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はじめる

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）

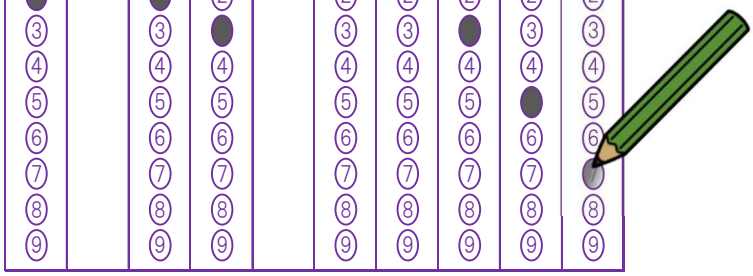
④ 机の上には、鉛筆と消しゴム、受検票以外置かない

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　ぺーぱーてすと　まーくしーと
【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	海苔（のり） は、海藻（かいそう） で ある。

2	ホタテガイ（ほたてがい） は、海藻（かいそう） 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	●	⊗
2	◎	⊗
3	◎	⊗
4	◎	⊗
5	◎	⊗

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　ぺーぱーてすと　まーくしーと
【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

☆ **まーくしーとかいとうようし　めん　こた　か**
マークシート解答用紙のうら面に答えを書きます

☆ ぺーぱーてすと　まーくしーと　けいしき　えんぴつ　けしごむなどひっきようぐ　ひつよう
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

☆ しけんじかん　ふんかん　げんそく　とちゅうたいせき
試験時間は**１５分間**で原則として途中退席はできません

☆ いか　れいだい　こた　かた　かいせつ　じっさい　しゅつだいすう　こと
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
じっさい　しゅつだいすう　かくもんだい　せつめいないよう　とおり
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 しけん　あいず
試験は合図があったらはじめる

② しゅうりょう　あいず　しけん　し じ　したが
終了の合図があったら試験をやめて指示に従う

③ ふせいこうい　きんし　かんにんぐ　しご　もんだい　かいとう　か　うつ　も　だ　など
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 つくえ　うえ　えんぴつ　け　ごむ　じゅけんひょう　いがい　お
机の上には、鉛筆と消しゴム、受検票以外置かない

⑤ けいたいでんわなど　しよう　きんし　さつえい　ろくおんなど
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	**HBまたはBのえんぴつ**、けしごむ

