

水産加工食品製造業技能実習評価試験

専門級試験【マークシート】

☆ ペーパーテスト形式（マークシート）のため鉛筆と消しゴム等筆記用具が必要です

注意事項

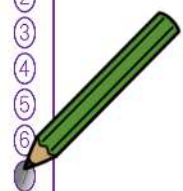
- ① 試験は合図があったら始める
- ② 終了の合図があったら試験をやめて指示に従う
- ③ 不正行為は禁止する（カンニング、私語、問題や解答の書き写し・持ち出し等）
- ④ 机の上には、鉛筆と消しゴム、受検票以外置かない
- ⑤ 携帯電話等の使用を禁止する（撮影・録音等）

必要器具	数量	備考
筆記用具	各自	HB又はBの鉛筆、消しゴム

【受検番号】マークシート受検番号と名前の書き方

じゅけんばんごう									
2	-	2	3	-	0	1	3	5	7
○		○	○		●	○	○	○	○
○		○	○		○	●	○	○	○
●		●	○		○	○	○	○	○
○		○	●		○	○	○	○	○
○		○	○		○	○	○	○	○
○		○	○		○	○	○	○	○
○		○	○		○	○	○	○	○
○		○	○		○	○	○	○	○
○		○	○		○	○	○	○	○
○		○	○		○	○	○	○	○

☆ マークシート解答用紙のおもて面に
受検番号と名前を書きます



なまえ
HANAKO AYUKAWA

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

せんもんきゅうがっかしけん
専門級学科試験

がっかしけん (ペーパーテスト) マークシート
【学科試験 (ペーパーテスト)】マークシート



しゅつだいほうほう こた かた
出題方法と答え方

- ☆ 学科試験は受検希望者のみが対象です
- ☆ マークシート解答用紙のおもて面 (魚マーク面) に答えを書きます
- ☆ 試験時間は **60分間** で原則として 30分経過後途中退席ができます
- ☆ 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 30問です

こた かた
答え方

もんだいぶん ないよう ただ
問題文の内容が正しいものは
かいとうようし まちが
解答用紙の ⊙ を、間違いは ⊗ を
ぬ
塗りつぶしなさい。

ぬ かた れい
【塗り方の例】

よ 良い	
わる 悪い	

きょうつうもんだい
共通問題

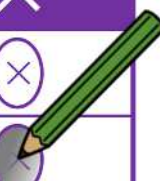
1	<small>のり</small> 海苔 は、 <small>かいそう</small> 海藻 である。
---	---

2	<small>ほたてがい</small> ホタテガイ は、 <small>かいそう</small> 海藻 である。
---	---

がっかしけん

きょうつうもんだい

かいとうらん	ただしい ○	まちがい ×
1	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
2	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
3	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



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
専門級実技試験

はんだんとうしけん (ペーパーテスト) マークシート
【判断等試験 (ペーパーテスト)】マークシート

しゅつだいほうほう こた かた
出題方法と答え方

- ☆ マークシート解答用紙のうら面に答えを書きます
- ☆ ペーパーテスト (マークシート) 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)

ひつようきぐ 必要器具	すうりょう 数量	びこう 備考
ひっきようぐ 筆記用具	かくじ 各自	また HB又はBの鉛筆、消しゴム

1. 共通問題

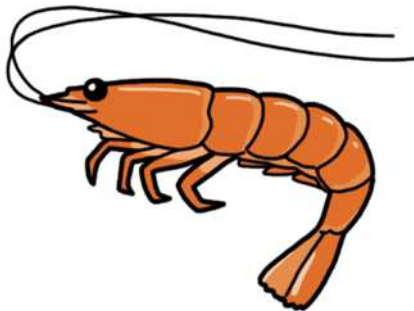
問題 I . 原料魚介類の選定

7種類 A ~ G の原料魚介類の名前を番号 ① ~ ⑦ から選び解答する

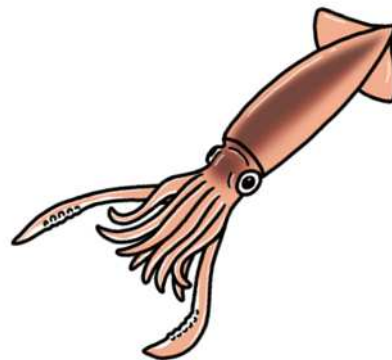
【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は7種類です。

