

# 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**

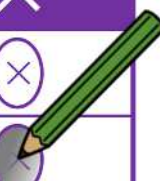
1	<small>のり</small> 海苔 は、 <small>かいそう</small> 海藻 である。
---	---

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

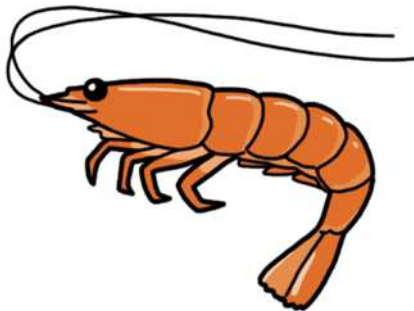
## 問題 I . 原料魚介類の選定

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

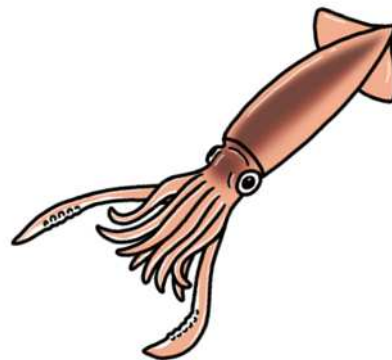
【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は7種類です。

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	②	③	④	⑤	⑥	⑦
B	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦

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

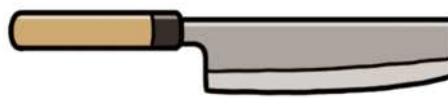
【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は3種類です。

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

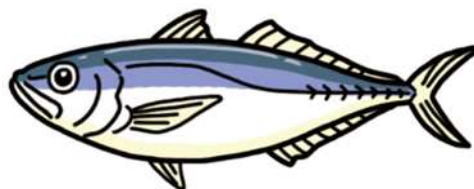
**A**



**B**



①



②

もんだいⅡ Mondai II			
A	①	●	③
B	●	②	③

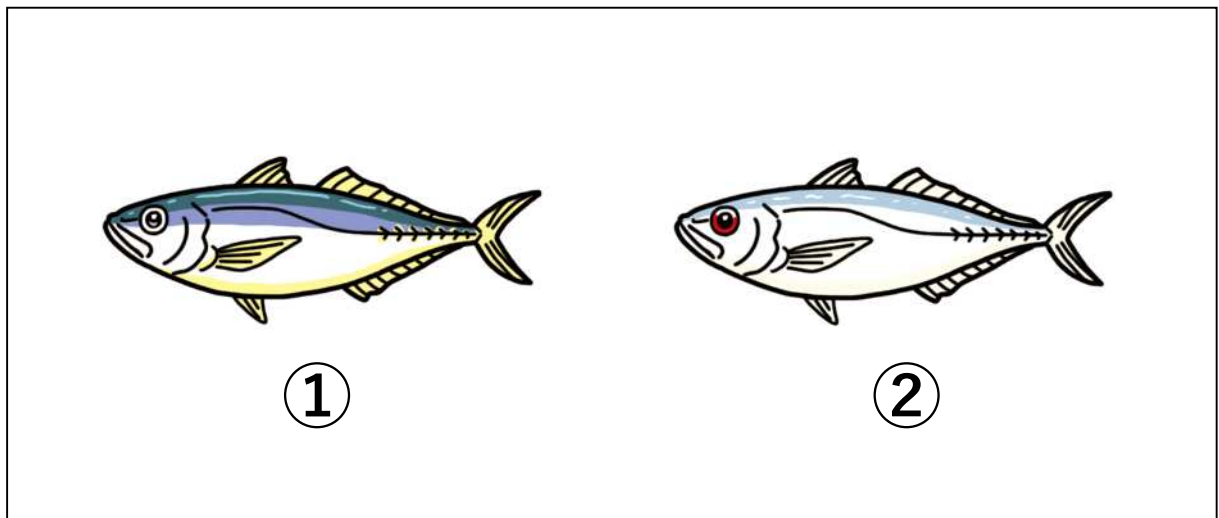
もんだい せんど ほんべつ  
問題Ⅲ. 鮮度の判別

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 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 <b>自然解凍</b></p>  <p>①</p>	<p>りゅうすいかいとう <b>流水解凍</b></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

