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

しょきゅうしけん　まーくしーと
初級試験【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

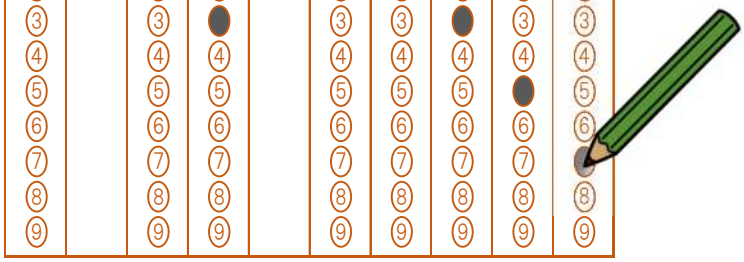
ちゅういじこう
注意事項

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）

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又はBの**えんぴつ　けしごむ **鉛筆、消しゴム**

じゅけんばんごう　まーくしーと　じゅけんばんごう　なまえ　か　かた
【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 Juken bangō									
1	-	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 Namae
TARO SUZUKI

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

しょきゅうがっかしけん
初級学科試験

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

☆ **まーくしーとかいとうようし解答用紙のおもてめん面（さかなめん魚マーク面）にこた答えをかき書きます**

☆ しけんじかん試験時間は **60分間** でげんそく原則として 30分経過後途 ちゅうたいせき中 退席ができます

☆ いか以下のれいだい例題はこた答え方のかいせつ解説であり じっさい実際のしゅつだいすう出題数とは異なります
じっさい　しゅつだいすう　もん
実際の出題数は 20問です

こたえかた
Kotaekata

もんだいぶん の ないよう が ただしい もの は
Mondaibun no naiyō ga tadashii mono wa
かいとうようし の ○ を、まちがい は × を
kaitōyōshi no ○ o, machigai wa × o
ぬりつぶしなさい。
nuritsubusinasai.

【 ぬりかた の れい
Nurikata no rei 】

よい Yoi	●
わるい Warui	／ ✓ ■ ●

きょうつう もんだい
Kyōtsū mondai

1	さかな は、たべること が、できる。 Sakana wa, taberukoto ga, dekiru .

2	えび は、たべること が、できない。 Ebi wa, taberukoto ga, dekinai.

