水産加工食品製造業技能実習評価試験

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

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）

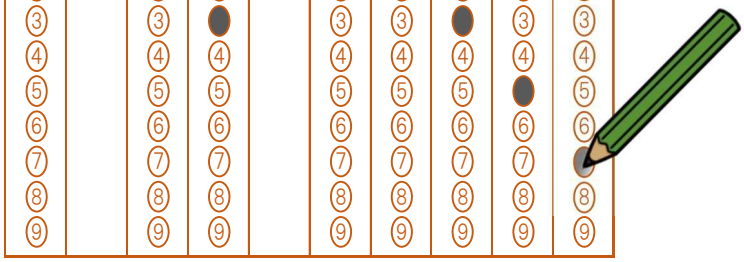
④ 机の上には、鉛筆と消しゴム、受検票以外置かない

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 Juken bangō									
1	-	2	3	-	0	1	3	5	7



なまえ Namae
TARO SUZUKI

☆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

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面（さかな魚 まーく面）にこたえを書きます**

☆ しけんじかん試験時間は **60分間** で原則として 30分経過後途中 退席ができます

☆ いか以下の れいだい例題は こた かた答え方の 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 こと異なります
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

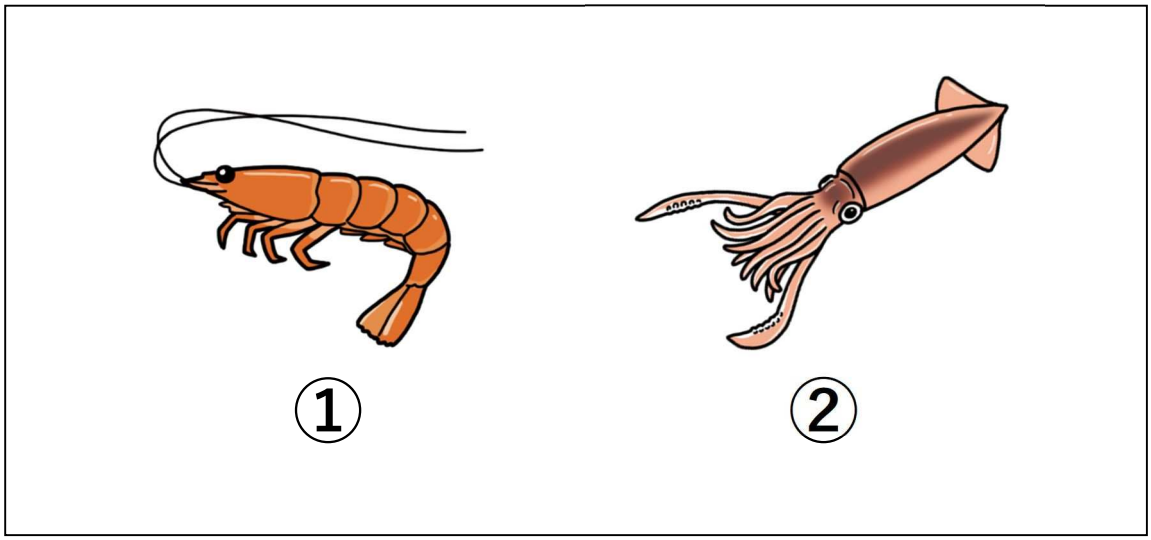
【例題】 注 ）例題は２種類ですが試験は 3種類です。

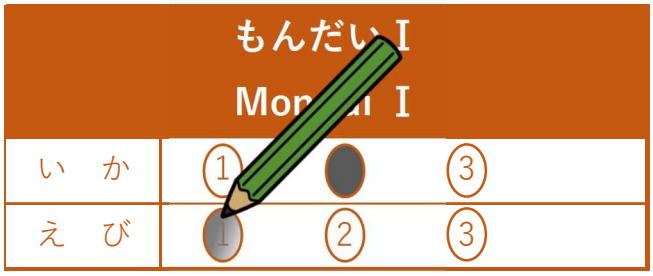
げんりょうぎょかいるい を ① ～ ② から えらび ぬりつぶしなさい。

Genryōgyokairui o ① ～ ② kara erabi nuritsubushinasai.