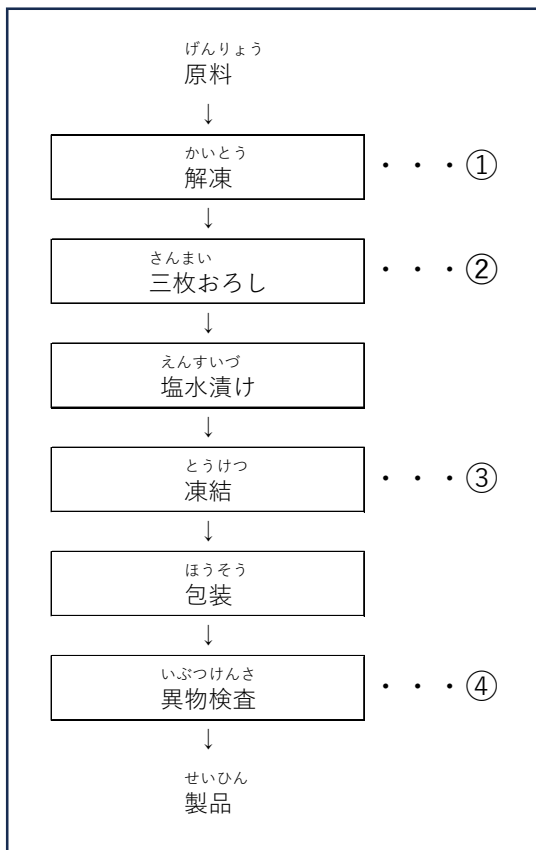
☆ 専門問題は作業別に問題が異なります

### 問題VI. 機器の選択

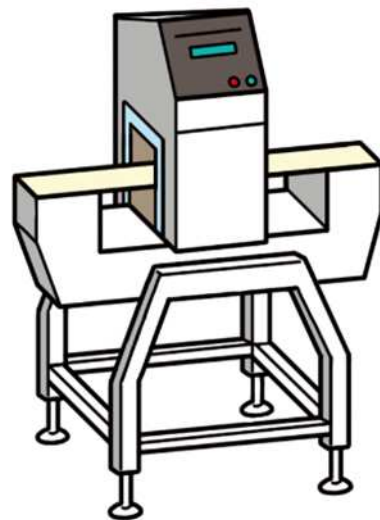
機器の写真を見て、製造工程表のどの作業で使われるか番号を選び解答する

#### 【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

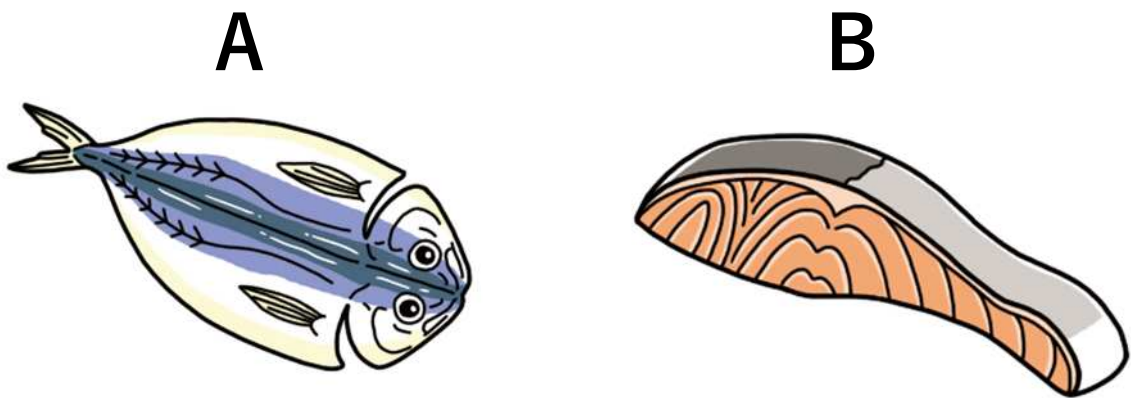
④

もんだい せいひん はんべつ  
**問題Ⅶ. 製品の判別**

しゅるい (A～C) のせいひん なまえ ばんごう (①～③) をえら かいとう  
**3種類 (A～C) の製品の名前の番号 (①～③) 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。**