1．共通問題

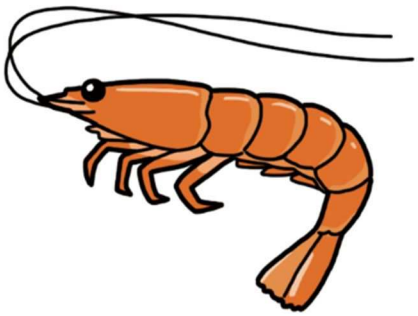
問題Ⅰ．原料魚介類の選定

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

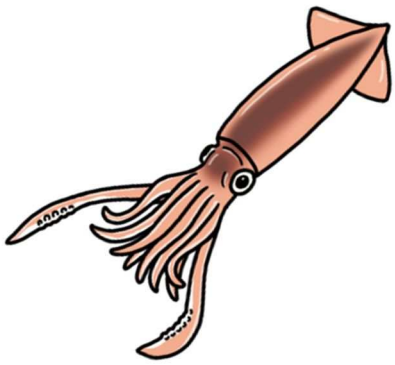
【例題】　注）例題は2種類ですが試験は7種類です。

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。

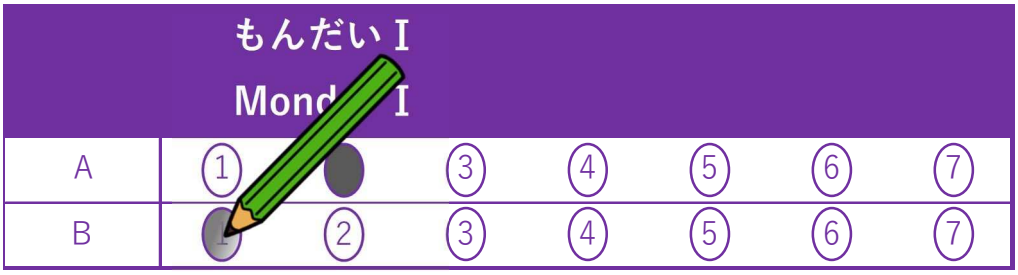
A



B



① い　か　　② え　び

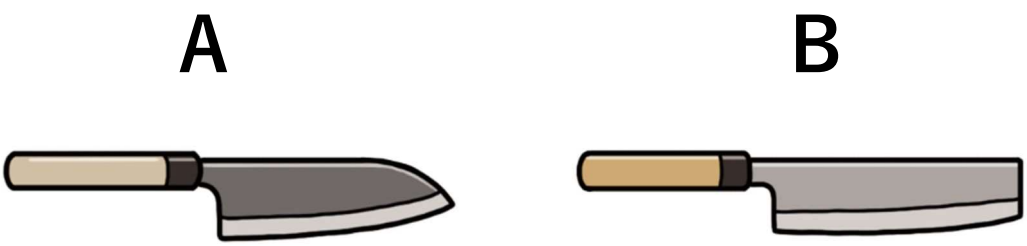


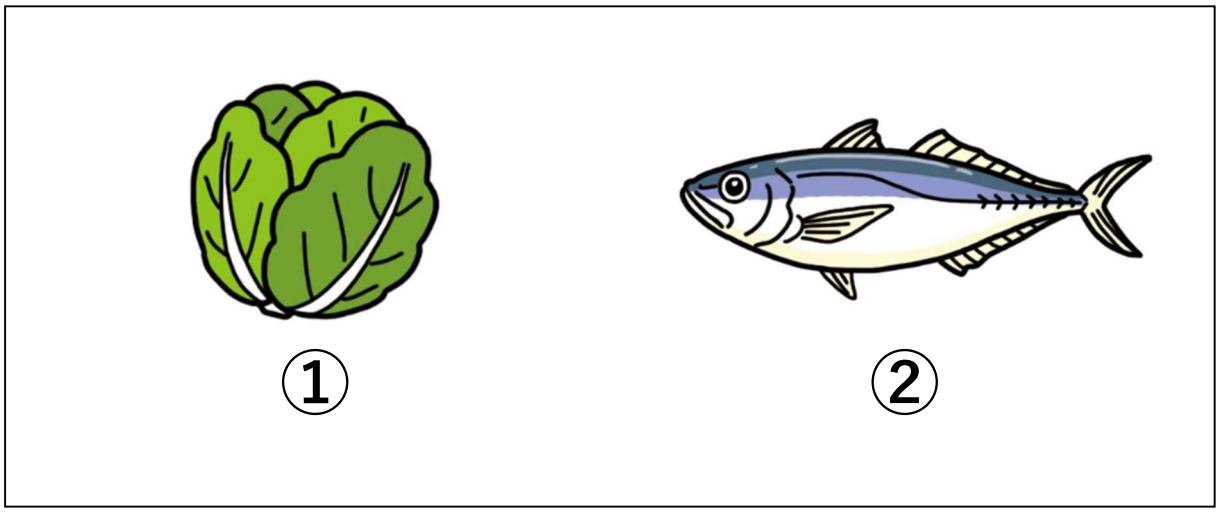
問題Ⅱ．包丁の選定

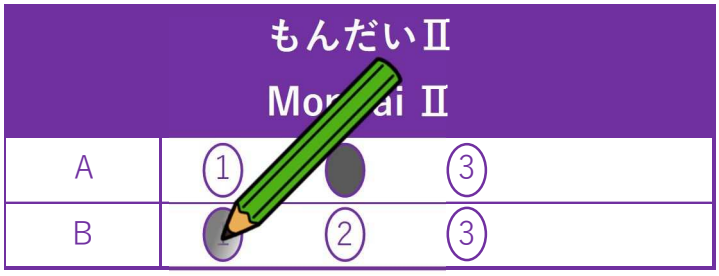
３種類（A～C）の包丁がどの原料（①～③）に使用するか番号を選び解答する

【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。







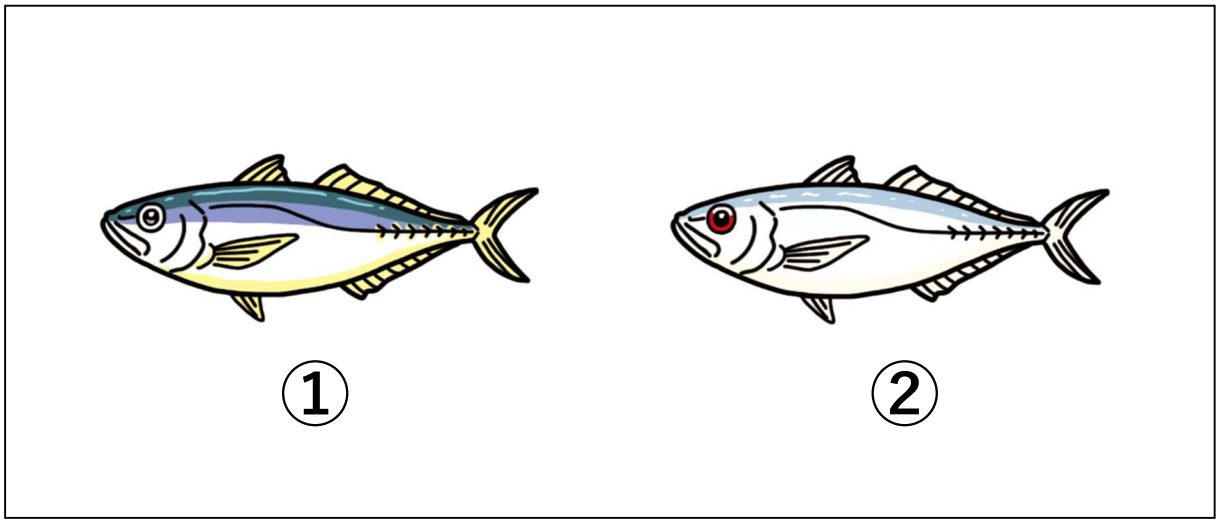
問題Ⅲ. 鮮度の判別

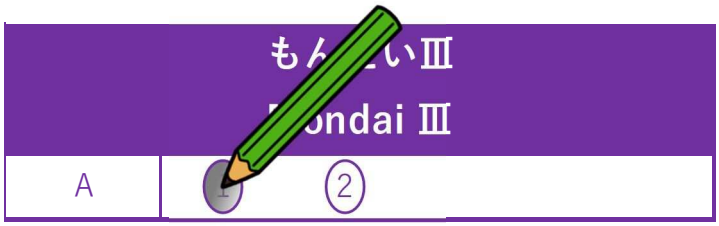
魚の写真を見て、鮮度の良い方、または悪い方の番号を選び解答する（**2魚種出題**）

