

非加熱性水産加工食品製造職種 技能実習評価試験の試験科目及びその範囲並びにその細目(試験基準)

初 級 基本的な業務を遂行するために必要な基礎的な技能及び知識	専 門 級 初級の技能者が通常有すべき技能及び知識	上 級 中級の技能者が通常有すべき技能及び知識
<p>学科試験</p> <p>1 非加熱性水産加工食品の分類に関する知識 次に掲げる非加熱性水産加工食品の分類について初歩的な知識を有すること。 1.塩蔵品 2.乾製品 3.発酵食品</p> <p>2 非加熱性水産加工食品の原料・副資材に関する知識 ①原料 次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について初歩的な知識を有すること。 1.水産加工食品の原料の種類 (浮魚、底魚、淡水魚、イカ・タコ類、貝類、海藻等) 2.水産加工食品原料の性状 (栄養成分、うまみ成分、筋肉の色、臭気等)</p> <p>②副資材 次に掲げる副資材の特徴について初歩的な知識を有すること。 1.副資材の定義 2.調味料 3.香辛料</p> <p>3 非加熱性水産加工食品の製造に使用する機械、装置、器具類に関する知識 次に掲げる非加熱性水産加工食品の製造に使用する機械、装置及び器具、工具の種類、用途及び使用方法について初歩的な知識を有すること。 i)機械、装置等 1.魚体(原料)洗浄機 2.魚体(原料)選別機 3.魚体(原料)処理機 4.乾燥機 5.解凍装置 6.煮熟装置 7.金属探知機 8.くん製装置 9.保管冷蔵庫 10.凍結機</p> <p>ii)器具・工具 1.包丁類 2.冷凍パン 3.解凍用器</p> <p>iii)測定器等 1.秤量器(機) 2.計量器</p> <p>4 非加熱性水産加工食品製造の基礎作業に関する知識 ①基礎理論 水産加工食品製造の基礎理論に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。 i)水産食品製造の目的 ii)魚介藻類の変敗と鮮度保持 iii)水産食品の保蔵原理 1.低温保蔵の理解 2.加熱殺菌</p>	<p>学科試験</p> <p>1 食品の栄養に関する知識 ①栄養素の種類及び特徴 次に掲げる栄養素の種類及び特徴について一般的な知識を有すること。 1.たんぱく質 2.脂肪 3.炭水化物 4.ビタミン類 5.ミネラル</p> <p>2 非加熱性水産加工食品の分類に関する知識 次に掲げる非加熱性水産加工食品の分類について一般的な知識を有すること。 1.塩蔵品 2.乾製品 3.発酵食品</p> <p>3 非加熱性水産加工食品の原料・副資材に関する知識 ①原料 次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について一般的な知識を有すること。 1.水産加工食品の原料の種類 (浮魚、底魚、淡水魚、イカ・タコ類、貝類、海藻、ウニ類) 2.水産加工食品原料の性状 (栄養成分と栄養価、うまみ成分、筋肉の色と成分、臭気) 3.水産加工食品原料の国内産地と輸入 4.水産加工食品原料の保管</p> <p>②副資材 次に掲げる副資材の特徴について一般的な知識を有すること。 1.副資材の定義 2.調味料 3.香辛料 4.酸化防止剤 5.発色剤 6.包装資材</p> <p>4 非加熱性水産加工食品の製造に使用する機械、装置、器具類に関する知識 次に掲げる非加熱性水産加工食品の製造に使用する機械、装置及び器具、工具の種類、用途及び使用方法について一般的な知識を有すること。 i)機械、装置 1.魚体(原料)洗浄機 2.魚体(原料)選別機 3.魚体(原料)処理機(内臓除去装置ヘッドカッター、フィレマシン) 4.乾燥機 5.解凍装置 6.煮熟装置 7.金属探知機 8.くん製装置 9.保管冷蔵庫 10.凍結機 11.真空包装機 12.ガス充填包装機 13.急速凍結機(トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー) 14.脱水機</p> <p>ii)器具・工具 1.包丁類 2.冷凍パン 3.解凍用器 4.はさみ類 5.鱗(うろこ)取り器</p> <p>iii)測定器等 1.秤量器(機) 2.計量器 3.塩分濃度測定器 4.温度計</p> <p>5 非加熱性水産加工食品製造の基礎作業に関する知識 ①基礎理論 水産加工食品製造の基礎理論に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 i)水産食品製造の目的 ii)魚介藻類の変敗と鮮度保持 iii)水産食品の保蔵原理 1.低温保蔵の管理 2.加熱殺菌 3.水分活性の管理 4.酸化防止</p>	<p>学科試験</p> <p>1 食品の栄養に関する知識 ①栄養素の種類及び特徴 次に掲げる栄養素の種類及び特徴について詳細な知識を有すること。 1.たんぱく質 2.脂肪 3.炭水化物 4.ビタミン類 5.ミネラル</p> <p>2 非加熱性水産加工食品の分類に関する知識 次に掲げる非加熱性水産加工食品の分類について詳細な知識を有すること。 1.塩蔵品 2.乾製品 3.発酵食品</p> <p>3 非加熱性水産加工食品の原料・副資材に関する知識 ①原料 次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について詳細な知識を有すること。 1.水産加工食品の原料の種類 (浮魚、底魚、淡水魚、イカ・タコ類、貝類、海藻、ウニ類) 2.水産加工食品原料の性状 (栄養成分と栄養価、うまみ成分、筋肉の色と成分、臭気) 3.水産加工食品原料の国内産地と輸入 4.水産加工食品原料の保管</p> <p>②副資材 次に掲げる副資材の特徴について詳細な知識を有すること。 1.副資材の定義 2.調味料 3.香辛料 4.酸化防止剤 5.発色剤 6.包装資材 7.安定剤 8.その他副資材</p> <p>4 非加熱性水産加工食品の製造に使用する機械、装置、器具類に関する知識 次に掲げる非加熱性水産加工食品の製造に使用する機械、装置及び器具、工具の種類、用途及び使用方法について詳細な知識を有すること。 i)機械、装置 1.魚体(原料)洗浄機 2.魚体(原料)選別機 3.魚体(原料)処理機(内臓除去装置ヘッドカッター、フィレマシン) 4.乾燥機 5.解凍装置 6.煮熟装置 7.金属探知機 8.くん製装置 9.保管冷蔵庫 10.凍結機 11.真空包装機 12.ガス充填包装機 13.急速凍結機(トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー) 14.脱水機 15.充てん機</p> <p>ii)器具・工具 1.包丁類 2.冷凍パン 3.解凍用器 4.はさみ類 5.鱗(うろこ)取り器 6.皮むき道具 7.骨抜き道具</p> <p>iii)測定器等 1.秤量器(機) 2.計量器 3.塩分濃度測定器 4.温度計 5.脂肪測定器 6.鮮度測定器</p> <p>5 非加熱性水産加工食品製造の基礎作業に関する知識 ①基礎理論 水産加工食品製造の基礎理論に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 i)水産食品製造の目的 ii)魚介藻類の変敗と鮮度保持 iii)水産食品の保蔵原理 1.低温保蔵の指導 2.加熱殺菌 3.水分活性の管理 4.酸化防止 5.マスキング</p>