い か　　え び

Ika　　Ebi





もんだいⅡ. 包丁(ほうちょう)の選定(せんてい)

おおでば・こでば・さしみ・なきり包丁(ほうちょう)の写真(しゃしん)を番号(ばんごう)①～④から選(えら)び解答(かいとう)する

【例題(れいだい)】 注(ちゅう)） 例題(れいだい)は２種類(しゅるい)ですが試験(しけん)は4種類(しゅるい)です。

ほうちょう を ① ～ ② から えらび ぬりつぶしなさい。

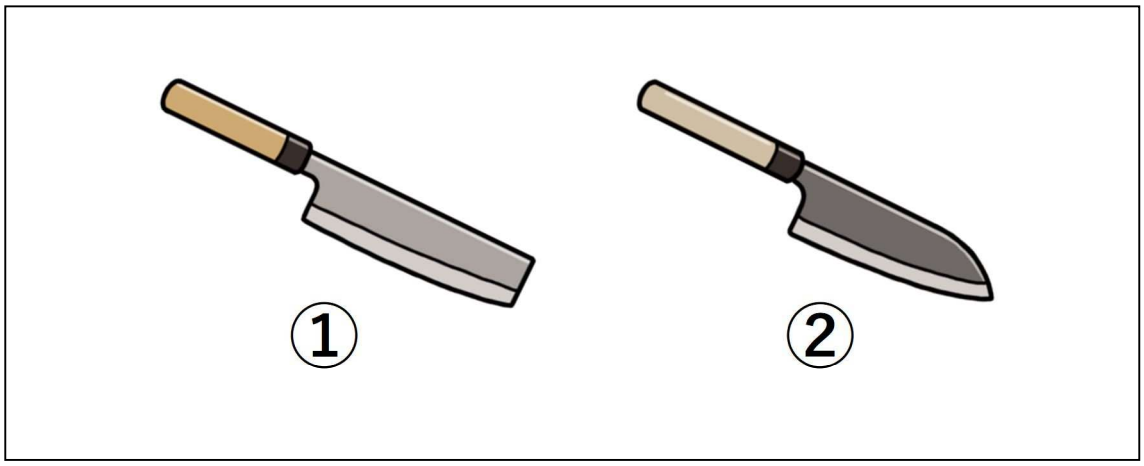
Hōchō o ① ～ ② kara erabi nuritsubushinasai.