【例題】　注）例題は1種類ですが試験は2種類（A・B）です。

鮮度 の **良い方** を ① ・ ② から 選び 塗りつぶしなさい。

A





問題Ⅳ．原料解凍方法の選択

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

【例題】　注）例題は 2種類ですが試験は 3種類です。

一番 **早く** 解凍 できる 方法 を 解答方法 ① ～ ② から 選び 塗りつぶしなさい。

自然解凍

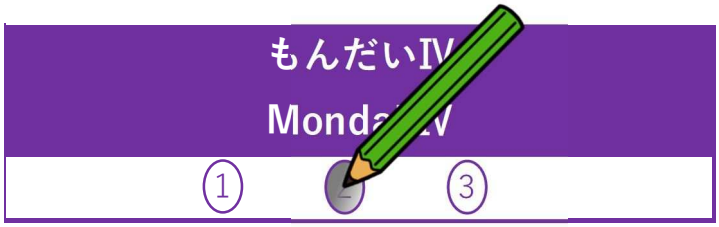


①

流水解凍



②



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。

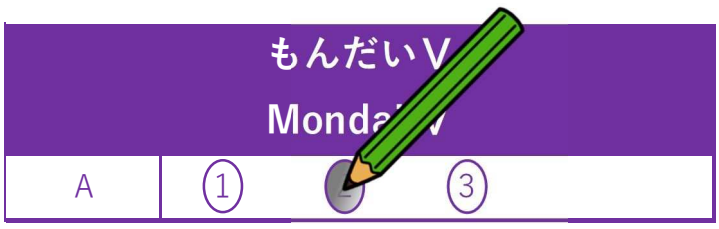
事故**A** を 起こす 人物 を 下 の 絵 の 人物 ① ～ ③ から 選び 塗りつぶしなさい。