せいひん なまえ を ①～② から えら ぬ  
 製品の 名前 を ①～② から 選び 塗りつぶしなさい。



① しお  
**塩さけ**

② ひら ぼ  
**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



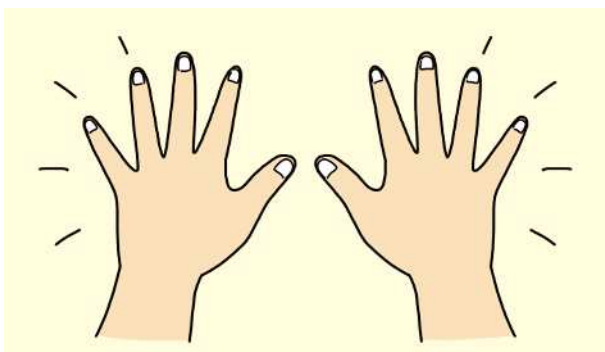
◆ 作業着に乱れや汚れがないこと

(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 <sup>ねん</sup>ちやくろーらー <sup>さぎ</sup>ょうぎ <sup>ふ</sup>ちやく <sup>い</sup>ぶつなど <sup>じ</sup>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

- <sup>か</sup>がみ <sup>み</sup> <sup>ねん</sup>ちやくろーらー <sup>ぜん</sup>しん  
鏡を見ながら粘着ローラーを全身にかける  
(<sup>あ</sup>たま <sup>あ</sup>し <sup>う</sup>え <sup>し</sup>た <sup>ろ</sup>ーらー  
頭から足まで上から下へローラーをかける)



◆ <sup>わ</sup>き <sup>うち</sup>また <sup>せ</sup>なか <sup>ろ</sup>ーらー  
脇、内股、背中もローラーをかけること

④ <sup>り</sup>ゆうすい <sup>て</sup> <sup>よ</sup>ご <sup>あ</sup>ら <sup>な</sup>が  
流水で手の汚れを洗い流す

- <sup>さ</sup>ぎょうぎ <sup>そ</sup>で <sup>ひ</sup>じ <sup>あ</sup> <sup>り</sup>ゆうすい <sup>て</sup> <sup>よ</sup>ご <sup>あ</sup>ら <sup>な</sup>が  
作業着の袖を肘まで上げ、流水で手の汚れを洗い流す



◆ <sup>ひ</sup>じ <sup>ち</sup>か <sup>あ</sup>ら <sup>な</sup>が  
肘の近くまで洗い流すこと

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

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



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

⑥ <sup>ぎゃくせいせつ</sup> <sup>えき</sup> <sup>て</sup> <sup>ひた</sup> <sup>つめ</sup> <sup>さき</sup> <sup>つめぶらし</sup> <sup>びょういじょう</sup>  
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)、  
<sup>りゅうすい</sup> <sup>よく</sup> <sup>あら</sup>  
流水でよく洗う

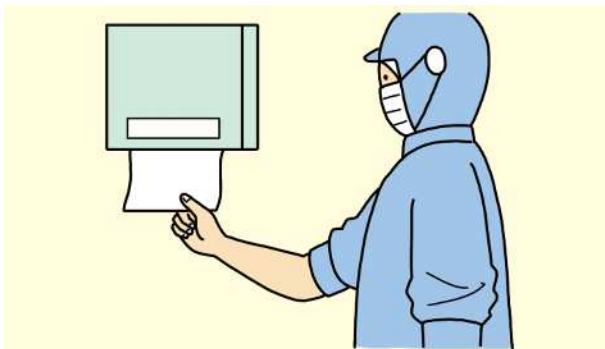
- ・ <sup>ぎゃくせいせつ</sup> <sup>えき</sup> <sup>て</sup> <sup>ひた</sup> <sup>たいまー</sup> <sup>30</sup> <sup>びょう</sup>  
逆性石けん液に手を浸す (タイマーで30秒はかる)
- ・ <sup>つめぶらし</sup> <sup>つか</sup> <sup>つめ</sup> <sup>さき</sup>  
爪ブラシを爪の先にかける
- ・ <sup>びょう</sup> <sup>30</sup> <sup>た</sup> <sup>ら</sup>、<sup>りゅうすい</sup> <sup>ぎゃくせいせつ</sup> <sup>えき</sup> <sup>よく</sup> <sup>あら</sup> <sup>なが</sup>  
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