- ②原料の解凍
水産加工食品製造に用いる原料解凍に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。
1.解凍方法
- ③原料の選別・洗浄
水産加工食品製造に用いる原料の選別、洗浄に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。
1.原料種類による選別・洗浄
- ④原料処理
水産加工食品製造に用いる原料の処理に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。
i)大型原料
1.ラウンド
2.セミドレス
3.ドレス
4.フィレ

ii)小型原料
1.背開き
2.腹開き
3.つば抜き
4.異物除去

iii)魚体(原料)処理機
1.魚体(原料)洗浄機
2.ヘッドカッター
3.フィレマシン等
- 5 非加熱性水産加工食品製造における品質管理、衛生管理に関する知識
次に掲げる非加熱性水産加工食品製造における品質管理、衛生管理について初歩的な知識を有すること。
1.食中毒とその予防
2.異物とその混入防止
3.HACCPシステム
- 6 非加熱性水産加工食品製造における安全管理に関する知識
次に掲げる非加熱性水産加工食品製造における安全管理について初歩的な知識を有すること。
1)安全衛生作業
1.雇入れ時等の安全衛生教育
2.作業開始時の安全確認作業
3.水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業
4.水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業
5.保護具及び安全標識・装置の点検作業
6.安全装置の使用等による安全作業
7.労働衛生上の有害性を防止するための作業
8.危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業
9.安全作業に係る記録と確認作業
10.その他HACCP方式による安全衛生管理作業

2)食品衛生作業
1.作業者の衛生管理作業
2.器具の衛生管理作業
3.製造用機械、調理器具等の取扱法
4.電気、ガス、燃油等の取扱法
5.作業手順(フローシート)の確認
6.作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌
7.衛生作業に係る記録と確認作業

- ②原料の解凍
水産加工食品製造に用いる原料解凍に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。
1.解凍方法
2.解凍の原理
3.解凍法の選択
4.ドリップ
- ③原料の選別・洗浄
水産加工食品製造に用いる原料の選別、洗浄に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。
1.原料種類による選別・洗浄
2.原料の大きさによる選別・洗浄
3.選別・洗浄機械・装置
- ④原料処理
水産加工食品製造に用いる原料の処理に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。
i)大型原料
1.ラウンド
2.セミドレス
3.ドレス
4.フィレ
5.センターカット
6.スキネスフィレ
7.四つ割り

ii)小型原料
1.背開き
2.腹開き
3.つば抜き
4.異物除去
5.フィレ

iii)魚体(原料)処理機
1.魚体(原料)洗浄機
2.ヘッドカッター
3.フィレマシン等
4.魚体(原料)選別機
5.フィレマシン等

iv)採肉歩留まり
- 6 非加熱性水産加工食品製造における品質管理、衛生管理に関する知識
次に掲げる非加熱性水産加工食品製造における品質管理、衛生管理について一般的な知識を有すること。
1.食中毒とその予防
2.異物とその混入防止
3.原材料品質の選択
4.魚介藻類の鮮度判定
5.調味液、塩漬用液等の濃度、pHの測定
6.HACCPシステム
- 7 関係法規
食品衛生法関係法令及び食品表示法に関する法律関係法令のうち、非加熱性水産加工食品製造に関する部分
1)食品衛生法に関し、次に掲げる規定について一般的な知識を有すること。
1.食品及び添加物に関する規定
2.器具及び容器包装に関する規定

2)食品表示法に関する関係法令のうち、非加熱性水産加工食品製造に関する部分について一般的な知識を有すること。
- 8 非加熱性水産加工食品製造における安全管理に関する知識
次に掲げる非加熱性水産加工食品製造における安全管理について一般的な知識を有すること。
1)安全衛生作業
1.雇入れ時等の安全衛生教育
2.作業開始時の安全確認作業
3.水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業
4.水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業
5.保護具及び安全標識・装置の点検作業
6.安全装置の使用等による安全作業
7.労働衛生上の有害性を防止するための作業
8.危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業
9.安全作業に係る記録と確認作業
10.その他HACCP方式による安全衛生管理作業

2)食品衛生作業
1.作業者の衛生管理作業
2.器具の衛生管理作業
3.製造用機械、調理器具等の取扱法
4.電気、ガス、燃油等の取扱法
5.作業手順(フローシート)の確認
6.作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌
7.衛生作業に係る記録と確認作業

