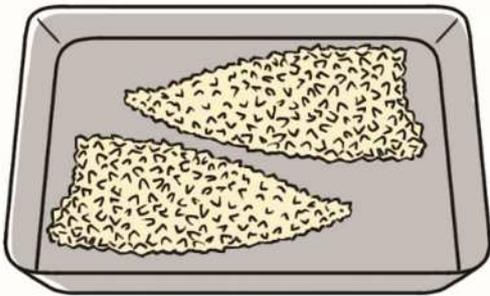
② 打ち粉をまぶしたフィレにバター液を付ける



③ バター液に漬けたフィレにパン粉を万遍なく付ける



④ バットの上に並べる



⑤ 試験官に終了の報告をする



2. ^{せんもんもんだい} 専門問題 ☆ ^{じゅけんしゃ} 受検者の ^{たいしょう} 対象となる ^{さぎょうべつ} 作業別に ^{じゅけん} 受検します

^{なましょくようかこうひんせいぞうさぎょう}
【生食用加工品製造作業】

^{じぜんじゅんび} 事前準備 ^{かなら} 必ず ^{おこな} 行ってください

- ① ^{いた} まな板の ^{りょうめんぜんたい} 両面全体に ^{ある} アルコールスプレーを ^{こーるすぶれー} かけ ^{しょうどく} 消毒する



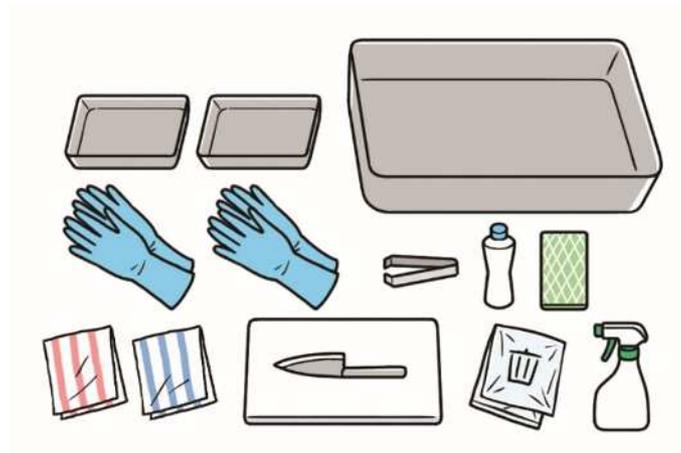
- ② ^{ほうちょうぜんたい} 包丁全体に ^{ある} アルコールスプレーを ^{こーるすぶれー} かけ ^{しょうどく} 消毒する



● いなだふいれ (例)
イナダフィレ (例)

ひつようきぐ 必要器具	すうりょう 数量	びこう 備考
てぶくろ 手袋	3 セット	ゴム手袋 (ニトリル手袋)
しょうどくようあるこーる 消毒用アルコール	1	スプレータイプ、
ぼつと バット	2	処理した魚を乗せるためのもの (ドレスとフィレで別のものを使用)
ほねぬ 骨抜き	1	小骨 (ピンボーン) 処理で使用 (包丁を使ってV字カットでも可)
さしみほうちよう 刺身包丁	-	腹骨やピンボーンの除去、V字カットで 必要であれば持参
ほうちよう 包丁	1	使い慣れたもの
まな板 いた	1	
さつきんえきようようき 殺菌液用容器	1	包丁・まな板が入るサイズの容器
ごみぶくろ ゴミ袋	1	生ゴミ用
しょっきようせんざい 食器用洗剤	1	
すぼんじ スポンジ	1	
しょっきよう 食器用ふきん	1	台ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)
だい 台ふきん	1	食器用ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)