原料魚介類 A ~ B の名前を ① ~ ② から選び塗りつぶしなさい。

A



B



① い か

② え び

もんだい I Mondai I	
A	① <input checked="" type="radio"/> ② <input type="radio"/> ③ <input type="radio"/> ④ <input type="radio"/> ⑤ <input type="radio"/> ⑥ <input type="radio"/> ⑦ <input type="radio"/>
B	① <input type="radio"/> ② <input checked="" type="radio"/> ③ <input type="radio"/> ④ <input type="radio"/> ⑤ <input type="radio"/> ⑥ <input type="radio"/> ⑦ <input type="radio"/>

もんだい ほうちょう せんてい
問題Ⅱ. 包丁の選定

3種類 (A~C) の包丁がどの原料 (①~③) に使用するか番号を選び解答する

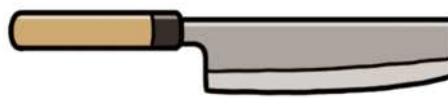
【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は3種類です。

包丁 A ~ B を 使う 原料 を ① ~ ② から 選び 塗りつぶしなさい。

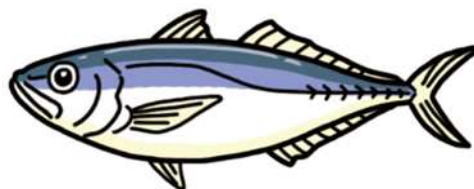
A



B



①



②

もんだいⅡ Mondai II			
A	①	●	③
B	●	②	③

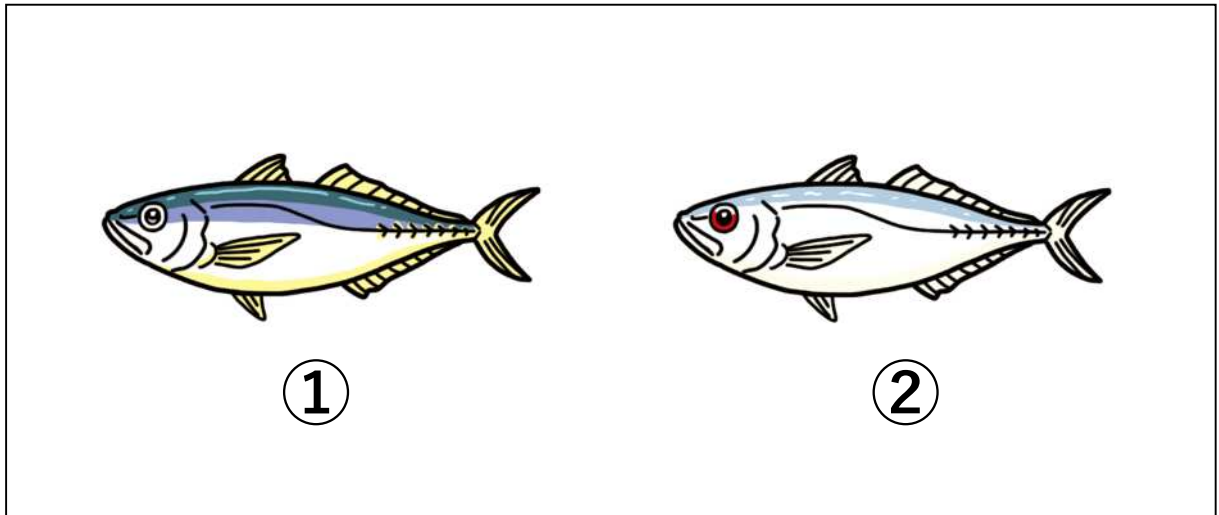
もんだい せんど ほんべつ
問題Ⅲ. 鮮度の判別

さかな しゃしん み せんど よ ほう わる ほう ばんごう えら かいどう ぎょしゅしゅつだい
魚の写真を見て、鮮度の良い方、または悪い方の番号を選び解答する（2魚種出題）

れいだい ちゅう れいだい しゅるい しけん しゅるい
【例題】 注）例題は1種類ですが試験は2種類（A・B）です。

せんど よ ほう を ① ・ ② から えら ぬ
鮮度の良い方を①・②から選び塗りつぶしなさい。

A





もんだいⅢ Mondai III	
A	②

もんだい げんりょうかいとうほうほう せんたく
問題IV. 原料解凍方法の選択

しゅるい かいとうほうほう かいとうじかん はや ほうほう おそ ほうほう ばんごう えら かいとう
3種類の解凍方法から解凍時間の早い方法、または遅い方法の番号を選び解答する


