

# 令和4年10月1日以降当試験を受検の皆様へ 重要なお知らせです必ずご確認ください。

監理団体並びに実習実施者、受検者各位

## 試験基準および審査基準の変更に伴う「安全管理（労働 災害等）」の課題追加と事前課題の更新のお知らせ

日頃より当試験運営へのご協力を賜り誠にありがとうございます。

令和3年6月29日付でお知らせしております労働災害に係る「安全管理」の試験について、試験基準および審査基準

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/koyou\\_roudou/jinzaikaihatsu/global\\_cooperation/002.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/koyou_roudou/jinzaikaihatsu/global_cooperation/002.html)

が変更されました。つきましては、令和4年10月1日以降に開催される当試験のすべての判断等試験に課題を追加して出題することといたします。

なお、一昨年追加承認された非加熱水産加工食品製造職種の「調理加工品作業」及び「生食用加工品作業」につきましては、開始当初より同問題が出題されております。

追加される安全管理問題について、事前にお伝えする課題は次のとおりです。

課題は当試験のホームページの「試験概要」にある「等級ごとの試験概要」実技試験問題ダウンロード（事前課題）（<https://exam.zensui.jp/exam/index.html>）でもご確認ください。また、受検前準備期間に必ずご参照ください。なお、こちらは8月22日（月）にアップされる予定となっております。

また、こちらの試験概要は随時更新を予定しておりますので、受検の都度当ホームページをご確認いただきますようお願いいたします。

- ・初 級：包丁の正しい取り扱い方を選択する。（イラスト又は画像で出題）
  - ※ V参考資料 52 頁：資料 6 包丁取扱いルールを参照
  - ※現状において、初級の判断等試験は写真カードで行っておりますが、専門級以上と同様にペーパーテストに変更となります。
- ・専門級：危険な箇所や行為 2 つを選択する。（イラスト又は画像で出題）
  - ※ V参考資料 46 頁：資料 5 各種災害事例を参照
- ・上 級：危険な箇所や行為 3 つを指摘できる。（イラスト又は画像で出題）

※ V参考資料 42 頁：資料 3、4、5 災害事例等を参照

※ 当面の「安全管理」課題につきましては、外国人技能実習機構より発行されている「技能実習生安全衛生対策マニュアル（食品製造職種）」（未入手の方は、外国人技能実習機構ホームページ <https://www.otit.go.jp/anzen/> よりダウンロードができます。）31 ページ以降の参考資料の事例を中心に出题を予定しておりますが、この資料はすべての労働災害が記載されているわけではありません。今後新たな労働災害事例が発生することもございますことをお含みおきください。受検者へのご指導をお願いいたします。

上記お問合せにつきましては、メールでのお問合せをお願いいたします。

- ・ メールアドレスは、[zensui-ginouhyouka@zensui.jp](mailto:zensui-ginouhyouka@zensui.jp)  
（件名：「安全管理の件」とご記入ください。）

令和 4 年 8 月 17 日  
全国水産加工業協同組合連合会 指導課