A



すべる





2.専門問題

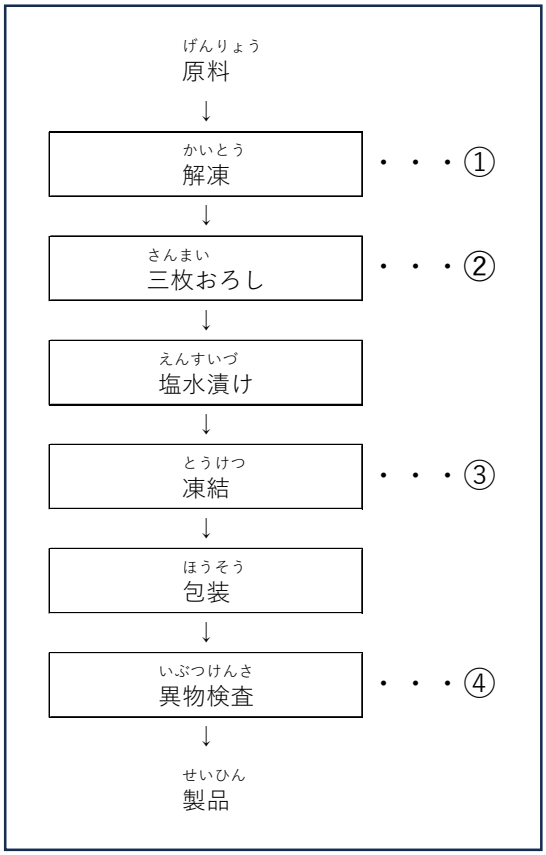
☆ 専門問題は作業別に問題が異なります

問題Ⅵ. 機器の選択

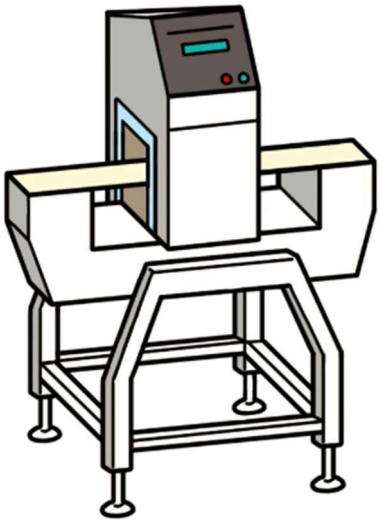
機器の写真を見て、製造工程表のどの作業で使われるか番号を選び解答する

【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。



金属探知機





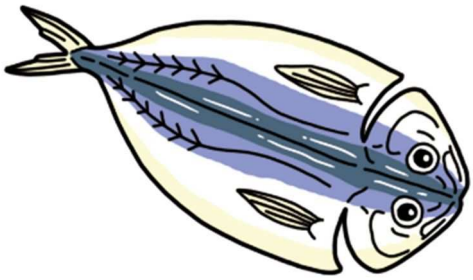
問題Ⅶ. 製品の判別

3種類（A～C）の製品の名前の番号（①～③）を選び解答する

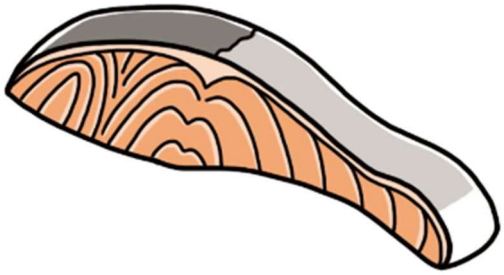
【例題】　注）例題は2種類ですが試験は3種類です。

製品 の 名前 を ① ～ ② から 選び 塗りつぶしなさい。

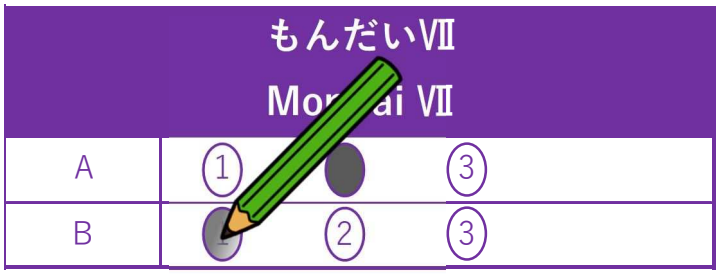
A



B



① 塩さけ　　**② あじ開き干し**



【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





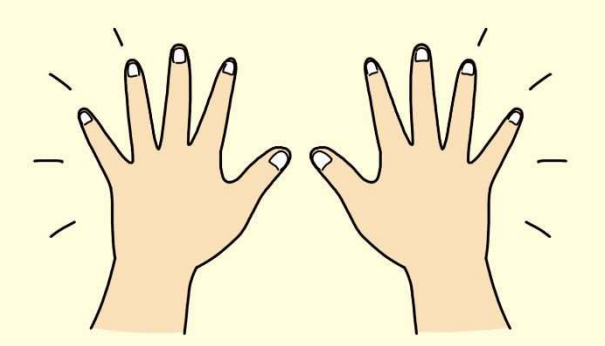
◆作業着に乱れや汚れがないこと

（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１㎜程度、マニュキュアをつけないこと）

◆髪の毛は帽子からはみ出ていないこと

◆鼻孔がマスクから出ていないこと

③ 粘着ローラーで作業着に付着した異物等を除去する

・鏡を見ながら粘着ローラーを全身にかける
（頭から足まで上から下へローラーをかける）



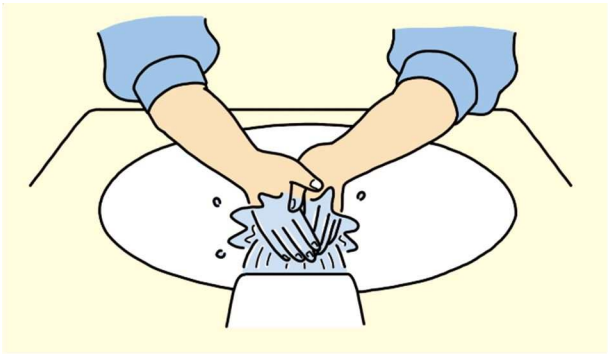


◆脇、内股、背中もローラーをかけること

④ 流水で手の汚れを洗い流す

・作業着の袖を肘まで上げ、流水で手の汚れを洗い流す





◆肘の近くまで洗い流すこと

⑤ 手洗い洗剤を使って手を洗い、流水でよく洗い流す

・手洗い洗剤を使って手を洗う
・爪ブラシを使って爪の先を洗う
・流水で泡をよく洗い流す





◆肘の近くまで洗うこと
◆爪ブラシは爪の先だけに使うこと
◆泡は全て洗い流すこと

⑥ 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）、流水でよく洗う

・逆性石けん液に手を浸す（タイマーを見ながら30秒浸す）
・爪ブラシを爪の先にかける
・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）

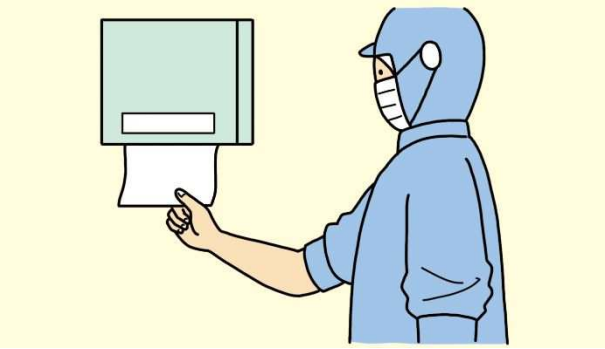
◆爪ブラシを忘れずに使うこと

◆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





◆手袋が破れてしまったら新しいものと交換すること

⑨ 長靴を殺菌する

・長靴用殺菌槽の中で、長靴を殺菌する





◆長靴用殺菌槽の中で両足を殺菌すること

⑩ 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

１－２．原料の解凍

必要器具	数量	備考
冷凍魚	1	**バラ凍結された丸のままの魚（ラウンド）** 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