れいだい ちゅう れいだい しゅるい しけん しゅるい
【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は3種類です。

いちばん はや かいとう できる ほうほう を かいとうほうほう ① ~ ② から えら ぬ
一番早く解凍できる方法を選択方法①～②から選び塗りつぶしなさい。

<p>し ぜ ん かいとう 自然解凍</p>  <p>①</p>	<p>りゅうすいかいとう 流水解凍</p>  <p>②</p>
---	---

もんだいIV
Mondai IV

① ③



もんだい あんぜんかんり
問題V. 安全管理

事故を起こしている人物の絵を見て水産加工場内のどの人物がその事故を起こすか番号
 を選び解答する（2問出題）

【例題】 注）例題は事故1種類ですが試験は2種類です。

事故Aを起こす人物を下の絵の人物①～③から選び塗りつぶしなさい。



もんだいV
 Mondai V

A	①	③
---	---	---

2. 専門問題

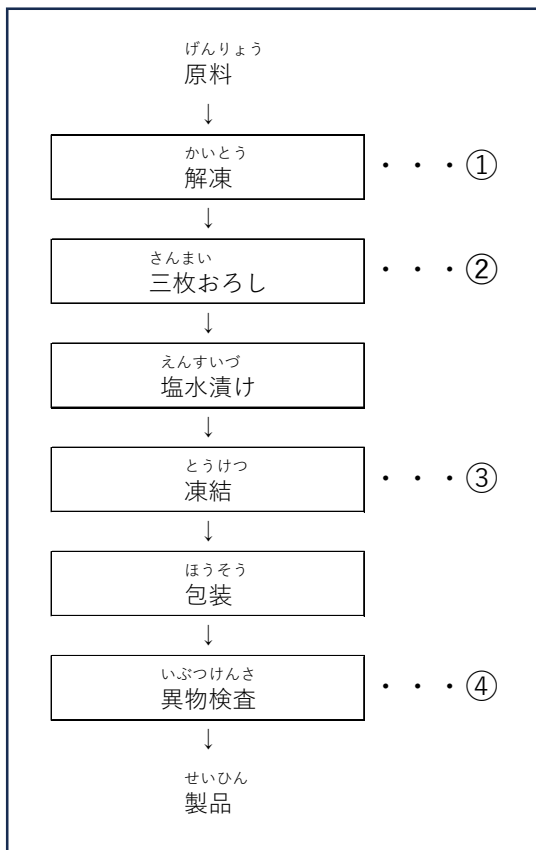
☆ 専門問題は作業別に問題が異なります

問題VI. 機器の選択

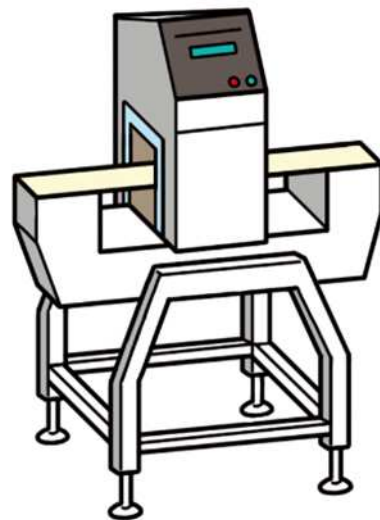
機器の写真を見て、製造工程表のどの作業で使われるか番号を選び解答する

【例題】

左下は塩さばフィレの製造工程表です。右下の加工機器はどの工程で使いますか。①～④から選び塗りつぶしなさい。



きんぞくたんちき
金属探知機



もんだいIV
Mondai IV

①

②

③

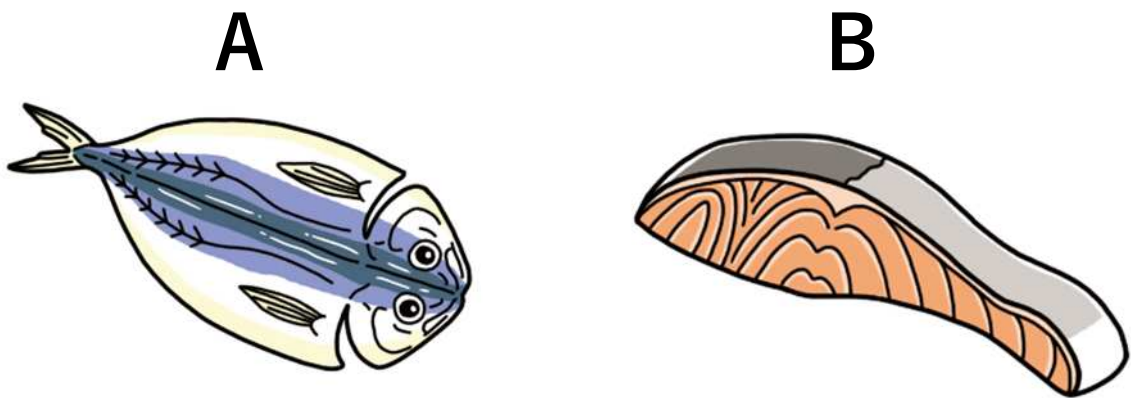
④

もんだい せいひん はんべつ
問題Ⅶ. 製品の判別

3種類 (A～C) の製品の名前の番号 (①～③) を選び解答する

【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は3種類です。

製品の 名前を ①～② から 選び 塗りつぶしなさい。



① 塩さけ

② あじ開き干し

もんだいⅦ Mondai VII			
A	①	●	③
B	●	②	③

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

- ☆ 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



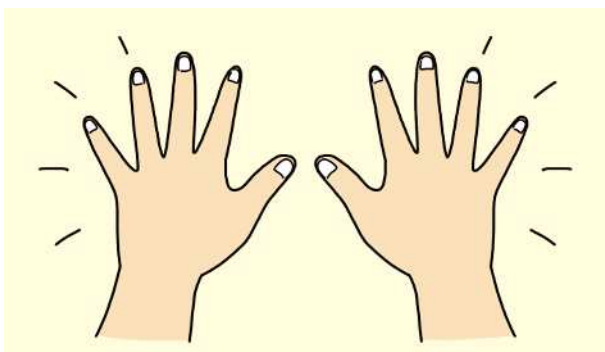
◆ 作業着に乱れや汚れがないこと