がっか しけん
Gakka shiken
きょうつう もんだい
Kyōtsū mondai

かいとうらん Kaitōran	ただしい Tadashii ○	まちがい Machigai ×
1	●	⊗
2	◎	●
3	◎	⊗
4	◎	⊗
5	◎	⊗

水産加工食品製造業技能実習評価試験

初級実技試験

【判断等試験（ペーパーテスト）】マークシート

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

☆ 試験時間は **5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

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

もんだいⅠ. 原料魚介類の選定

いか・えび・さかな の写真を番号 ① ～ ③ から選び解答する

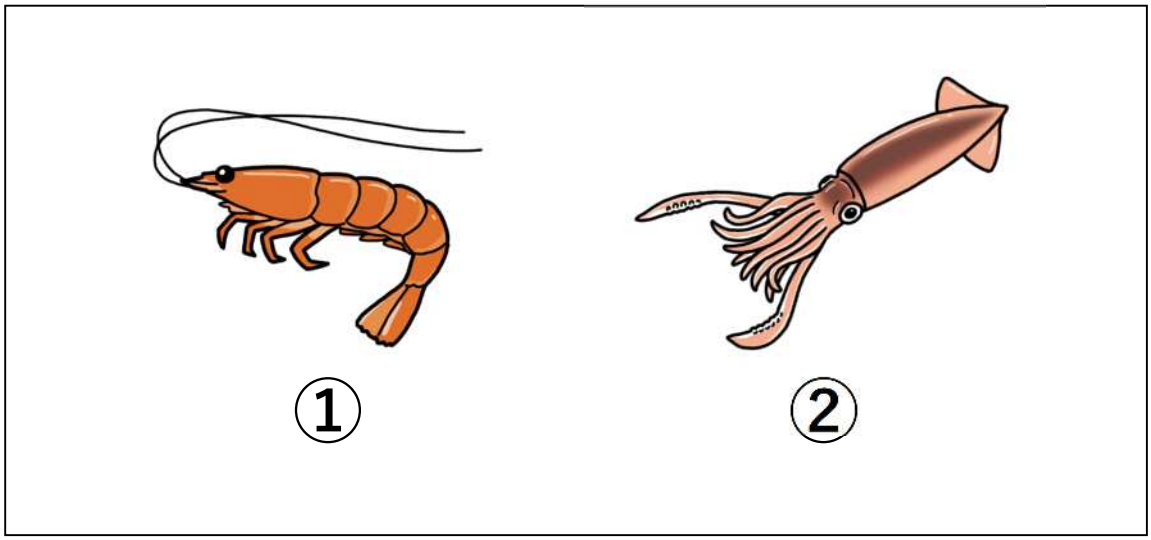
【例題】 注 ）例題は２種類ですが試験は 3種類です。

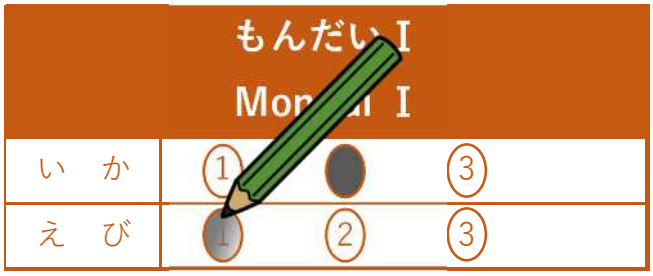
げんりょうぎょかいるい を ① ～ ② から えらび ぬりつぶしなさい。

Genryōgyokairui o ① ～ ② kara erabi nuritsubushinasai.

い か　　え び

Ika　　Ebi





もんだいⅡ. 包丁の選定

おおでば・こでば・さしみ・なきり包丁の写真を番号①～④から選び解答する

【例題】 注）例題は２種類ですが試験は４種類です。

ほうちょう を ① ～ ② から えらび ぬりつぶしなさい。

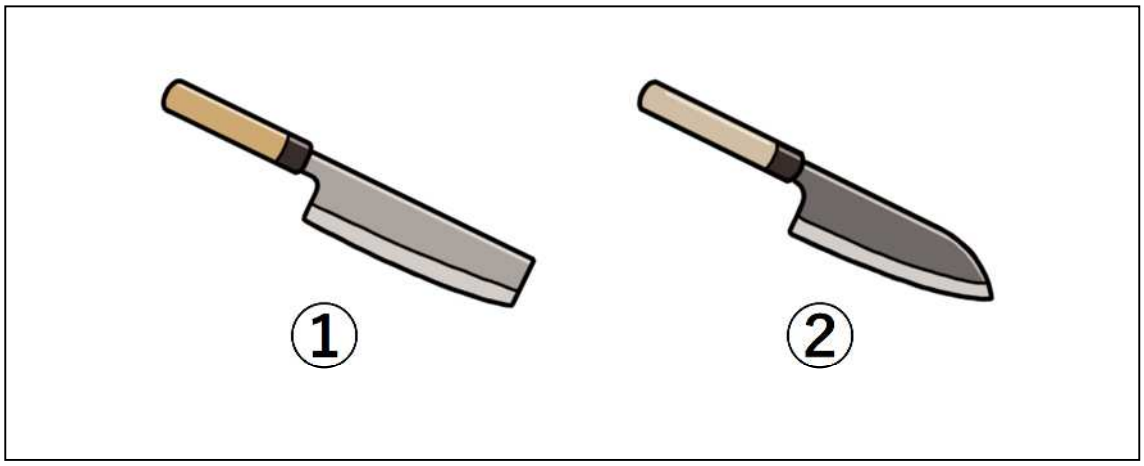
Hōchō o ① ～ ② kara erabi nuritsubushinasai.