ひつようざいりょう 必要材料	すうりょう 数量	びこう 備考
げんりょうぎよ 原料魚	1 尾	半解凍試験で半解凍した原料魚

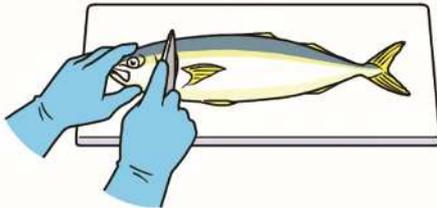


しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

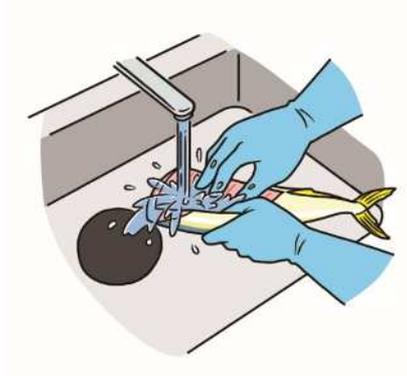
かだい げんりょうしより
課題1. 原料処理

してい ざいりょう きぐ つか げんりょう しより
指定された材料と器具を使い、原料を処理する

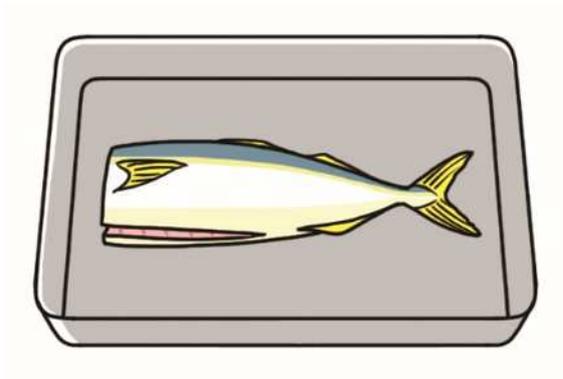
- ① げんりょうぎょ あたま ないぞう ほうちよう じょきよ
原料魚の頭と内臓を包丁で除去する



- ② りゅうすい せんじよう
流水で洗浄する



③ ^{ばつと} ^{うえ} ^お
バットのの上に置く



④ ^{しけんかん} ^{しゅうりょう} ^{ほうこく}
試験官に終了の報告をする



^{かだい} ^{こうどえいせいかんり}
課題2. 高度衛生管理

^{かだい} ^{しょう} ^{きぐ} ^{せんじょう} ^{えいせい} ^{じょうたい} ^{もど}
課題1で使用した器具を洗浄し衛生な状態に戻す

① ^{いた} ^{ほうちょう} ^{すぼんじ} ^{せんざい} ^{つか} ^{せんじょう} ^{ふきん} ^{ペーパータオル} ^{おる} ^{みずけ} ^ふ
まな板と包丁をスポンジと洗剤を使って洗浄し、布巾やペーパータオルで水気を拭
^と
き取る（1-3. ^{きぐ} ^{えいせいかんり} 器具の衛生管理 ①～⑥※^{さっきんえきつ} ^こ殺菌液浸け込みはしません ^{さんしょう} 参照）

② ^{てぶくろ} ^{こうかん}
手袋を交換する



③ ^{てぶくろ あるこーるすぶれー ふんむ} 手袋にアルコールスプレーを噴霧する



④ ^{いたりょうめん ほうちょうぜんたい あるこーるすぶれー ふんむ} まな板両面と包丁全体にアルコールスプレーを噴霧する



⑤ ^{しけんかん しゅうりょう ほうこく} 試験官に終了の報告をする

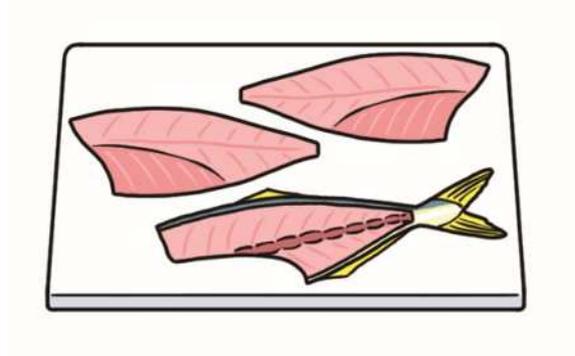


かだい ^{なましよくようしより せんどかんり} 課題3. 生食用処理 (鮮度管理のため 15分以内 を目標に作業する)