(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 ^{ねん}ちやくろーらー ^{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}ちやくろーらー ^{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 ^あし ^うえ ^{した} ろーらー
頭から足まで上から下へローラーをかける)



◆ ^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 ^りゆうすい ^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 ^りゆうすい ^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 ^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

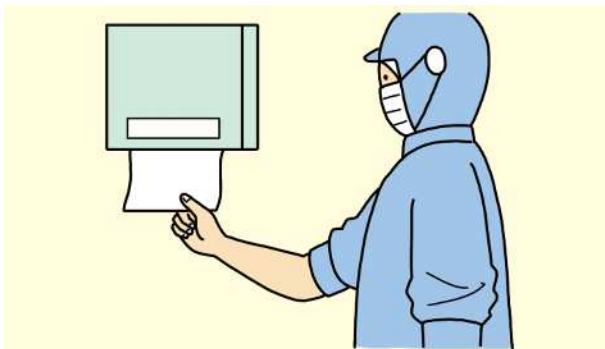
- ・ ^{ぎゃくせいせつ} ^{えき} ^て ^{ひた} ^{たいまー} ³⁰ ^{びょう}
逆性石けん液に手を浸す (タイマーで30秒はかる)
- ・ ^{つめぶらし} ^{つか} ^{つめ} ^{さき}
爪ブラシを爪の先にかける
- ・ ^{びょう} ³⁰ ^た ^ら、^{りゅうすい} ^{ぎゃくせいせつ} ^{えき} ^{よく} ^{あら} ^{なが}
30秒たったら、流水で逆性石けん液を洗い流す



- ◆ 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



◆ ^{てぶくろ}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	<u>バラ凍結された丸のままの魚（ラウンド）</u> サバ・アジ・サンマ等でサイズは20cm程度推奨
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【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、ポメ計、デジタル計 等) * ポメ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 120g)
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

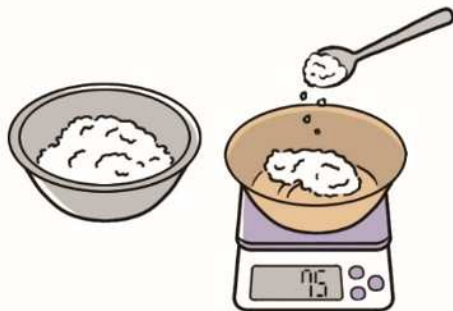
してい ざいりょう きぐ つか しょくえんすい ちょうごう
指定された材料と器具を使い、食塩水を調合する