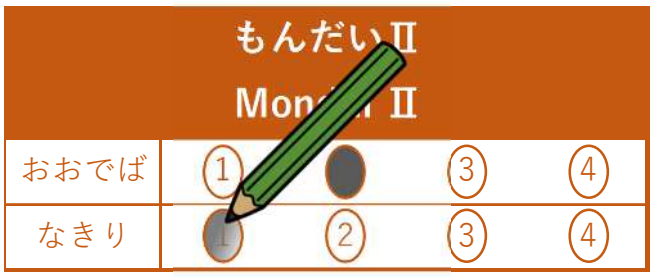
おおでば ほうちょう

Ōdeba hōchō

なきり ほうちょう

Nakiri hōchō





もんだいⅢ. 安全管理

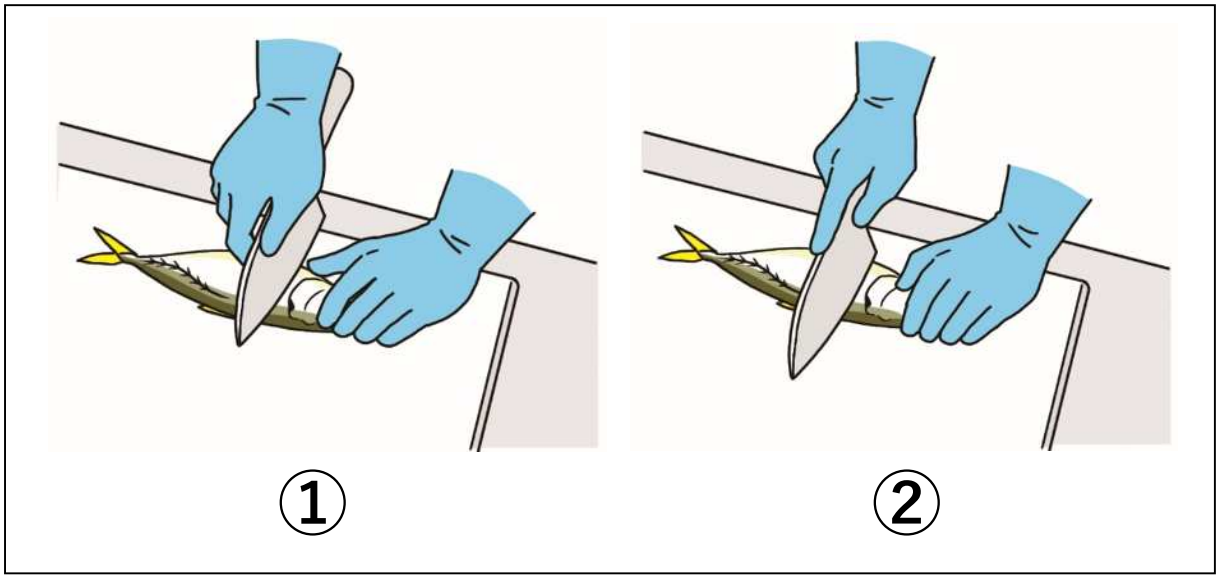
包丁について良い、悪い取り扱い方の絵を番号①～②から選び解答する

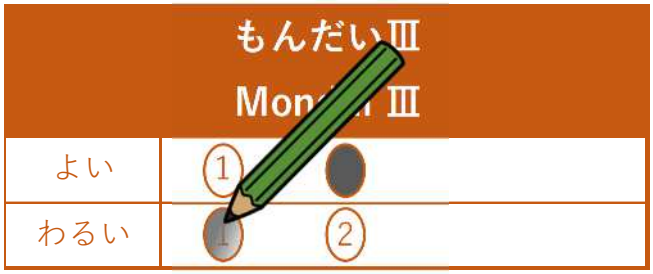
【例題】

ほうちょう の つかいかた の **よい・わるい** を ①・② から えらび ぬりつぶしなさい。

Hōchō no tsukaikata no **yoi・warui** o ①・② kara erabi nuritsubushinasai.