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

⑨ <sup>ながぐつ</sup>長靴を<sup>さっきん</sup>殺菌する

・ <sup>ながぐつ</sup>長靴用<sup>さっきん</sup>殺菌槽<sup>なか</sup>の中で、<sup>ながぐつ</sup>長靴を<sup>さっきん</sup>殺菌する



◆ <sup>ながぐつ</sup>長靴用<sup>さっきん</sup>殺菌槽<sup>なか</sup>の中で<sup>りょうあし</sup>両足を<sup>さっきん</sup>殺菌すること

⑩ <sup>さぎょう</sup>作業が<sup>しゅうりょう</sup>終了したら、<sup>しけんかん</sup>試験官に<sup>ほうこく</sup>報告する

・ <sup>て</sup>手を<sup>あ</sup>挙げて「<sup>できました</sup>できました」と<sup>ほうこく</sup>報告する



◆<sup>しけんじかん</sup>試験時間をはかっているので<sup>お</sup>終わったら<sup>ほうこく</sup>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【調味加工品製造作業】

### ● こうなご佃煮 (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	4	原料の選別 (1)、原料・砂糖の計量で使用 (3) (紙皿推奨)
バット	1	原料の選別で使用
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)
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)
片手鍋	1	雪平鍋推奨
菜箸またはへら	1	いりつけ煮で使用
スプーン	1	砂糖の計量、調味液の攪拌で使用
割り箸	1	製造したものをチェックする際に使用
持ち帰り容器	1	試験で製造したものを入れる
殺菌液用容器	1	鍋・菜箸・へら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	150 g	干し魚介類 (コウナゴ、ちりめん、干しえび等よく乾いたもの)
醤油	100 ml	
みりん	50 ml	
砂糖	100 g	と 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

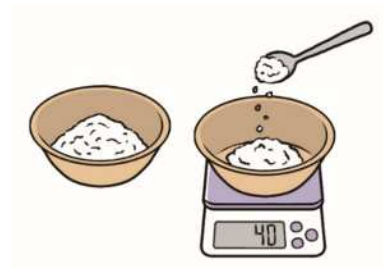


課題2. 調味液の調合

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  
指定された材料ざいりょうと器具きぐをつかづかい、いろつけ煮にを製造するせいぞう

- ① なべ ちょうみえき い ひ ふっとう  
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



### 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

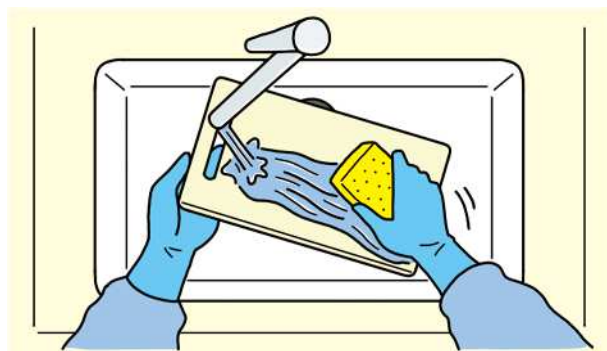
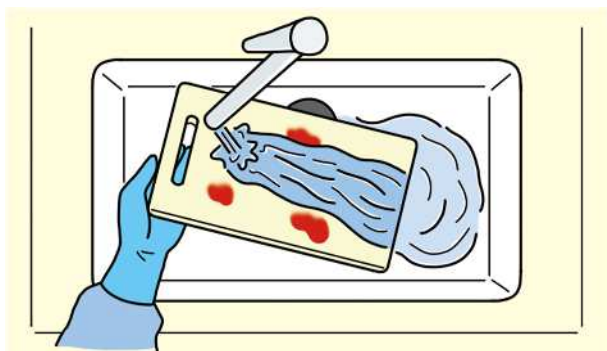
\*打ち切り時間を超過した場合は試験途中でも終了とする