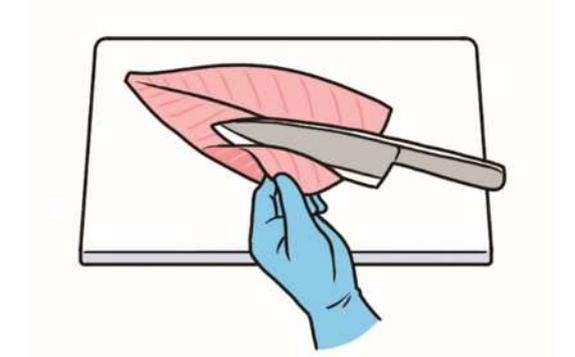
*タイマーを設置するので確認しながら作業すること

してい ^{ざいりょう きぐ つか げんりょう なましよくようしより} 指定された材料と器具を使い、原料を生食用処理する

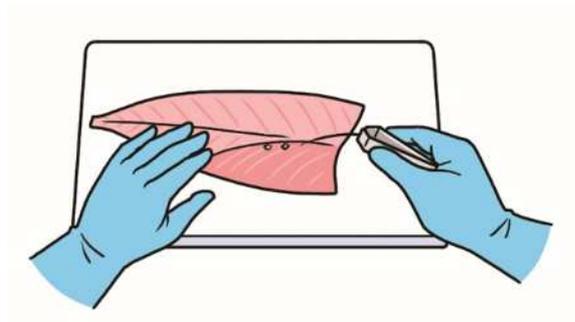
① ^{せんじょう}洗 浄 した ^{どれす}ドレス を ^{さんまいおろ}三 枚 卸 し に す る



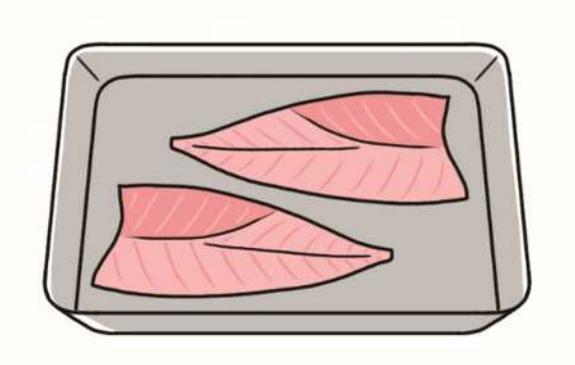
② ^{ひかしょくぶ}非 可 食 部 (^{はらぼね}腹 骨 、 ^{ひれ}ヒ レ) を ^{じょきよ}除 去 す る



③ ^{びんぼーん}ピ ン ボ ー ン を 除 去 す る (^{じょきよ}骨 抜 き 、 ^{ほねぬ}5 枚 卸 し 、 ^{まいおろ}V 字 カ ッ ト の ど れ か で ^{おこな}行 う)



④ ^{ばつと}バ ッ ト の 上 に 置 く (^{うえ}課 題 1 と は 別 の ^おバ ッ ト を ^{かだい}使 う こ と)



⑤ しけんかん 試験官に しゅうりょう 終了の ほうこく 報告をする



3. 共通問題Ⅱ

☆ この試験は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

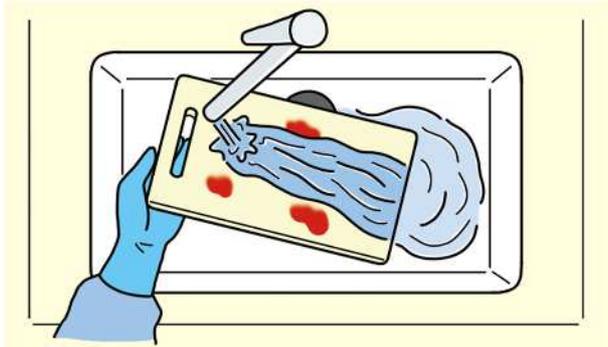
* 打ち切り時間を超過した場合は試験途中でも終了とする

タイマーを設置するので確認しながら作業すること

必要器具	数量	備考
包丁	1	専門作業で使用しない場合は菜箸またはへらで代用
まな板	1	専門作業で使用しない場合は鍋で代用
食器用洗剤	1	
スポンジ	1	
殺菌液用容器	1	包丁・まな板もしくは鍋・菜箸・へらが入る深さの容器
食器用ふきん	1	台ふきんと区別できること（ペーパータオルで代用可）
台ふきん	1	食器用ふきんと区別できること（ペーパータオルで代用可）