- ②原料の解凍
水産加工食品製造に用いる原料解凍に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。
1.解凍方法
2.解凍の原理
3.解凍法の選択
4.ドリップ
5.解凍機械・装置
- ③原料の選別・洗浄
水産加工食品製造に用いる原料の選別、洗浄に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。
1.原料種類による選別・洗浄
2.原料の大きさによる選別・洗浄
3.選別・洗浄機械・装置
4.原料の鮮度による選別・洗浄
- ④原料処理
水産加工食品製造に用いる原料の処理に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。
i)大型原料
1.ラウンド
2.セミドレス
3.ドレス
4.フィレ
5.センターカット
6.ステーキ(チャンク)
7.四つ割り
8.スキネスフィレ
9.チョップ

ii)小型原料
1.背開き
2.腹開き
3.つば抜き
4.異物除去
5.フィレ

iii)魚体(原料)処理機
1.魚体(原料)洗浄機
2.ヘッドカッター
3.フィレマシン等
4.魚体(原料)選別機
5.フィレマシン等

iv)採肉歩留まり
- 6 非加熱性水産加工食品製造における品質管理、衛生管理に関する知識
次に掲げる非加熱性水産加工食品製造における品質管理、
1.食中毒とその予防
2.異物とその混入防止
3.原材料品質の選択
4.魚介藻類の鮮度判定
5.調味液、塩漬用液等の濃度、pHの測定
6.魚介藻類成分の季節的変動
7.食品添加物と使用基準
8.HACCPシステム
- 7 関係法規
食品衛生法関係法令及び食品表示法に関する法律関係法令のうち、非加熱性水産加工食品製造に関する部分
1)食品衛生法に関し、次に掲げる規定について詳細な知識を有すること。
1.食品及び添加物に関する規定
2.器具及び容器包装に関する規定
3.営業に関する規定

2)食品表示法に関する関係法令のうち、非加熱性水産加工食品製造に関する部分について詳細な知識を有すること。
- 8 非加熱性水産加工食品製造における安全管理に関する知識
次に掲げる非加熱性水産加工食品製造における安全管理に
1)安全衛生作業
1.雇入れ時等の安全衛生教育
2.作業開始時の安全確認作業
3.水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業
4.水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業
5.保護具及び安全標識・装置の点検作業
6.安全装置の使用等による安全作業
7.労働衛生上の有害性を防止するための作業
8.危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業
9.安全作業に係る記録と確認作業
10.その他HACCP方式による安全衛生管理作業

2)食品衛生作業
1.作業者の衛生管理作業
2.器具の衛生管理作業
3.製造用機械、調理器具等の取扱法
4.電気、ガス、燃油等の取扱法
5.作業手順(フローシート)の確認
6.作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌
7.衛生作業に係る記録と確認作業