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

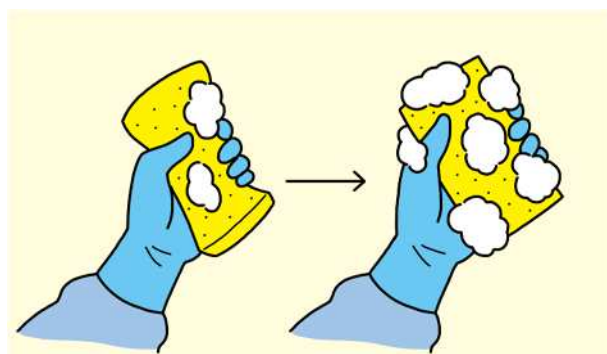
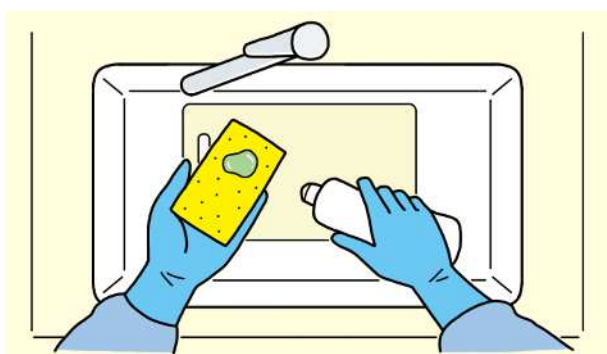
- ・ 水でまな板の汚れを流す
- ・ スポンジに水を含ませる
- ・ まな板に水を流しながら、スポンジを使って洗う



◆ 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



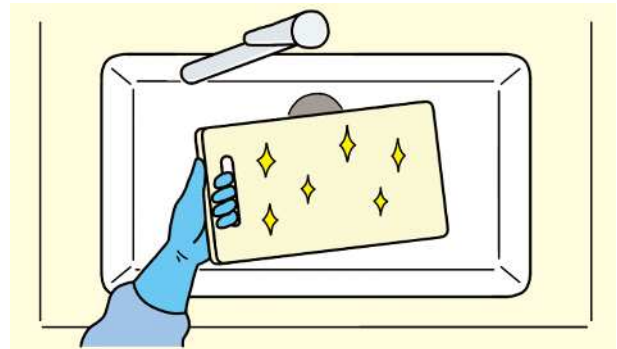


◆ 洗剤液はスポンジに付けること  
せんざいえき すぼんじ つ

◆ 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

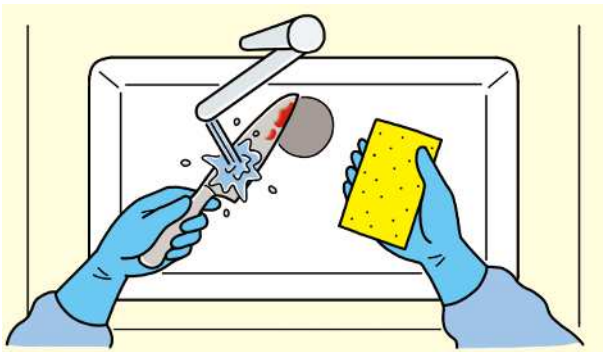


◆ 手でこすって泡を洗い流さないこと  
て あわ あら なが

◆ 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  
ほうちよう すぼんじ みずあら

- ・ 水で包丁の汚れを流す  
みず ほうちよう 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  
ほうちよう みず なが すぼんじ つか あら



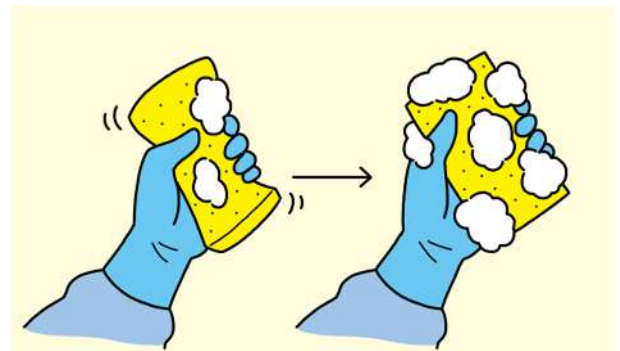
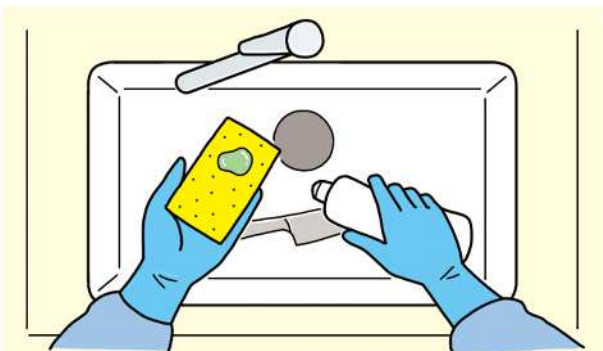
◆ <sup>て</sup> <sup>ちよくせつ</sup> 手で直接こすらないこと