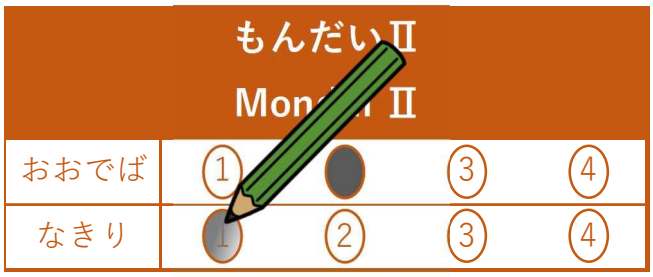
おおでば ほうちょう

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

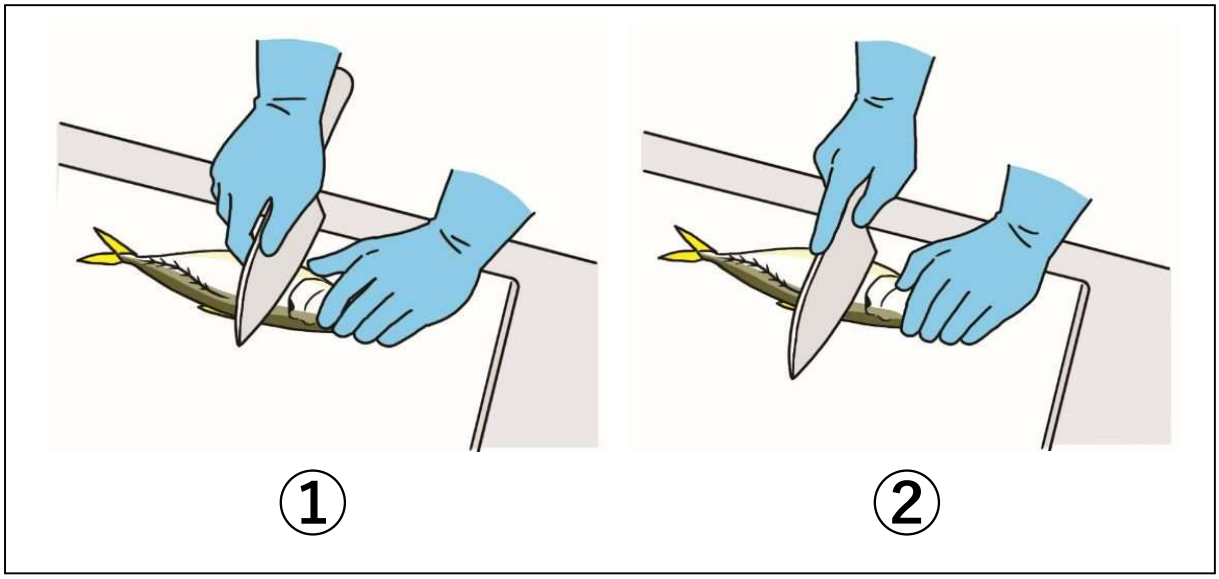
【例題】

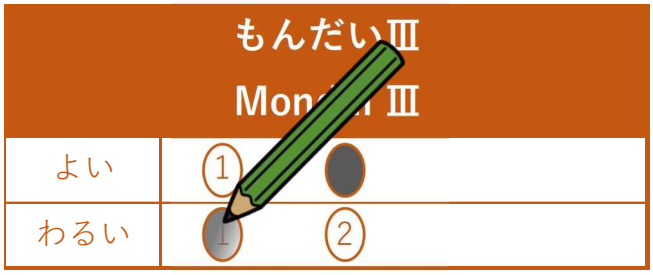
ほうちょう の つかいかた の **よい・わるい** を ①・② から えらび ぬりつぶしなさい。

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





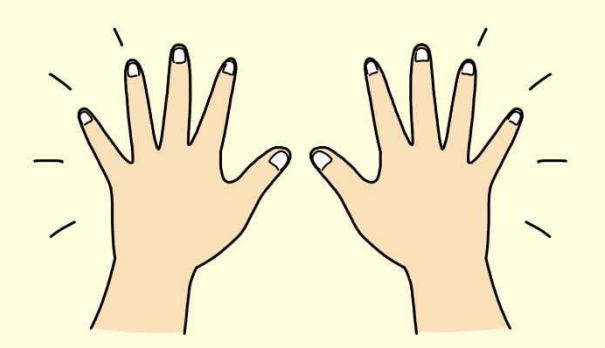
◆作業着に乱れや汚れがないこと

（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）



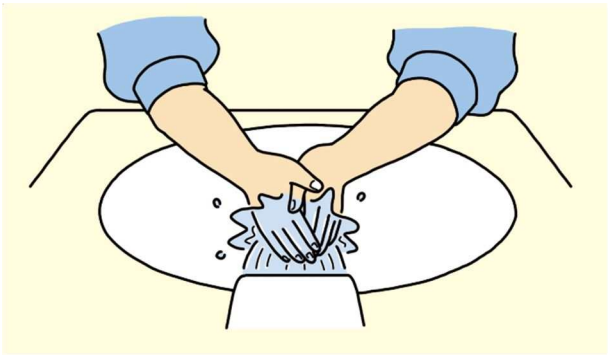


◆脇、内股、背中もローラーをかけること

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

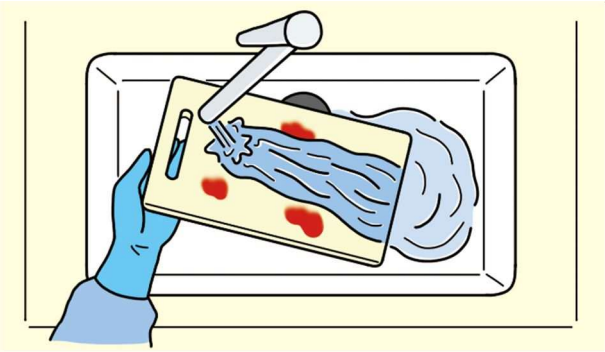
必要器具	数量	備考
包丁	1	専門作業で使用しない場合は菜箸またはへらで代用
まな板	1	専門作業で使用しない場合は鍋で代用
食器用洗剤	1	
スポンジ	1	
食器用ふきん	1	台ふきんと区別できること（ペーパータオルで代用可）
台ふきん	1	食器用ふきんと区別できること（ペーパータオルで代用可）