<p>前各号に掲げる科目のほか、次に掲げる科目のうち、受検者が選択するいずれか一の科目</p> <p>1 塩蔵品製造作業</p> <p>①製造法に関する知識 製造法に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料解凍状況の確認 2.原料処理(ドレス、異物除去・洗い) 3.食塩水調合 4.その他の塩蔵品(魚卵塩蔵品、塩蔵わかめ等) <p>②機械、装置、器具に関する知識 機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.漬け込み装置(樽、桶、バット、浴槽等) 2.秤量器(機) 3.包装機 4.凍結機 <p>③原料に関する知識 次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.魚類(さけ、ます、さば、たら、ほっけ、いわし等) 2.卵巣(さけ、ます、すけとうだら、にしん等) 3.海藻類(わかめ等) 4.その他の魚介藻類 <p>④副資材に関する知識 次に掲げる副資材の特徴について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.食塩(原料の塩漬け用) 2.調味料等(醤油、旨み調味料、みりん、砂糖、芥子等) 3.その他の副資材 <p>⑤製品の品質に関する知識 製品の品質に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.カビ 2.腐敗 3.その他 <p>⑥製品の種類に関する知識 次に掲げる製品について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.魚類(新巻き、定塩さけ、塩さば、塩たら、塩ぼっけ、塩いわし等) 2.卵巣(すじこ、いくら、たらこ、塩かずのこ等) 3.塩蔵わかめ 4.その他の塩蔵製品 <p>2 乾製品製造</p> <p>①製造法に関する知識 製造法に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料解凍状況の確認 2.原料処理 3.漬け込み溶液調合(食塩水) <p>②機械、装置、器具に関する知識 機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.漬け込み容器 2.たも網 3.連続乾燥機 	<p>前各号に掲げる科目のほか、次に掲げる科目のうち、受検者が選択するいずれか一の科目</p> <p>1 塩蔵品製造作業</p> <p>①製造法に関する知識 製造法に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料解凍状況の確認 2.原料処理(フィレ、異物除去・洗い) 3.食塩水濃度測定 4.振り塩の分量 5.漬け込み時間 6.凍結 7.包装 8.その他の塩蔵品(魚卵塩蔵品、塩蔵わかめ等) <p>②機械、装置、器具に関する知識 機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.漬け込み装置(樽、桶、バット、浴槽等) 2.秤量器(機) 3.包装機 4.凍結機 5.解凍装置 6.真空包装機 7.急速凍結機 <p>③原料に関する知識 次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.魚類(さけ、ます、さば、たら、ほっけ、いわし等) 2.卵巣(さけ、ます、すけとうだら、にしん、ぼら等) 3.海藻類(わかめ、もずく等) 4.くらげ類 5.うに類 6.その他の魚介藻類 <p>④副資材に関する知識 次に掲げる副資材の特徴について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.食塩(原料の塩漬け用) 2.調味料等(醤油、旨み調味料、みりん、砂糖、芥子等) 3.酸化防止剤[アスコルビン酸(ビタミンC)に茶抽出物(カテキン)等を配合したもの:魚介藻類塩蔵品、製品の色沢・香味の改善用] 4.発色剤(亜硝酸ナトリウムと補助剤のアスコルビン酸ナトリウム:魚卵塩蔵品用) 5.その他の副資材 <p>⑤製品の品質に関する知識 製品の品質に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.カビ 2.腐敗 3.味 4.照り 5.匂い 6.油(脂)焼け 7.