ざいりょう りょう しじ
材料の量は指示される

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 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



- 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

※33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

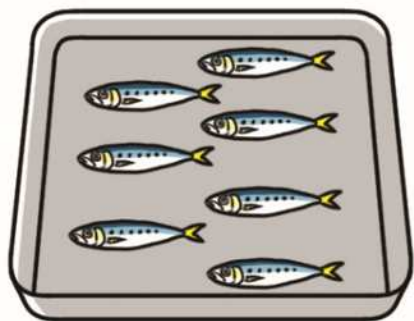
かだい
課題2. 原料処理

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 げんりょうぎよ 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 げんりょうぎよ 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

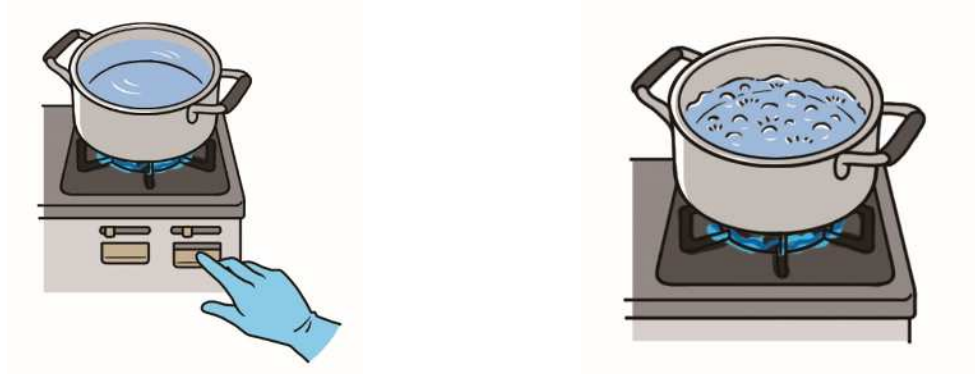


かだい しゃじゆくしより
課題3. 煮熟処理

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

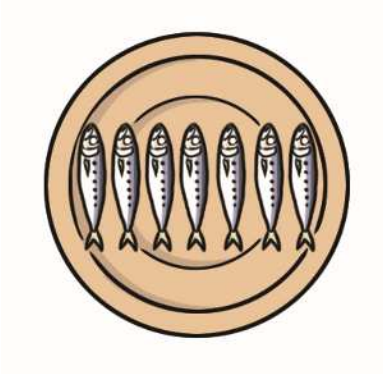


しゃじゆくじかん じぶん せつてい
◆煮熟時間は自分で設定すること

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



3. 共通問題Ⅱ

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

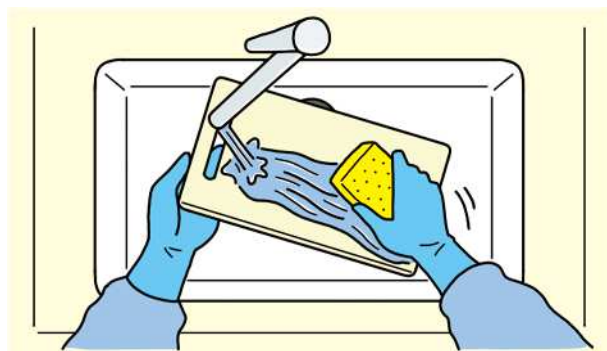
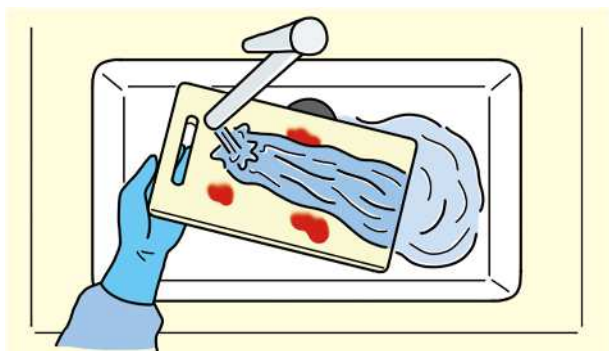
*打ち切り時間を超過した場合は試験途中でも終了とする