よ　い	わるい
Yoi	**Warui**





【製作等作業試験（作業試験）】

1．共通問題

☆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）
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

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





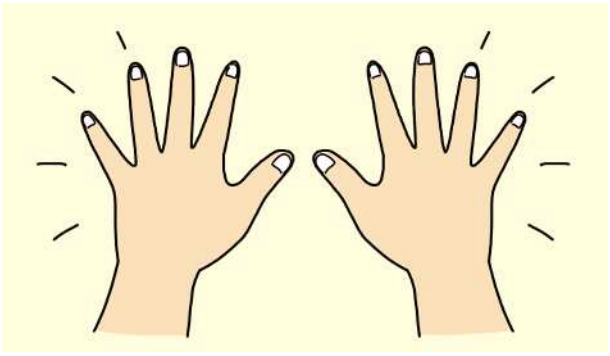
◆作業着に乱れや汚れがないこと

（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

・ 鏡を見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
・流水で泡をよく洗い流す

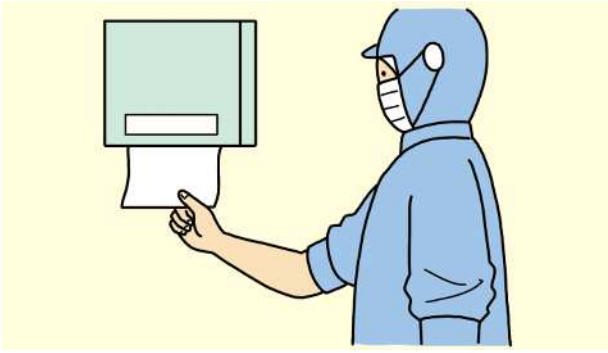




◆肘の近くまで洗うこと
◆泡は全て洗い流すこと

⑥ 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

⑦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.器具の衛生管理

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

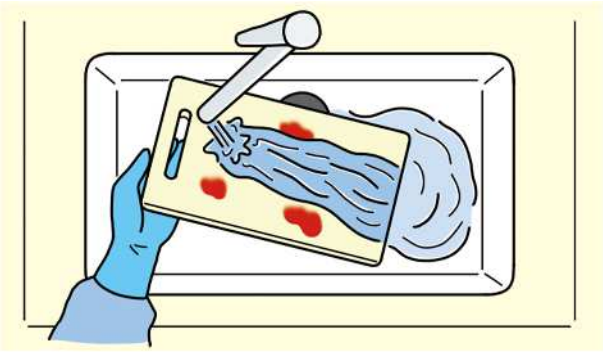
タイマーを設置するので確認しながら作業すること

必要器具	数量	備考
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	
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）