その他(姿、硬度、吸湿・乾燥、褐変、虫害、色等) <p>⑥製品の種類に関する知識 次に掲げる製品について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.魚類(新巻き、定塩さけ、塩さば、塩たら、塩ぼっけ、塩いわし等) 2.卵巣(すじこ、いくら、たらこ、塩かずのこ等) 3.海藻類(塩蔵わかめ、塩蔵もずく等) 4.くらげ類 5.うに類 6.その他の塩蔵製品 <p>2 乾製品製造</p> <p>①製造法に関する知識 製造法に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料解凍状況の確認 2.原料処理 3.漬け込み溶液濃度測定(食塩水、醤油、みりん等) 4.漬け込み温度調整 5.漬け込み時間調整 6.乾燥(真空、冷風、日乾、風乾、あんじょう等) 7.凍結 8.包装 <p>②機械、装置、器具に関する知識 機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.漬け込み容器 2.たも網 3.連続乾燥機 4.夾雑物選別機 5.急速冷凍機 6.秤量器(機) 7.ガス充填包装機械 	<p>前各号に掲げる科目のほか、次に掲げる科目のうち、受検者が選択するいずれか一の科目</p> <p>1 塩蔵品製造作業</p> <p>①製造法に関する知識 製造法に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料解凍状況の確認 2.原料処理(フィレ、異物除去・洗い) 3.食塩水濃度調製 4.振り塩の分量 5.漬け込み時間 6.凍結 7.包装 8.その他の塩蔵品(魚卵塩蔵品、塩蔵わかめ等) <p>②機械、装置、器具に関する知識 機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.漬け込み装置(樽、桶、バット、浴槽等) 2.秤量器(機) 3.包装機 4.凍結機 5.解凍装置 6.真空包装機 7.急速凍結機 <p>③原料に関する知識 次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.魚類(さけ、ます、さば、たら、ほっけ、いわし等) 2.卵巣(さけ、ます、すけとうだら、にしん、ぼら等) 3.海藻類(わかめ、もずく等) 4.くらげ類 5.うに類 6.その他の魚介藻類 <p>④副資材に関する知識 次に掲げる副資材の特徴について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.食塩(原料の塩漬け用) 2.調味料等(醤油、旨み調味料、みりん、砂糖、芥子等) 3.酸化防止剤[アスコルビン酸(ビタミンC)に茶抽出物(カテキン)等を配合したもの:魚介藻類塩蔵品、製品の色沢・香味の改善用] 4.発色剤(亜硝酸ナトリウムと補助剤のアスコルビン酸ナトリウム:魚卵塩蔵品用) 5.みょうばん(硫酸アルミニウム・カリウム:クラゲの塩蔵品、塩漬け用) 6.その他の副資材 <p>⑤製品の品質に関する知識 製品の品質に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.カビ 2.腐敗 3.味 4.照り 5.匂い 6.油(脂)焼け 7.粘度 8.歯触り 9.その他(姿、硬度、吸湿・乾燥、褐変、虫害、色等) <p>⑥製品の種類に関する知識 次に掲げる製品について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.魚類(新巻き、定塩さけ、塩さば、塩たら、塩ぼっけ、塩いわし等) 2.卵巣(すじこ、いくら、たらこ、塩かずのこ等) 3.海藻類(塩蔵わかめ、塩蔵もずく等) 4.くらげ類 5.うに類 6.その他の塩蔵製品 <p>2 乾製品製造</p> <p>①製造法に関する知識 製造法に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料解凍状況の確認 2.原料選別(大小・雌雄等) 3.漬け込み溶液濃度調整(食塩水、醤油、みりん等) 4.漬け込み温度調整 5.漬け込み時間調整 6.乾燥(真空、冷風、日乾、風乾、あんじょう等) 7.凍結 8.包装 <p>②機械、装置、器具に関する知識 機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.漬け込み容器 2.たも網 3.連続乾燥機 4.夾雑物選別機 5.急速冷凍機 6.秤量器(機) 7.ガス充填包装機械
---	---	---