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

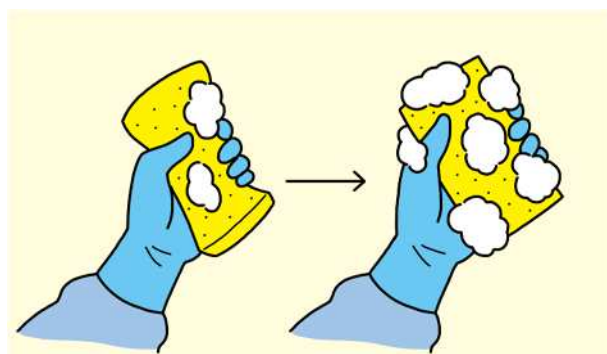
- ・ 水でまな板の汚れを流す
- ・ スポンジに水を含ませる
- ・ まな板に水を流しながら、スポンジを使って洗う



◆ て ちよくせつ
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



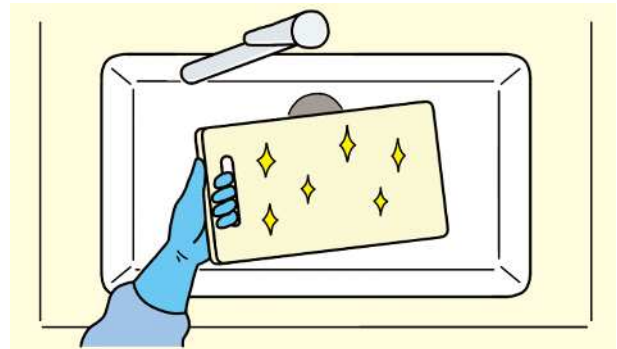


◆ ^{せんざいえき} 洗剤液は ^{すぼんじ} スポンジに ^つ 付けること

◆ ^{すぼんじ} 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 ^{なが} 流す
- ・ ^{あわ} 泡を ^{あら} 洗い ^{なが} 流したら ^{さっきんえき} 殺菌液の中に ^{なか} 入れる

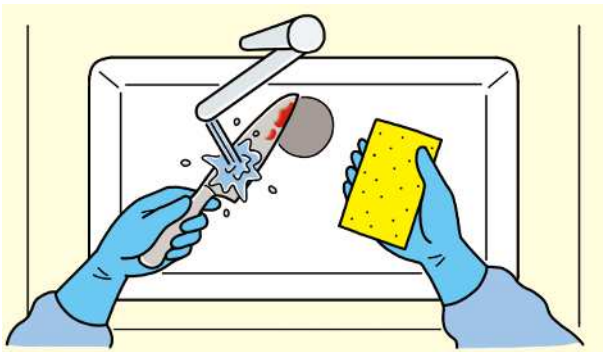


◆ ^て 手で ^{あわ} こすって ^{あわ} 泡を ^{なが} 洗い流さないこと

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

④ ^{ほうちよう} 包丁を ^{すぼんじ} スポンジで ^{みず} 水洗い ^{あら} する

- ・ ^{みず} 水で ^{ほうちよう} 包丁の ^{よご} 汚れを ^{なが} 流す
- ・ ^{すぼんじ} スポンジに ^{みず} 水を ^{ふく} 含ませる
- ・ ^{ほうちよう} 包丁に ^{みず} 水を ^{なが} 流しながら、^{すぼんじ} スポンジを ^{つか} 使って ^{あら} 洗う



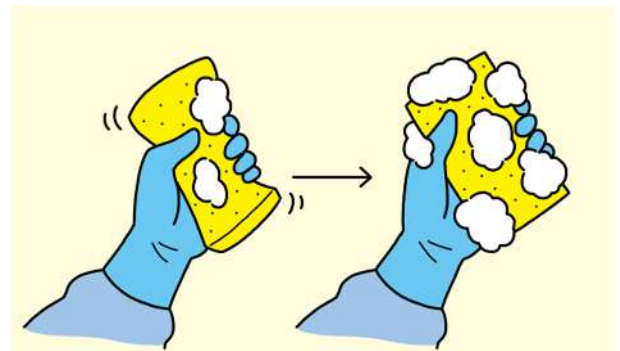
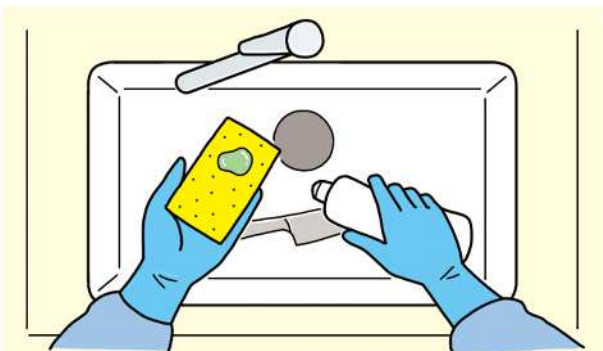
◆ ^て ^{ちよくせつ} 手で直接こすらないこと