◆初級では手袋着用が必須ではありませんので、必要な方のみ着用してください
（ただし、生食用加工品製造を除く）

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



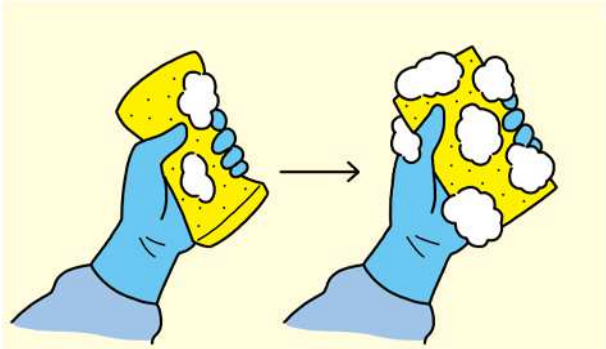


◆手で直接こすらないこと

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





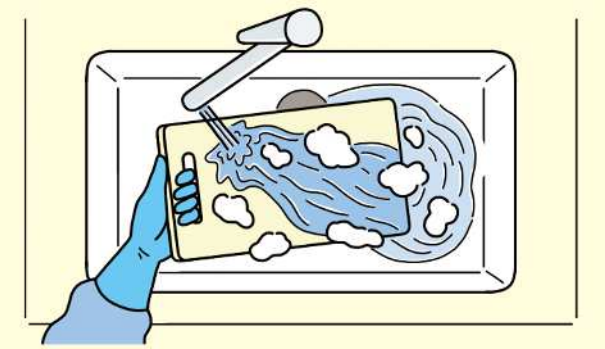


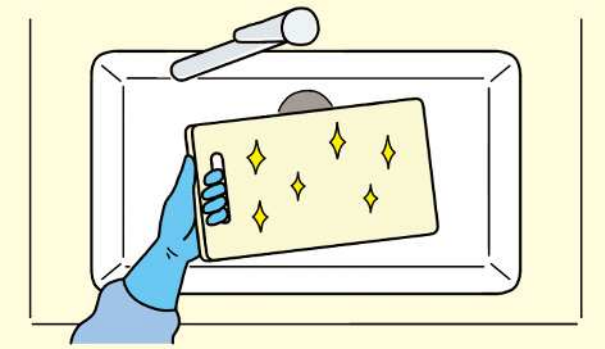
◆洗剤液はスポンジに付けること

◆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



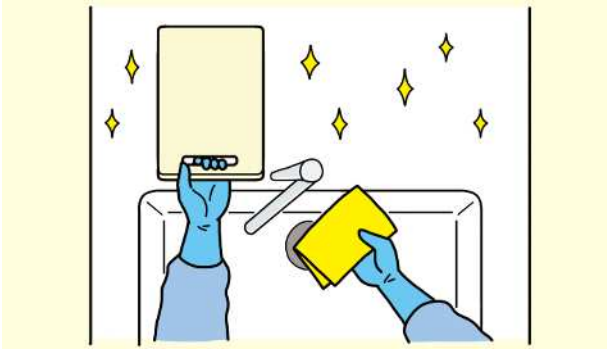


◆手でこすって泡を洗い流さないこと

④ ふきんでまな板の水気を拭き取る

・ふきんを使ってまな板の水気を残さず拭き取る





◆水気は残さないこと

◆水気を拭き取ったまな板は清潔な場所に置くこと

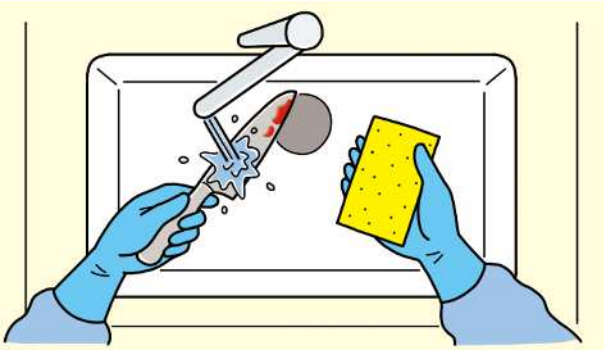
（置く場所が濡れていたり汚れていたりしたら事前に清潔にしておくこと）

⑤ 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





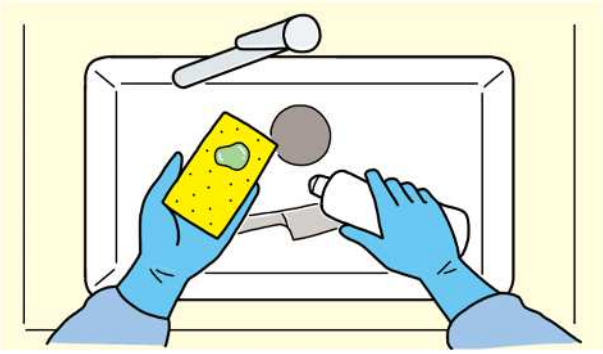
◆手で直接こすらないこと

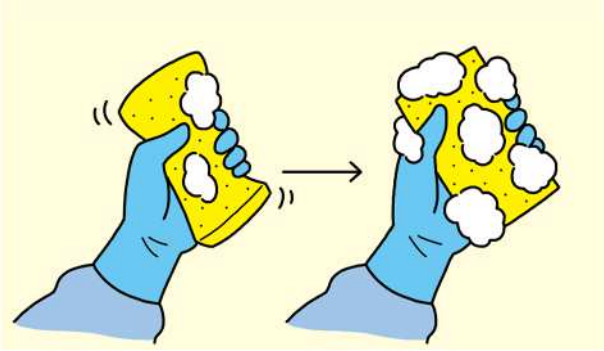
◆包丁の刃は安全に扱うこと

⑥ 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