◆ <sup>ほうちよう</sup> <sup>は</sup> <sup>あんぜん</sup> <sup>あつか</sup> 包丁の刃は安全に扱うこと

⑤ <sup>すぼんじ</sup> <sup>しょうりよう</sup> <sup>せんざいえき</sup> <sup>つ</sup> <sup>あわだ</sup> <sup>ほうちよう</sup> <sup>は</sup> <sup>え</sup> <sup>あら</sup> 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

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

・ <sup>すぼんじ</sup> <sup>あわだ</sup> <sup>ほうちよう</sup> <sup>あら</sup> スポンジをよく泡立て包丁を洗う

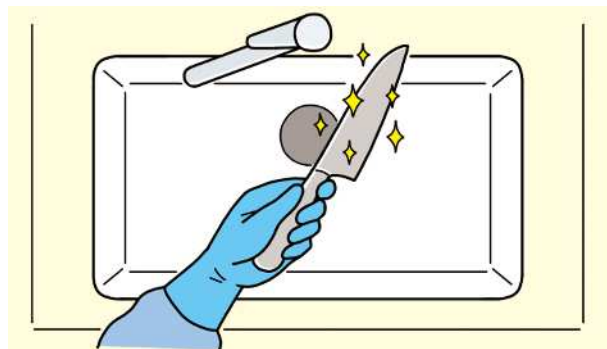
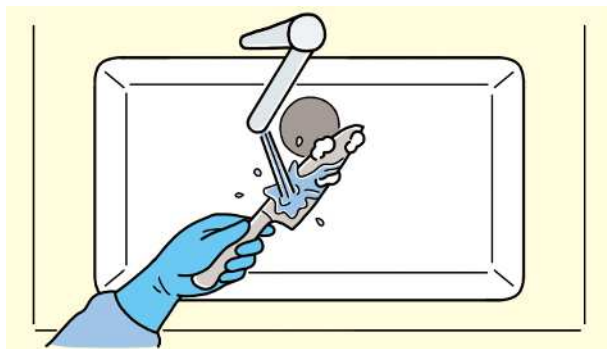


◆ <sup>せんざいえき</sup> <sup>ほうちよう</sup> <sup>ちよくせつ</sup> 洗剤液は包丁に直接かけないこと

◆ <sup>ほうちよう</sup> <sup>は</sup> <sup>あんぜん</sup> <sup>あつか</sup> 包丁の刃は安全に扱うこと

⑥ <sup>りゅうすい</sup>流水で<sup>せんざい</sup>洗剤の<sup>あわ</sup>泡を<sup>あら</sup>洗い<sup>なが</sup>流す

- <sup>ほうちよう</sup>包丁の<sup>あわ</sup>泡を<sup>のこ</sup>残さず<sup>りゅうすい</sup>流水で<sup>あら</sup>洗い<sup>なが</sup>流す
- <sup>あわ</sup>泡を<sup>あら</sup>洗い<sup>なが</sup>流したら<sup>さっきんえき</sup>殺菌液の中に<sup>なか</sup>入れる

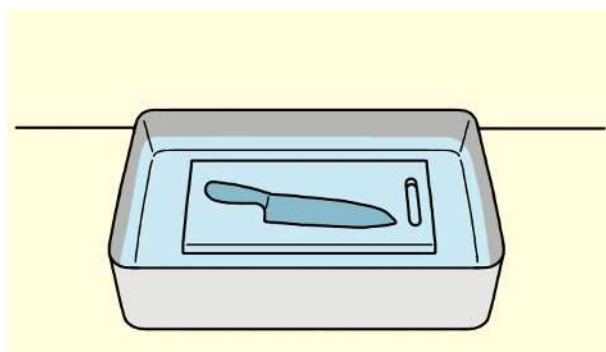


◆ <sup>て</sup>手で<sup>こ</sup>こすって<sup>あわ</sup>泡を<sup>あら</sup>洗い<sup>なが</sup>流さないこと