※生食用加工品製造作業の受検者は原料の解凍前に【事前準備】を行う
（P20参照）

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

【生食用加工品製造作業】

【事前準備】**原料の解凍前**に必ず行ってください

① 手袋をして、手袋の表面にアルコールスプレーをかけ消毒する

※作業者の衛生管理で装着した手袋をつけたままの場合は、新しいものに付け替えは不要
（アルコールスプレーのみ実施）





② まな板の両面全体にアルコールスプレーをかけ消毒する



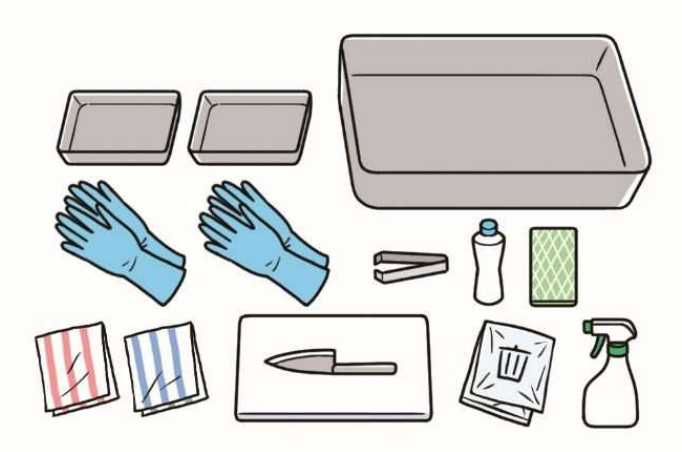
③ 包丁全体にアルコールスプレーをかけ消毒する



●イナダフィレ（例）

必要器具	数量	備考
手袋	3セット	ゴム手袋（ニトリル手袋）
消毒用アルコール	1	スプレータイプ、
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）
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）
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
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

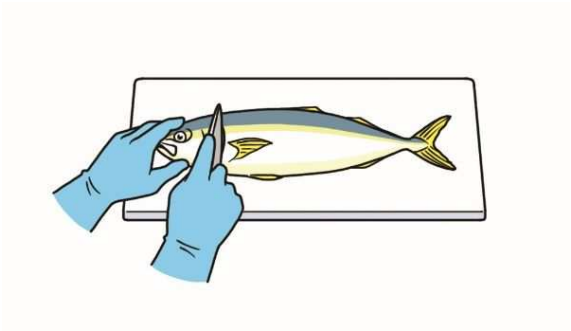


試験前の調理台の準備

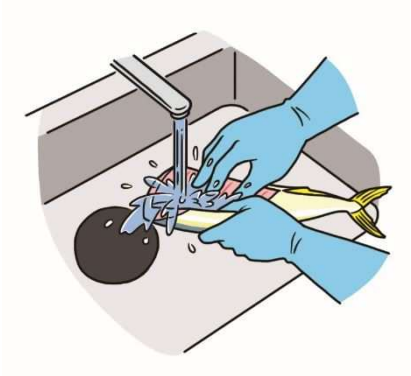
課題１．原料処理

指定された材料と器具を使い、原料を処理する

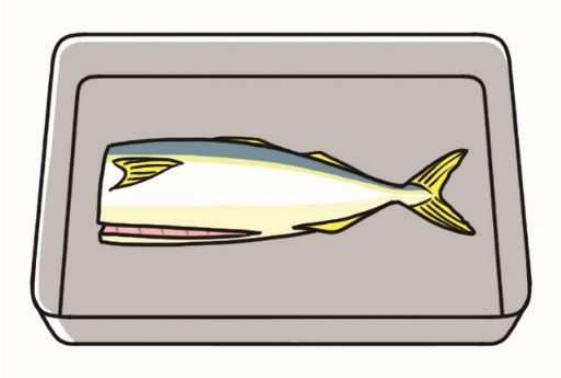
① 原料魚の頭と内臓を包丁で除去する



② 流水で洗浄する



③ バットの上に置く



④ 試験官に終了の報告をする



課題２．高度衛生管理

課題１で使用した器具を洗浄し衛生な状態に戻す

① 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き取る（１－３．器具の衛生管理 ①～⑥※殺菌液浸け込みはしません 参照）