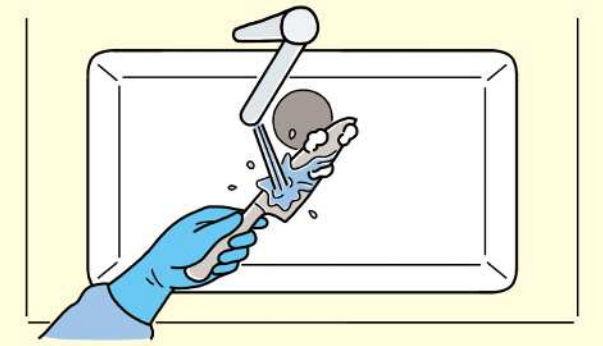


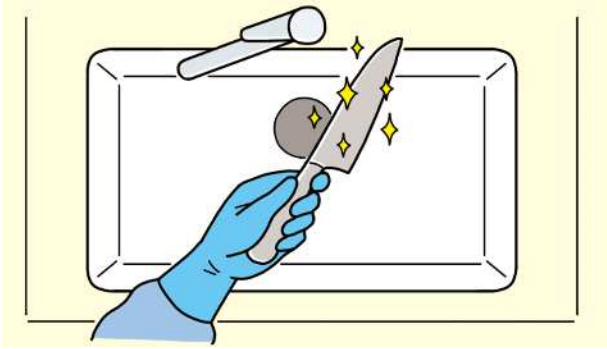
◆洗剤液は包丁に直接かけないこと

◆包丁の刃は安全に扱うこと

⑦ 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



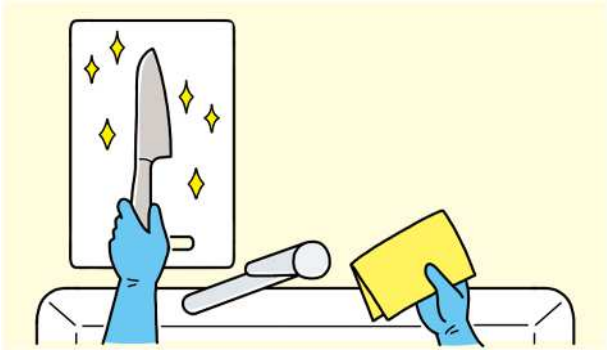


◆手でこすって泡を洗い流さないこと

⑧ ふきんで包丁の水気を拭き取る

・ふきんを使って包丁の水気を残さず拭き取る





◆水気は残さないこと

◆水気を拭き取った包丁は清潔なまな板の上に置くこと

◆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



◆試験時間を計っているので終わったらすぐに報告すること

1－3．原料の解凍

必要器具	数量	備考
冷凍魚	1 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

① 冷凍された魚（アジ、サバ等）をバケツ等にいれる
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【乾製品製造作業】

●開き干しあじ（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）
ボウル	1	2ℓ以上入る大きさのもの（洗面器等で代用可）
スプーン	1	塩の計量、撹拌で使用
包丁	1	使い慣れたもの
まな板	1	
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
食塩（精製塩）	220ｇ	減塩タイプ、岩塩、粗塩は使用しないこと