① まな板をスポンジで水洗いする

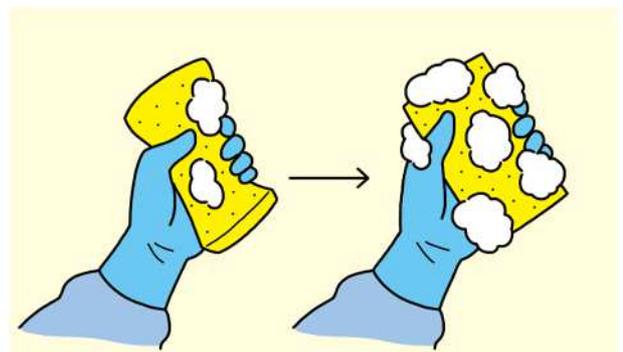
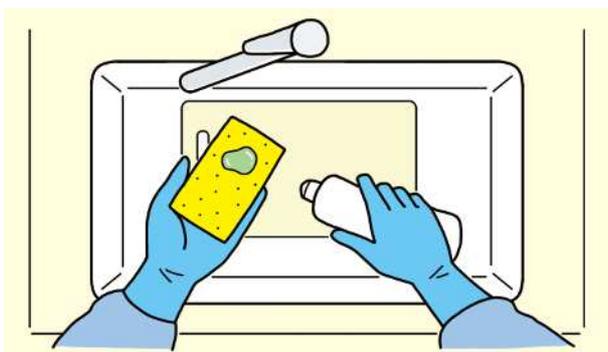
- ・ 水でまな板の汚れを流す
- ・ スポンジに水を含ませる
- ・ まな板に水を流しながら、スポンジを使って洗う



◆ 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



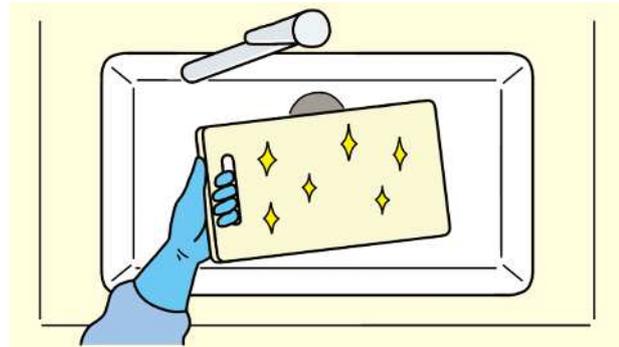
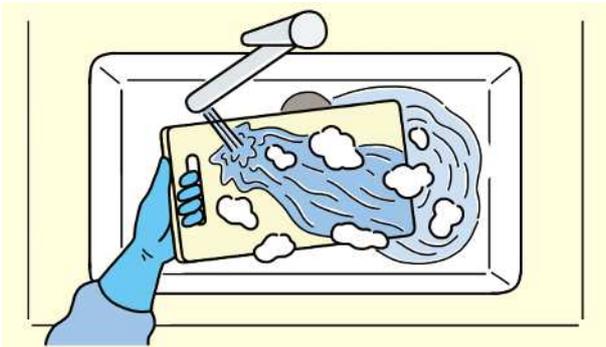