② 手袋を交換する



③ 手袋にアルコールスプレーを噴霧する



④ 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 試験官に終了の報告をする

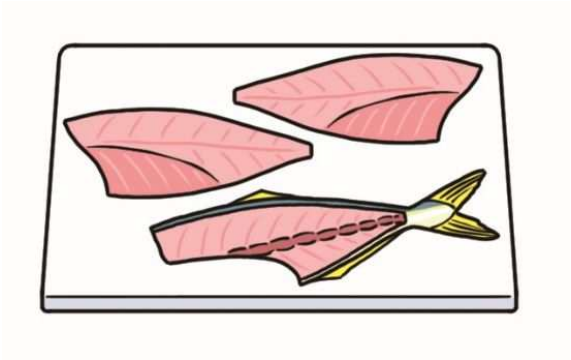


課題３．生食用処理（鮮度管理のため15分以内を目標に作業する）

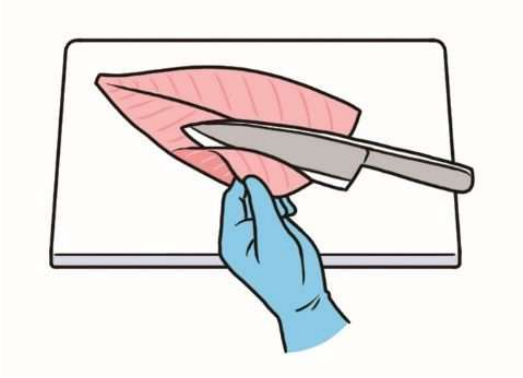
＊タイマーを設置するので確認しながら作業すること

指定された材料と器具を使い、原料を生食用処理する

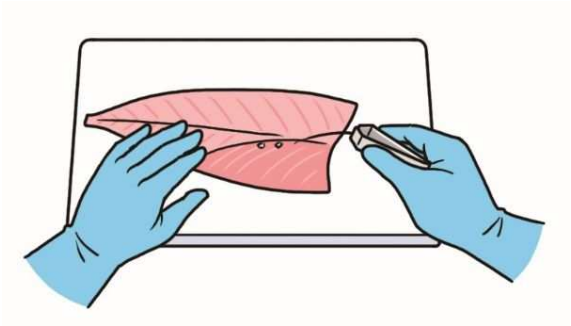
① 洗浄したドレスを三枚卸しにする



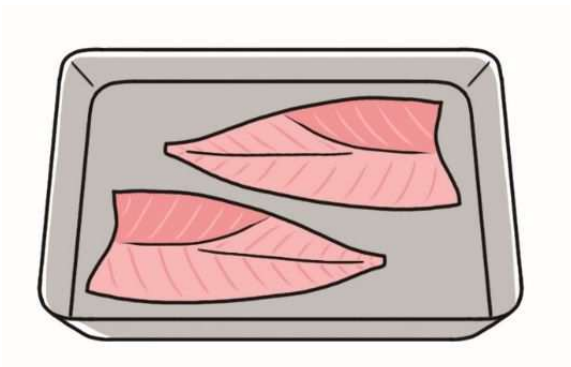
② 非可食部（腹骨、ヒレ）を除去する



③ ピンボーンを除去する（骨抜き、5枚卸し、V字カットのどれかで行う）



④ バットの上に置く（課題1とは別のバットを使うこと）



⑤ 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



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

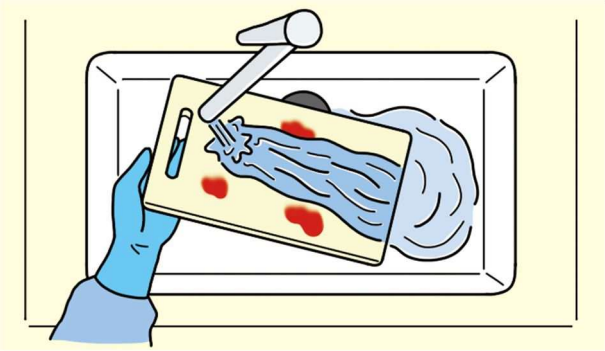
＊打ち切り時間を超過した場合は試験途中でも終了とする

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

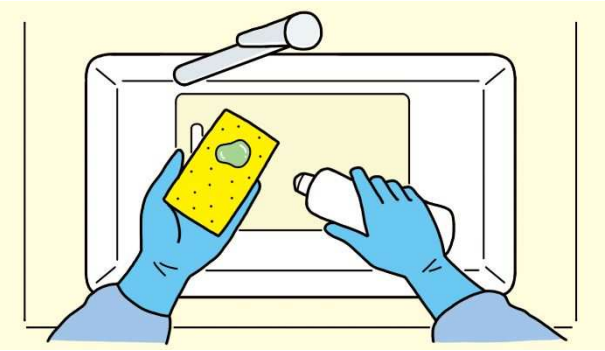