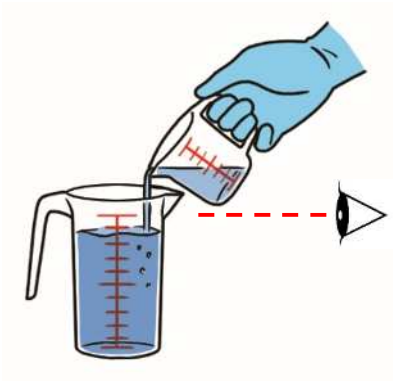
試験前の調理台の準備

課題１．食塩水の計量

指定された材料と器具を使い、食塩水を作る

材料の量は指示される

① 指示された量の水をはかる



◆初級では手袋着用が必須ではありません

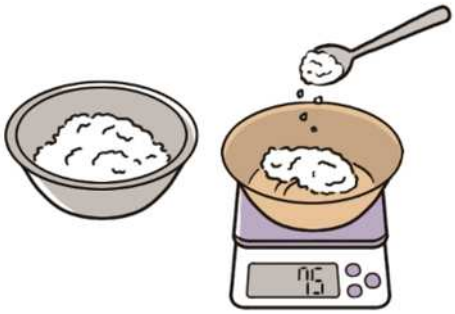
必要な方のみ着用してください

滑りやすい原料などに気を付けてください

（ただし、生食用加工品製造を除く）

◆水平な目線ではかること

② 指示された量の食塩をはかる



◆風袋（皿等）の重さを引いて０調整すること

③ 試験官に終了の報告をする



④ はかった水と食塩をボウルに入れて塩が溶けるまでかき混ぜる



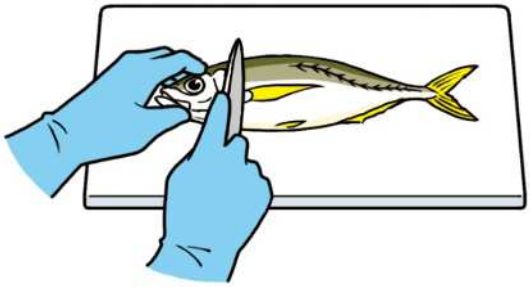
⑤ 試験官に終了の報告をする



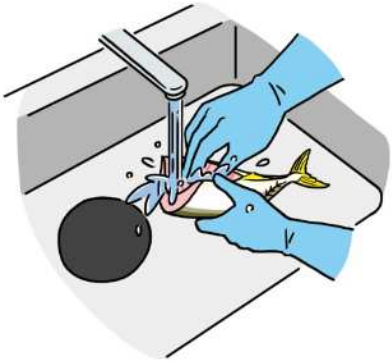
課題２．原料処理

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（ドレス処理）

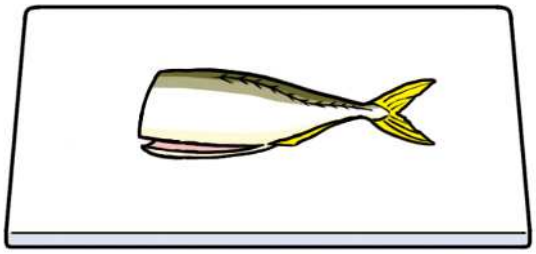


② 流水で洗浄する



◆腎臓（めふん）もできるだけ取り除くこと

③ まな板の上に置く



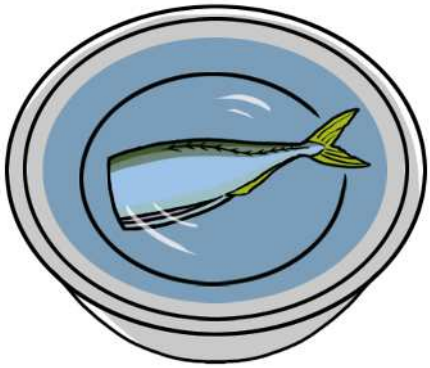
④ 試験官に終了の報告をする



課題３．漬け込み

課題２で処理した原料を漬け込む

① 洗浄した開きを課題１の食塩水に漬け込む



② 試験官に終了の報告をする