◆ 洗剤液はスポンジに付けること
せんざいえき すぼんじ つ

◆ スポンジでよく泡立ててからこすり洗いすること
すぼんじ あわだ あら

③ 流水で洗剤の泡を洗い流す
りゅうすい せんざい あわ あら なが

- ・ まな板の泡を残さず洗い流す
いた あわ のこ あら なが
- ・ 泡を洗い流したら殺菌液の中に入れる
あわ あら なが さっきんえき なか い

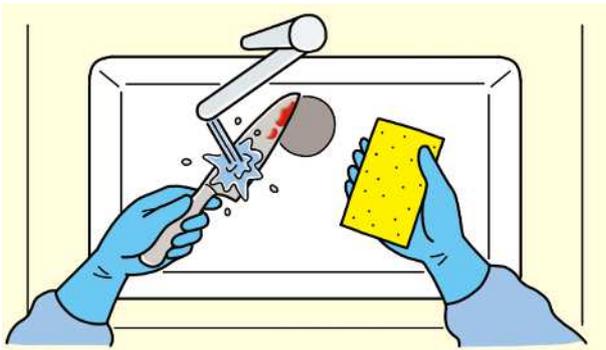


◆ 手でこすって泡を洗い流さないこと
て あわ あら なが

◆ 泡を洗い流した後に流し（シンク）の中や調理台の上の汚れたところに置かないこと
あわ あら なが あと なが しんく なか ちょうりだい うえ よご お

④ 包丁をスポンジで水洗いする
ほうちょう すぼんじ みずあら

- ・ 水で包丁の汚れを流す
みず ほうちょう よご なが
- ・ スポンジに水を含ませる
すぼんじ みず ふく
- ・ 包丁に水を流しながら、スポンジを使って洗う
ほうちょう みず なが すぼんじ つか あら



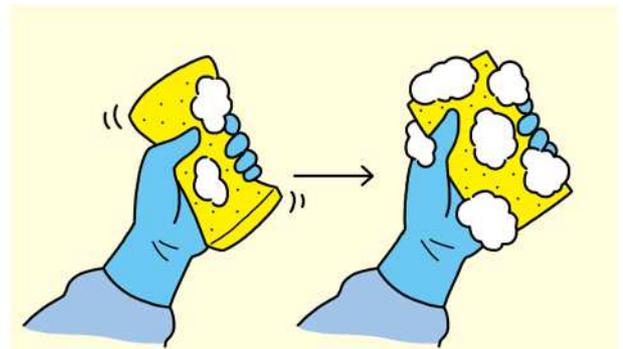
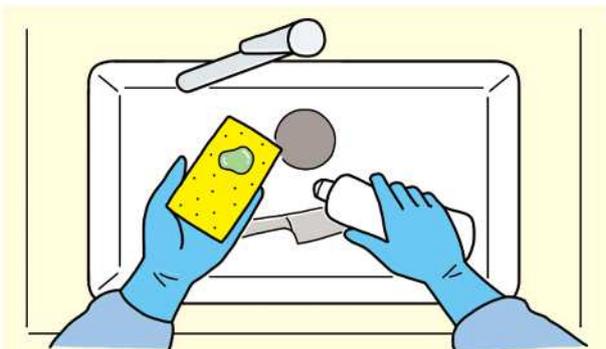
◆^て手で直接^{ちよくせつ}こすらないこと

◆^{ほうちよう}包丁の刃は安全に^{あつか}扱うこと

⑤ ^{すぼんじ}スポンジに^{しょうりよう}少量の洗剤液を^{せんざいえき}付けて^つ泡立て、^{あわだ}包丁の刃と柄を^{ほうちよう}洗う

・^{すぼんじ}スポンジに^{みず}水を^{ふく}含ませて、^{しょうりよう}少量の洗剤液を^つ付ける

・^{すぼんじ}スポンジをよく^{あわだ}泡立て^{ほうちよう}包丁を^{あら}洗う

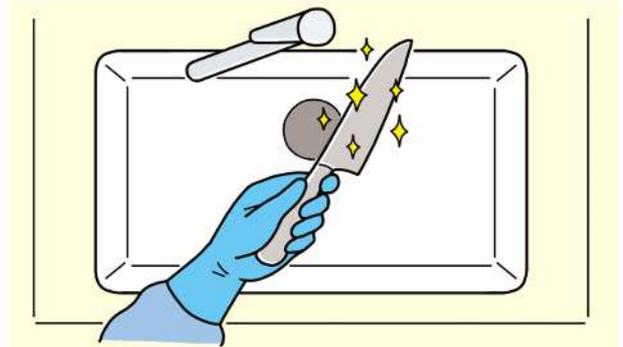
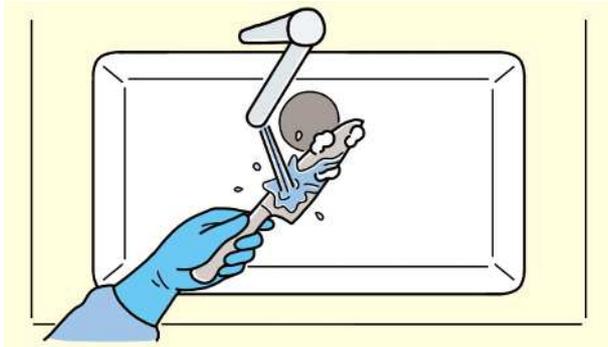


