

大切なお知らせ

監理団体並びに実習実施者、受検者 各位

初級 発酵食品製造作業 作業試験問題の変更について

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。
この度、初級試験のうち、発酵食品製造作業の作業試験概要を一部変更いたします。
かならずご確認とご準備のうえ受検をお願いいたします。

変更日 令和6年4月1日より

変更前 課題1. 原料処理



変更後 課題1. 原料処理

課題2. 食塩の計量

- ・原料処理のうち胴肉・脚肉の細切りがなくなります
- ・新たに食塩の計量が課題追加されます

詳細については新しい試験概要（事前課題）をご確認ください。
上記お問合せにつきましては、なるべく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
(件名:「発酵食品作業試験の件」とご記入ください。)

令和6年3月1日
全国水産加工業協同組合連合会
指導課