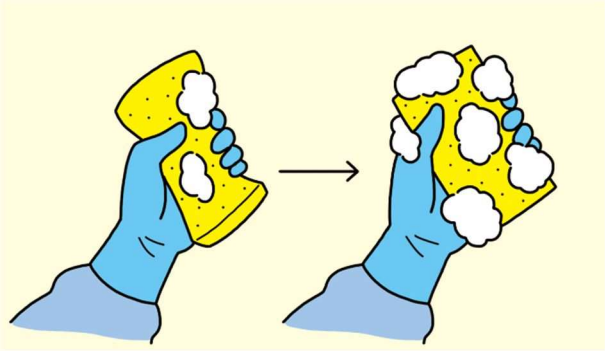


◆手で直接こすらないこと

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







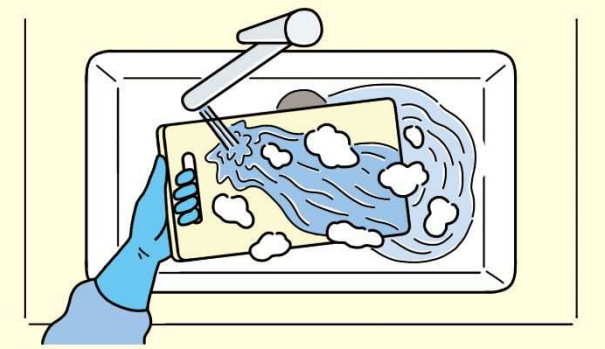
◆洗剤液はスポンジに付けること

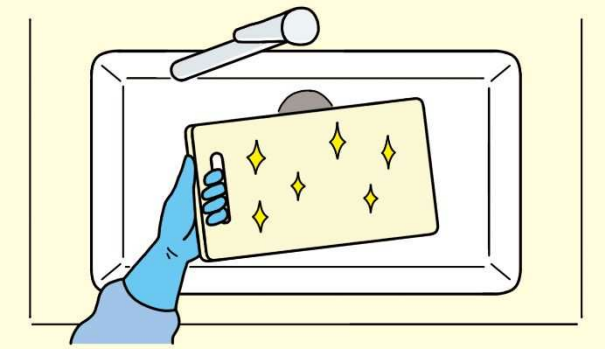
◆スポンジでよく泡立ててからこすり洗いすること

③ 流水で洗剤の泡を洗い流す

・まな板の泡を残さず洗い流す

・泡を洗い流したら殺菌液の中に入れる





◆手でこすって泡を洗い流さないこと

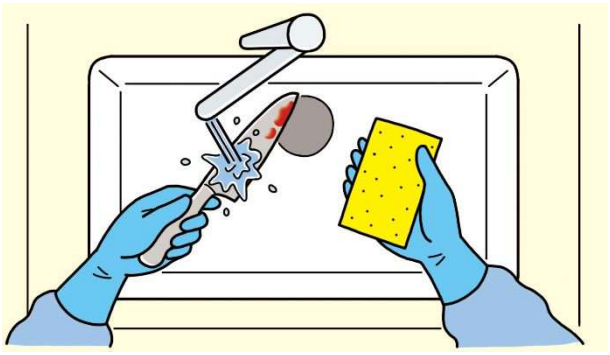
◆泡を洗い流した後に流し（シンク）の中や調理台の上の汚れたところに置かないこと

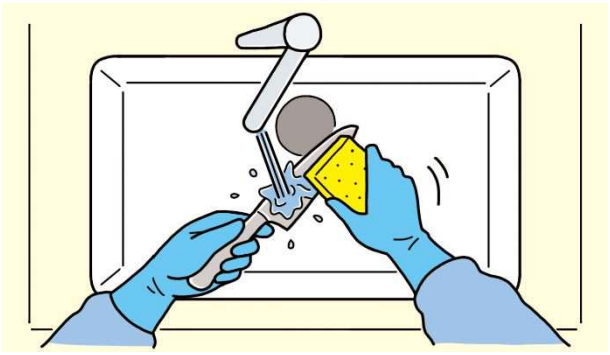
④ 包丁をスポンジで水洗いする

・水で包丁の汚れを流す

・スポンジに水を含ませる

・包丁に水を流しながら、スポンジを使って洗う





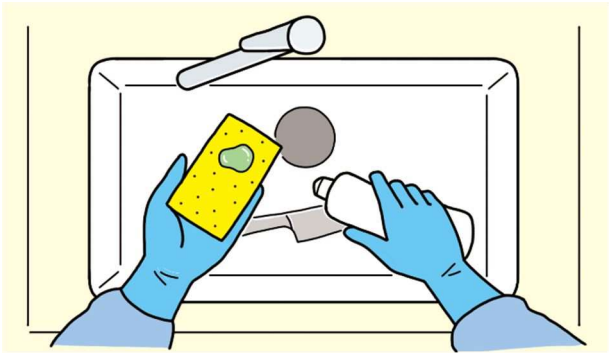
◆手で直接こすらないこと

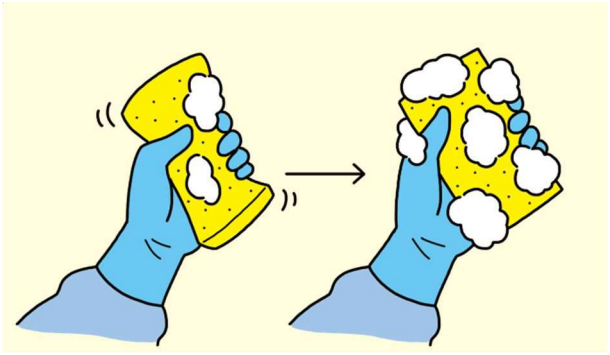
◆包丁の刃は安全に扱うこと

⑤ 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

・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包丁を洗う





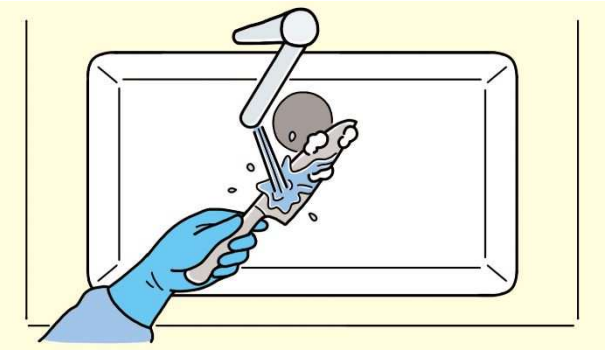