◆^{せんざいえき}洗剤液は包丁に直接^{ちよくせつ}かけないこと

◆^{ほうちよう}包丁の刃は安全に^{あつか}扱うこと

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

- ^{ほうちよう} 包丁の^{あわ} 泡を^{のこ} 残さず^{りゅうすい} 流水で^{あら} 洗い^{なが} 流す
- ^{あわ} 泡を^{あら} 洗い^{なが} 流したら^{さっきんえき} 殺菌液の中^{なか} に入れ^い る

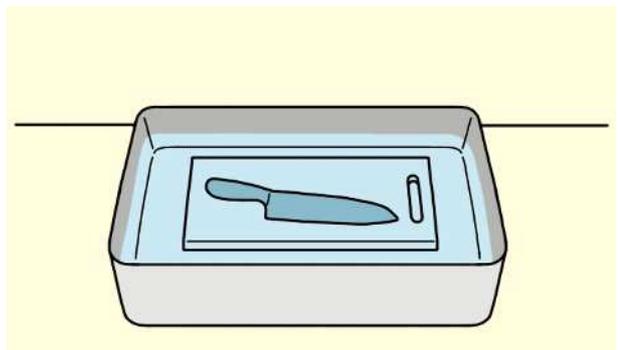


◆ ^て 手で^{こす} って^{あわ} 泡を^{あら} 洗い^{なが} 流さないこと

◆ ^{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) の中^{なか} や^{ちょうりだい} 調理台の上^{うえ} の^{よご} 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※) ^つ 浸ける *^{べんぎじょう} 便宜上^{ぶん} 1分^{しけん} で^{じっし} 試験を実施します

- ^{あら} 洗い^お 終わった^{きぐ} 器具^{いた} (まな板^{ほうちよう} ・包丁) を^{さっきんえきそう} 殺菌液槽^つ に^つ 浸ける
- ^{たいまー} タイマー^{ぶんかんさっきん} を^か かけて^{ぶんかんさっきん} 1分間^{さっきん} 殺菌^{する} する



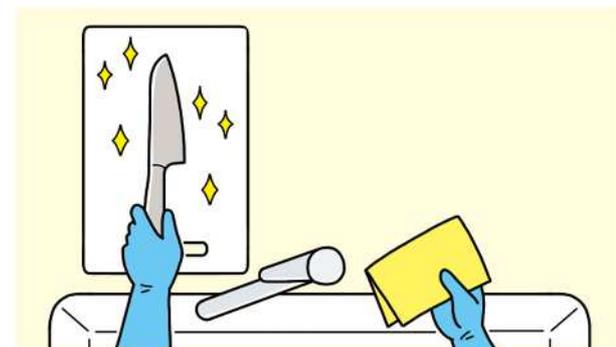
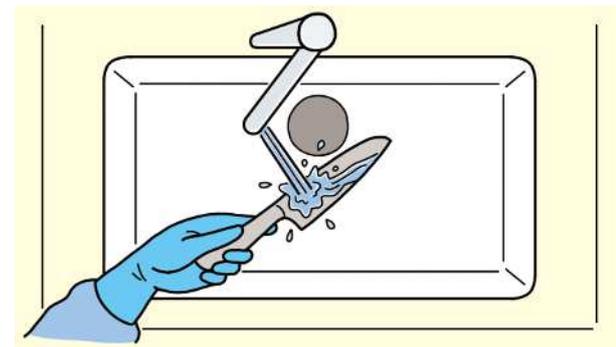
◆ ^{ほうちよう} 包丁と^{いた} まな板は^{さっきんえき} 殺菌液^だ から^み 出さないこと

◆ ^つ 浸ける^{じかん} 時間は^{いっていじかん} 一定時間^{みじか} より^{みじか} 短くならないこと

◆ ^つ 浸けている^{じかん} 時間^{りよう} を^{せんじょうご} 利用し^{きぐ} 洗浄後の^お 器具^お を^お 置く^{せいけつ} 場所^{せいけつ} を^{せいけつ} 清潔^{せいけつ} に^{せいけつ} しておく^{こと} こと
(*^{えいせいでき} 衛生的な^{ばしょ} 場所)