③原料に関する知識

次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について初歩的な知識を有すること。

- 1.魚類(にしん、いわし、たら、あじ、さんま、ほっけ等)
- 2.えび類
- 3.いか類
- 4.たこ類
- 5.その他の魚介藻類

④副資材に関する知識

次に掲げる副資材の特徴について初歩的な知識を有すること。

- 1.食塩
- 2.調味料等(みりん、醤油、食酢、水飴等)
- 3.その他の副資材

⑤製品の品質に関する知識

製品の品質に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。

- 1.カビ
- 2.腐敗
- 3.その他(姿、硬度、吸湿・乾燥、褐変、虫害、色等)

⑥製品の種類に関する知識

次に掲げる製品について初歩的な知識を有すること。

- 1.素干し品〔するめ、身欠きにしん、田作り(ごまめ)、たたみいわし、棒だら、ほしだこ、その他各種魚介藻類〕
- 2.塩干し品(丸干しいわし、目刺し、開きいわし、開きあじ、丸干しあじ、開きさんま、開きたら、開きほっけ、その他各種魚介藻類)
- 3.みりん干し品(さんま、いわし、あじ、その他の各種魚介類)
- 4.その他の乾製品

3 発酵食品製造

①製造法に関する知識

製造法に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。

- 1.雑魚・異物の選別
- 2.原料処理
- 3.食塩(水)の計量
- 4.漬け込み温度の調整
- 5.熟成
- 6.調味

②機械、装置、器具に関する知識

機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。

- 1.漬け込み容器(樽、桶、バット等)
- 2.秤量器(機)

③原料に関する知識

次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について初歩的な知識を有すること。

- 1.塩辛の原料[いか、かつお、うに等]
- 2.魚醤油の原料(いわし、はたはた、いかの内臓等)
- 3.馴れずしの原料(さけ、にしん、ほっけ、はたはた、さば、ふな、あゆ、ます等)
- 4.漬物類の原料(さば、さけ、いわし、たい、まぐろ、さんま、あじ、にしん、するめいか、あゆ等)
- 5.その他の魚介藻類