◆ ^{ほうちよう} ^は ^{あんぜん} ^{あつか} 包丁の刃は安全に扱うこと

⑤ ^{すぼんじ} ^{しょうりよう} ^{せんざいえき} ^つ ^{あわだ} ^{ほうちよう} ^は ^え ^{あら} 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

・ ^{すぼんじ} ^{みず} ^{ふく} ^{しょうりよう} ^{せんざいえき} ^つ スポンジに水を含ませて、少量の洗剤液を付ける

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

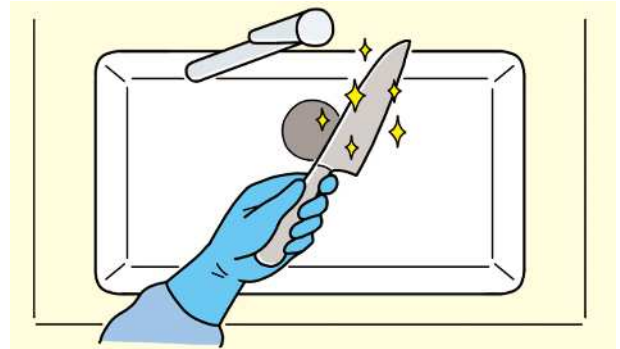
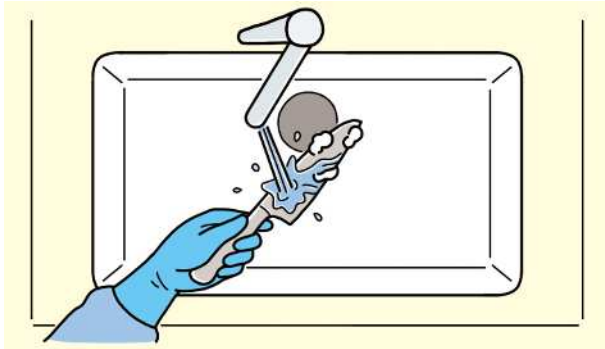


◆ ^{せんざいえき} ^{ほうちよう} ^{ちよくせつ} 洗剤液は包丁に直接かけないこと

◆ ^{ほうちよう} ^は ^{あんぜん} ^{あつか} 包丁の刃は安全に扱うこと

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}殺菌液の中に^{なか}入れる

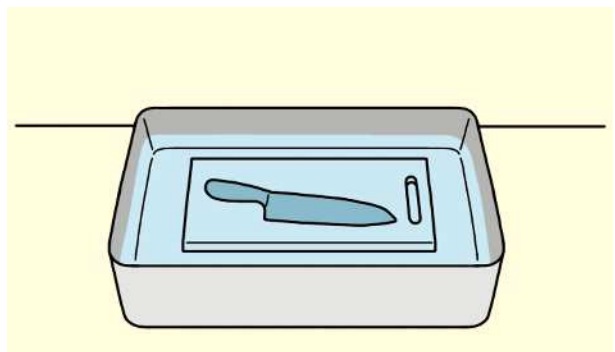


◆ ^て手で^{こす}って^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流さないこと

◆ ^{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^{なか}中や^{ちょうりだい}調理台の^{うえ}上の^{よご}汚れた^{ところ}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}一定^{じかん}時間（^{やく}約^{ぶん}1分[※]）^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}殺菌液槽に^つ浸ける
- ・ ^{たいまー}タイマーを^かかけて^{ぶんかん}1分間^{さっきん}殺菌する