⑧ ^{りゅうすい}流水で^{さっきんえき}殺菌液を^{あら}洗い、^{みずけ}水気を^ふ拭き取る

- ・ ^{さっきんえき}殺菌液から^と取り出した^だ器具を^{きぐ}流水で^{りゅうすい}洗う
- ・ ^{ふきん}布巾や^{ペーパータオル}ペーパータオルで^{みずけ}水気を^ふ拭き取る
- ・ ^ふ拭き終わった^お器具は*衛生的な場所に^お置く



◆ ^{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

◆ シンク内の^{あわ}泡の^{あら}洗い流しやシンク周り^{すい}水滴^ふ拭き取りは試験時間に制限があるため、

ここでは^{おこな}行わず、^{さぎょうしけんしゅうりょうご}作業試験終了後（^{しけんじかんがい}試験時間外）に^{おこな}行うこと

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

・ ^{て あ}手を挙げて「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

えんぶんけいべつ けいそくほうほう
【塩分計別の計測方法】

くっせつけい
1. 屈折計



ちゅう ねんぶんくっせつけい
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



てきか まえ いろ
滴下する前はこの色です

てきかご いろ
滴下後はこの色になっていることを確認しましょう

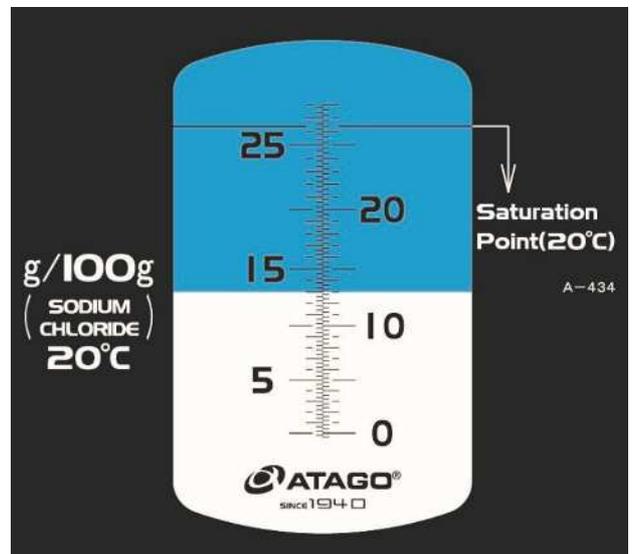
ふたいた あ ぶりずむめん しょく
蓋板を開けてプリズム面に 食
えんすい てきか てきか ふたいた
塩水を1~2滴ほど滴下して蓋板
を閉じます



あか ほうこう む せつがんきょう
明るい方向を向いて接眼鏡
を覗きます



み 見えにくい時は
ピンと ちようせい
調整します



あお しろ きょうかいせん めもり よこぎ いち よ と
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

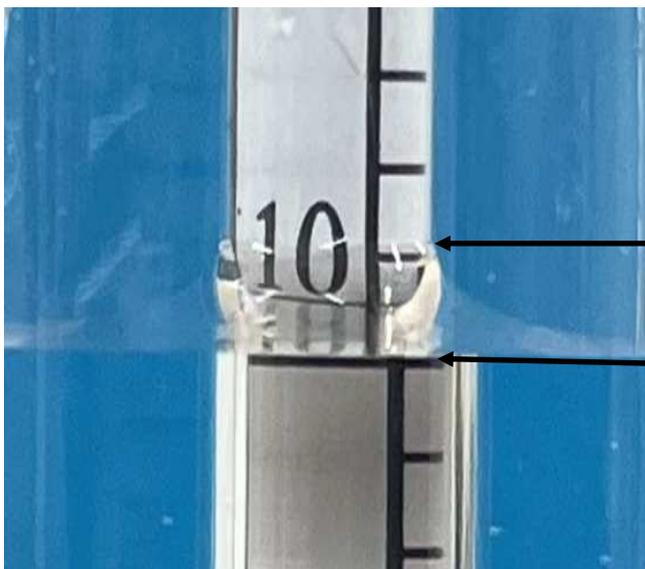


透明な筒状の入れ物 (メスシリンダーなど) に食塩水をボーメ比重計が浮く程度に注ぎ、ボーメ比重計を浮かべます

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を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)

てきかたいぶ
・ 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