◆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

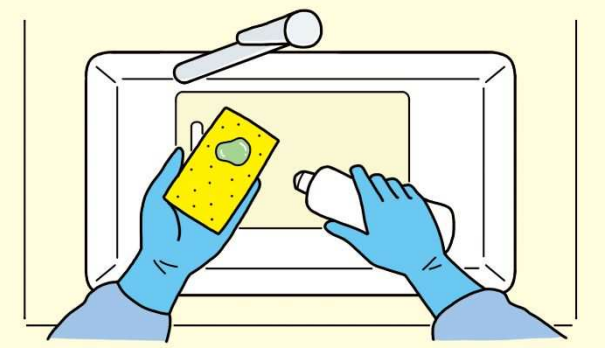


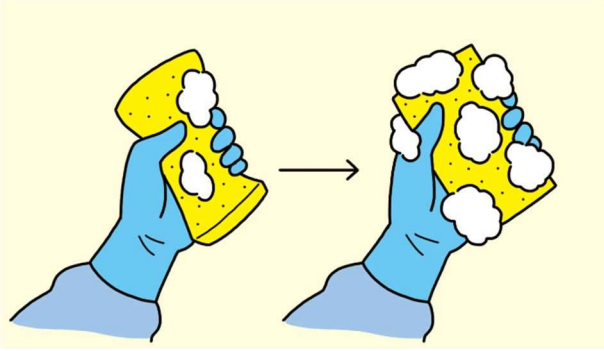


◆手で直接こすらないこと

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





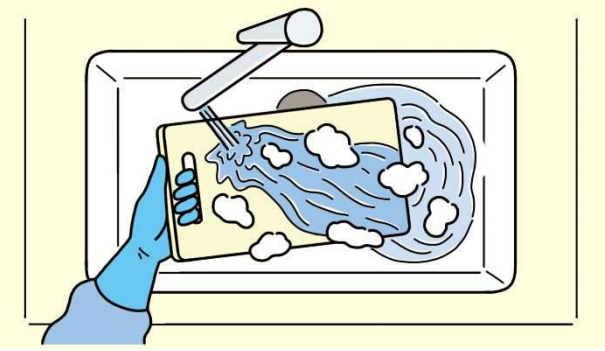


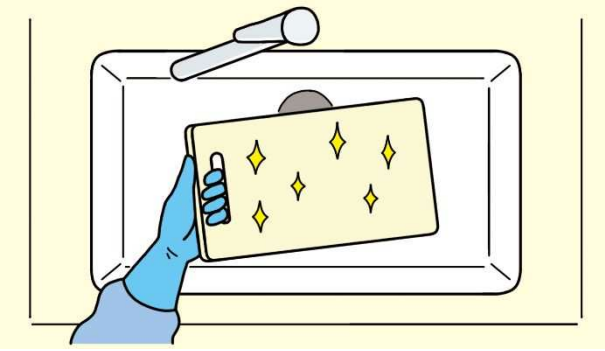
◆洗剤液はスポンジに付けること

◆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

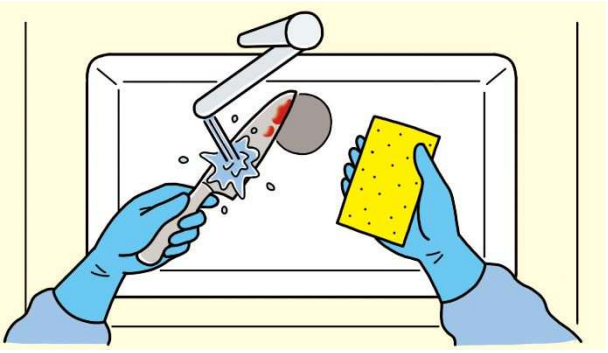
（置く場所が濡れていたり汚れていたりしたら事前に清潔にしておくこと）

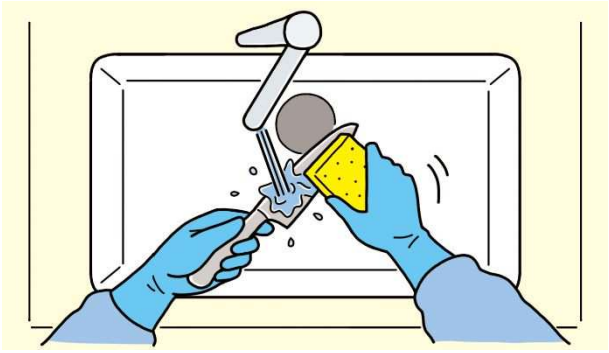
⑤ 包丁をスポンジで水洗いする

・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





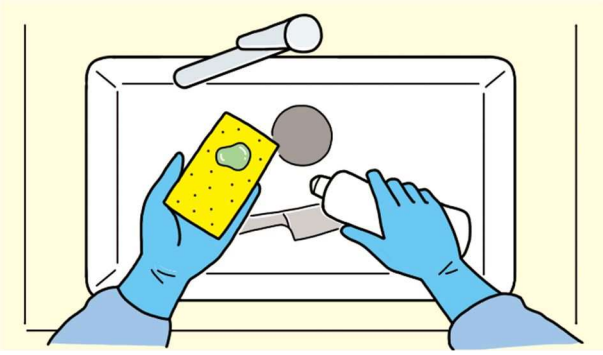
◆手で直接こすらないこと

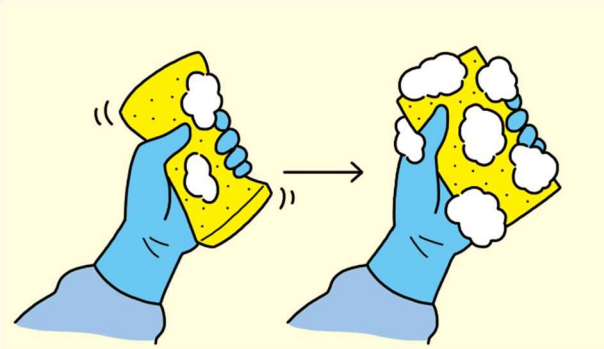