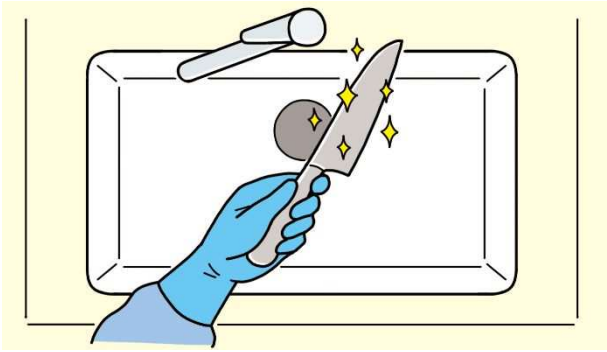
◆洗剤液は包丁に直接かけないこと

◆包丁の刃は安全に扱うこと

⑥ 流水で洗剤の泡を洗い流す

・包丁の泡を残さず流水で洗い流す
・泡を洗い流したら殺菌液の中に入れる



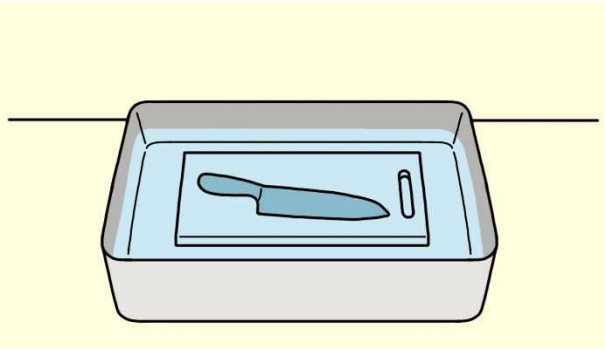


◆手でこすって泡を洗い流さないこと
◆泡を洗い流した後に流し（シンク）の中や調理台の上の汚れたところに置かないこと

⑦ 洗った器具を殺菌液に一定時間（約１分※）浸ける　＊便宜上1分で試験を実施します

・洗い終わった器具（まな板・包丁）を殺菌液槽に浸ける
・タイマーを見ながら１分間殺菌する



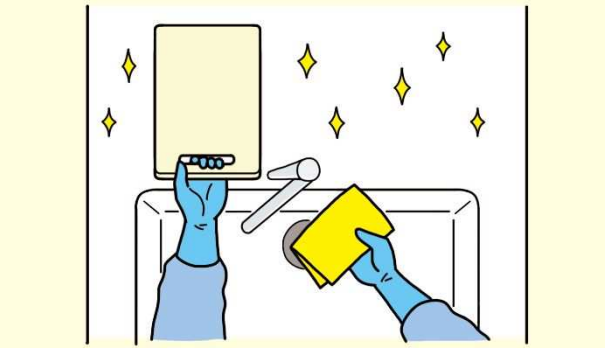
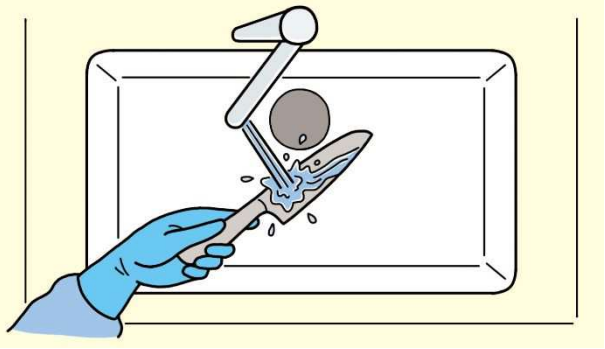


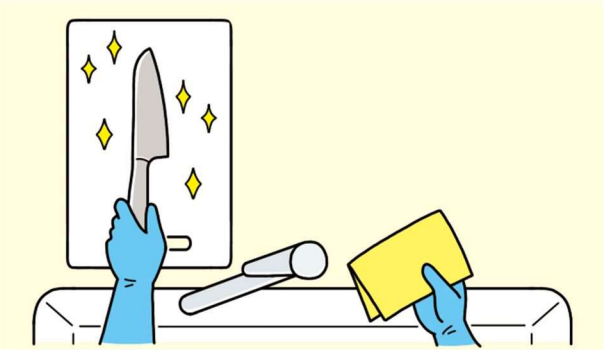
◆包丁とまな板は殺菌液からはみ出さないこと
◆浸ける時間は一定時間より短くならないこと
◆浸けている時間を利用し洗浄後の器具を置く場所を清潔にしておくこと
（*衛生的な場所）

⑧ 流水で殺菌液を洗い、水気を拭き取る

・殺菌液から取り出した器具を流水で洗う
・布巾やペーパータオルで水気を拭き取る
・拭き終わった器具は*衛生的な場所に置く





◆殺菌液を流し忘れないこと
◆水気を残さないこと
◆シンク内の泡の洗い流しやシンク周り水滴拭き取りは試験時間に制限があるため、ここでは行わず、作業試験終了後（試験時間外）に行うこと

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