③原料に関する知識

次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について一般的な知識を有すること。

- 1.魚類(にしん、いわし、たら、すけとうたら、あじ、さんま、さば、ほっけ、ぶり、かます、かれい、とびうお、たちうお、ししゃも等)
- 2.えび類
- 3.いか類
- 4.たこ類
- 5.海藻類(こんぶ、わかめ、のり等)
- 6.その他の魚介藻類

④副資材に関する知識

次に掲げる副資材の特徴について一般的な知識を有すること。

- 1.食塩
- 2.調味料等(みりん、醤油、食酢、水飴等)
- 3.砂糖
- 4.その他の副資材

⑤製品の品質に関する知識

製品の品質に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。

- 1.カビ
- 2.腐敗
- 3.味
- 4.照り
- 5.匂い
- 6.歯触り
- 7.油(脂)焼け
- 8.その他(姿、硬度、吸湿・乾燥、褐変、虫害、色等)

⑥製品の種類に関する知識

次に掲げる製品について一般的な知識を有すること。

- 1.素干し品〔するめ、身欠きにしん、田作り(ごまめ)、干しかれい、たたみいわし、棒だら、ふかひれ、ほしだこ、素干しさくらえび、くちこ、干しこんぶ、干しのり、板わかめ、その他各種魚介藻類〕
- 2.塩干し品(丸干しいわし、目刺し、開きいわし、開きあじ、丸干しあじ、開きさんま、開きたら、開きすけとうたら、丸干しかれい、開きほっけ、その他各種魚介藻類)
- 3.みりん干し品(さんま、いわし、ししゃも、ふぐ、さより、あじ、かれい、その他の各種魚介藻類)
- 4.その他の乾製品

3 発酵食品製造

①製造法に関する知識

製造法に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。

- 1.雑魚・異物の選別
- 2.原料処理
- 3.食塩(水)の調合(計量)
- 4.漬け込み温度の調整
- 5.熟成
- 6.調味
- 7.乾燥
- 8.冷凍
- 9.包装

②機械、装置、器具に関する知識

機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。

- 1.漬け込み容器(樽、桶、バット等)
- 2.攪拌機
- 3.秤量器(機)
- 4.充填装置
- 5.真空包装機械

③原料に関する知識

次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について一般的な知識を有すること。

- 1.塩辛の原料[いか、かつお、うに、あゆ、なまこ等]
- 2.魚醤油の原料(いかなご、いわし、はたはた、あじ、いかの内臓、えび等)
- 3.馴れずしの原料(さけ、にしん、ほっけ、はたはた、たい、さば、ふな、あゆ、ます等)
- 4.漬物類の原料(さば、さけ、いわし、たい、まぐろ、さんま、あじ、にしん、するめいか、あゆ、このしろ、こんぶ、かずのこ等)
- 5.くさやの原料(むろあじ、あおむろ、とびうお等)
- 6.その他の魚介藻類

③原料に関する知識

次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について詳細な知識を有すること。

- 1.魚類(にしん、いわし、あじ、さんま、さば、たら、すけとうたら、ほっけ、ぶり、かます、かれい、ふぐ、あまだい、わかさぎ、こなご、とびうお、たちうお、ししゃも等)
- 2.えび類
- 3.いか類
- 4.たこ類
- 5.海藻類(こんぶ、わかめ、のり等)
- 6.その他の魚介藻類

④副資材に関する知識

次に掲げる副資材の特徴について詳細な知識を有すること。

- 1.食塩
- 2.調味料等(みりん、醤油、食酢、水飴等)
- 3.砂糖
- 4.香辛料
- 5.その他の副資材

⑤製品の品質に関する知識

製品の品質に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。

- 1.カビ
- 2.腐敗
- 3.味
- 4.照り
- 5.匂い
- 6.歯触り
- 7.油(脂)焼け
- 8.その他(姿、硬度、吸湿・乾燥、褐変、虫害、色等)