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

⑦ <sup>あら</sup>洗った<sup>きぐ</sup>器具を<sup>さっきんえき</sup>殺菌液に<sup>いっていじかん</sup>一定時間（<sup>やく</sup>約<sup>ぶん</sup>1分<sup>※</sup>）<sup>つ</sup>浸ける \*<sup>べんぎじょう</sup>便宜上<sup>ぶん</sup>1分<sup>しけん</sup>で<sup>じっし</sup>試験を実施します

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



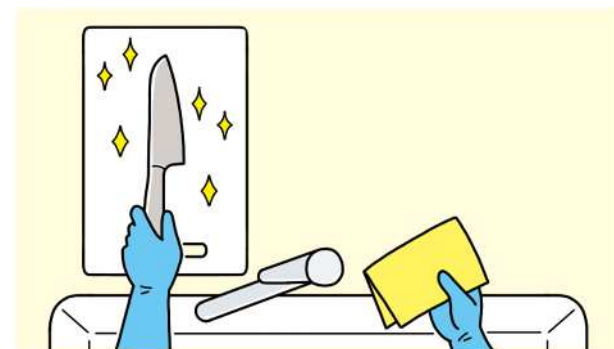
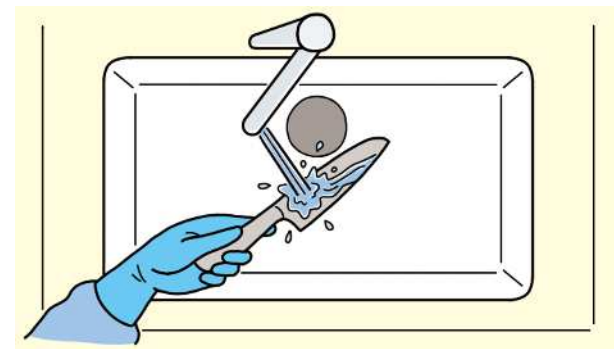
◆ <sup>ほうちよう</sup>包丁と<sup>いた</sup>まな板は<sup>さっきんえき</sup>殺菌液からは<sup>だ</sup>み出さないこと

◆ <sup>つ</sup>浸ける<sup>じかん</sup>時間は<sup>いっていじかん</sup>一定時間より<sup>みじか</sup>短くならないこと

◆ <sup>つ</sup>浸けている<sup>じかん</sup>時間を利用し<sup>りよう</sup>洗浄後の<sup>せんじょうご</sup>器具を<sup>きぐ</sup>置く<sup>お</sup>場所を<sup>せいけつ</sup>清潔にして<sup>お</sup>おくこと  
（\*<sup>えいせい</sup>衛生的な<sup>ばしょ</sup>場所）

⑧ <sup>りゅうすい</sup>流水で<sup>さっきんえき</sup>殺菌液を<sup>あら</sup>洗い、<sup>みずけ</sup>水気を<sup>ふ</sup>拭き取る

- ・ <sup>さっきんえき</sup>殺菌液から<sup>と</sup>取り出した<sup>だ</sup>器具を<sup>きぐ</sup>流水で<sup>りゅうすい</sup>洗う
- ・ <sup>ふきん</sup>布巾や<sup>ペーパータオル</sup>ペーパータオルで<sup>みずけ</sup>水気を<sup>ふ</sup>拭き取る
- ・ <sup>ふ</sup>拭き終わった<sup>お</sup>器具は<sup>きぐ</sup>\*衛生的な場所に<sup>えいせいでき</sup>置く



◆ <sup>さっきんえき</sup>殺菌液を<sup>なが</sup>流し<sup>わす</sup>忘れないこと

◆ <sup>みずけ</sup>水気を<sup>のこ</sup>残さないこと

◆ <sup>しんく</sup>シンク内の<sup>あわ</sup>泡の<sup>あら</sup>洗い<sup>なが</sup>流しや<sup>しんくまわ</sup>シンク周り<sup>すいできぶ</sup>水滴<sup>と</sup>拭き取りは<sup>しけんじかん</sup>試験時間に<sup>せいげん</sup>制限があるため、

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

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

- <sup>て あ</sup>手を挙げて「できました」と<sup>ほうこく</sup>報告する



◆ <sup>しけんじかん</sup>試験時間をはかっているので<sup>お</sup>終わったら<sup>ほうこく</sup>すぐに報告すること