◆包丁の刃は安全に扱うこと

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





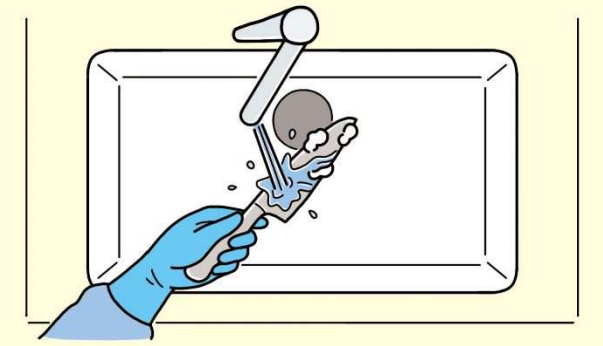


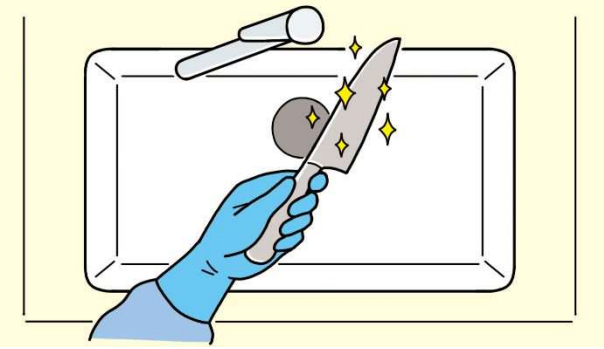
◆洗剤液は包丁に直接かけないこと

◆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



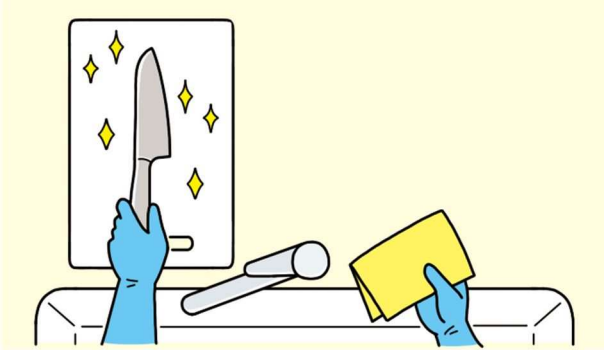


◆手でこすって泡を洗い流さないこと

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

※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（P21参照）

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【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





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



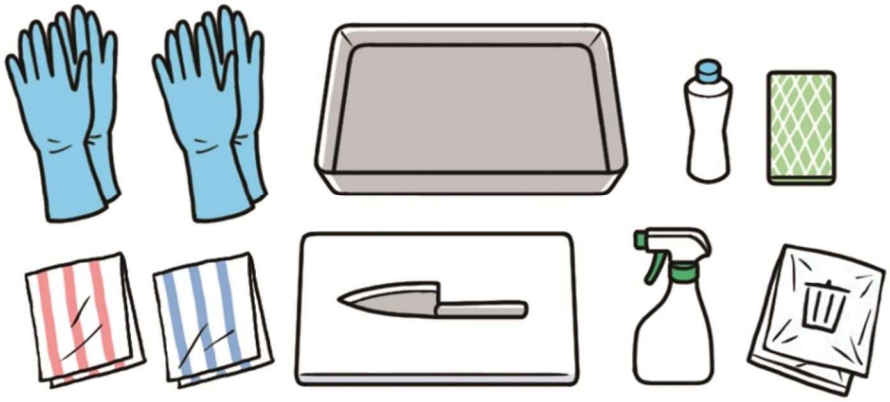