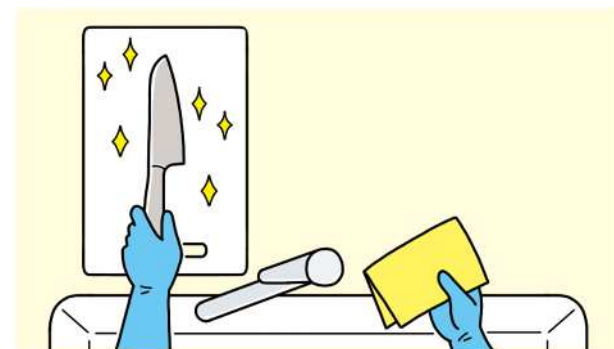
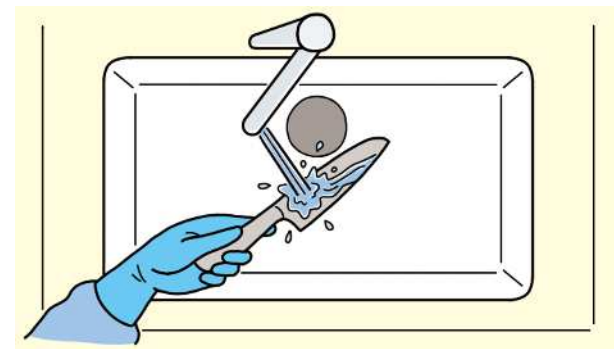
◆ ^{ほうちよう}包丁と^{いた}まな板は^{さっきんえき}殺菌液からは^だみ出さないこと

◆ ^つ浸ける^{じかん}時間は^{いって}一定^{じかん}時間より^{みじか}短くならないこと

◆ ^つ浸けている^{じかん}時間を利用し^{りよう}洗浄後の^{せんじょうご}器具を^{きぐ}置く^お場所を^{せいけつ}清潔にして^おおくこと
（*^{えいせい}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^{きぐ}器具を^{りゅうすい}流水で^{あら}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^{きぐ}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 作業が終了したら、試験官に報告する

- ・手を挙げて「できました」と報告する



◆ 試験時間をはかっているので終わったら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 注) えんぶんくっせつけいには 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えんぶんくっせつけいで説明しています

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 滴下する前はこの色です

てきか 滴下後はこの色になっていることを確認しましょう

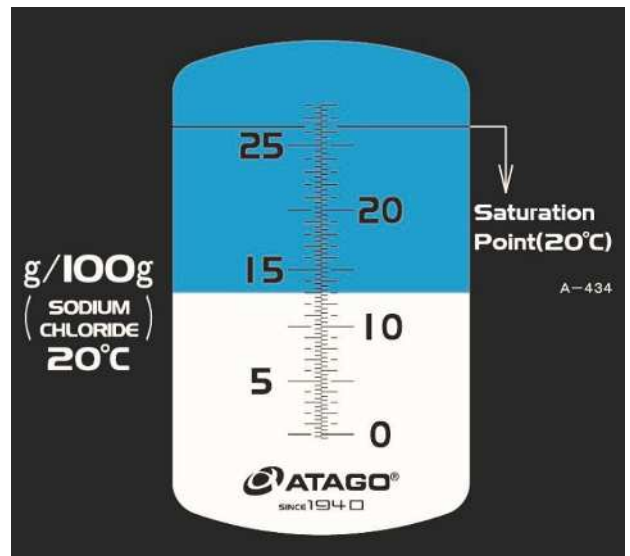
ふたいた 蓋板を開けてプリズム面に 食塩水を1~2滴ほど滴下して蓋板を閉じます



あか 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

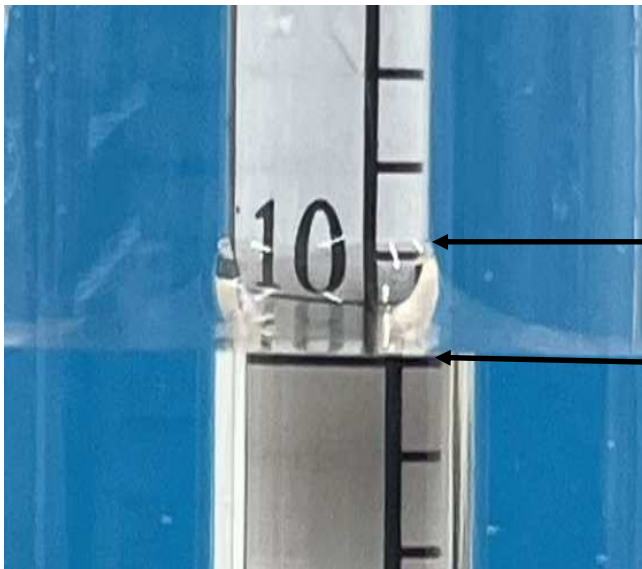


透明な筒状の入れ物 (メスシリンダーなど) に食塩水をボーメ比重計が浮く程度に注ぎ、ボーメ比重計を浮かべます

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)

- 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