③ 包丁全体にアルコールスプレーをかけ消毒する



●イナダスライス（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	1	処理した魚を乗せるためのもの
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 ＊原料処理後も魚体の中心に凍結が残る解凍状態のもの

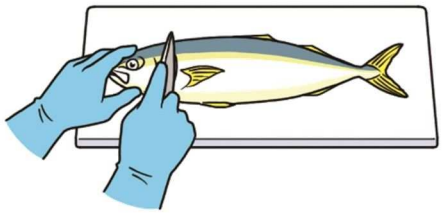


試験前の調理台の準備

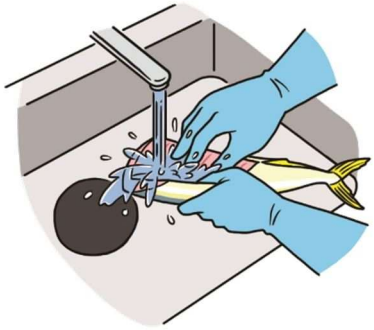
課題１．原料処理（鮮度確認を含む）

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）

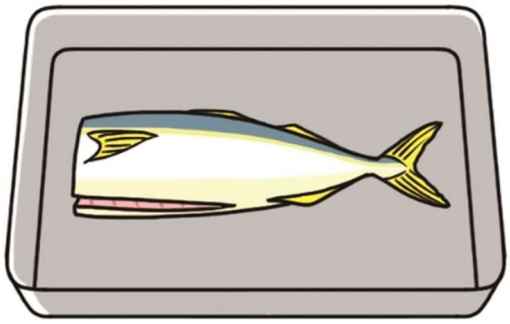


② 流水で洗浄する



◆生食用加工品製造ではドレスのまま食べることがなく、処理が進む間に腎臓（めふん）が除去できるので腎臓（めふん）の洗浄は必須ではありません

③ バットの上に置く



◆この時点で魚体の中心が冷えた状態を維持できていること

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する

（１－２．器具の衛生管理 ①～⑧ 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