⑥製品の種類に関する知識

次に掲げる製品について詳細な知識を有すること。

- 1.素干し品〔するめ、身欠きにしん、田作り(ごまめ)、干しかれい、たたみいわし、棒だら、明太、ふかひれ、えいひれ、ほしだこ、素干しさくらえび、くちこ、干しこんぶ、干しのり、板わかめ、その他各種魚介藻類〕
- 2.塩干し品(丸干しいわし、目刺し、開きいわし、開きあじ、丸干しあじ、開きさんま、開きたら、開きすけとうたら、丸干しかれい、開きほっけ、からすみ、その他各種魚介藻類)
- 3.みりん干し品(さんま、いわし、ししゃも、れんごだい、ふぐ、さより、きす、あじ、かれい、その他の各種魚介類)
- 4.その他の乾製品

3 発酵食品製造

①製造法に関する知識

製造法に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。

- 1.雑魚・異物の選別
- 2.原料処理
- 3.食塩(水)の調合(計量)
- 4.漬け込み温度の調整
- 5.熟成
- 6.調味
- 7.乾燥
- 8.冷凍
- 9.包装

②機械、装置、器具に関する知識

機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。

- 1.漬け込み容器(樽、桶、バット等)
- 2.攪拌機
- 3.秤量器(機)
- 4.充填装置
- 5.真空包装機械

③原料に関する知識

次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について詳細な知識を有すること。

- 1.塩辛の原料[いか、かつお、うに、あゆ、なまこ、さけ等]
- 2.魚醤油の原料(いかなご、いわし、はたはた、あじ、いかの内臓、えび等)
- 3.馴れずしの原料(さけ、にしん、ほっけ、はたはた、たい、さば、ふな、あゆ、ます等)
- 4.漬物類の原料(さば、さけ、いわし、たい、まぐろ、さんま、あじ、にしん、するめいか、あゆ、このしろ、こんぶ、かずのこ等)
- 5.くさやの原料(むろあじ、あおむろ、とびうお等)
- 6.その他の魚介藻類

<p>④副資材に関する知識 次に掲げる副資材の特徴について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 食塩 米飯 糠(ぬか) 調味料等(醤油、味噌、酒粕、みりん、食酢等) その他の副資材 <p>⑤製品の品質に関する知識 製品の品質に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> カビ 腐敗 その他(姿、硬度、吸湿・乾燥、褐変、虫害、色等) <p>⑥製品の種類に関する知識 次に掲げる製品について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 塩辛(いか、かつお、うに等) 塩辛(いか、かつお、うに、あわび、あゆ、なまこ等) すし(馴れずし) 漬物類(糠漬け、味噌漬け、粕漬け、酢漬け等) その他の発酵食品製品 	<p>④副資材に関する知識 次に掲げる副資材の特徴について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 食塩 米飯 糠(ぬか) 調味料等(醤油、味噌、酒粕、みりん、食酢等) 糀(こうじ) 香辛料 その他の副資材 <p>⑤製品の品質に関する知識 製品の品質に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> カビ 腐敗 匂い 照り 匂い 粘度 歯触り 油(脂)焼け その他(姿、硬度、吸湿・乾燥、褐変、虫害、色等) <p>⑥製品の種類に関する知識 次に掲げる製品について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 塩辛(いか、かつお、うに、あわび、あゆ、なまこ等) 魚醤油(しょつる、いしる等) すし(はたはたずし、さば馴れずし、飯ずし、さんま棒ずし等) 漬物類(麴漬け、松前漬け、糠漬け、醤油漬け、味噌漬け、粕漬け、酢漬け等) くさや その他の発酵食品製品 	<p>④副資材に関する知識 次に掲げる副資材の特徴について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 食塩 米飯 糠(ぬか) 調味料等(醤油、味噌、酒粕、みりん、食酢等) 糀(こうじ) 香辛料 その他の副資材 <p>⑤製品の品質に関する知識 製品の品質に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> カビ 腐敗 匂い 照り 匂い 粘度 歯触り 油(脂)焼け その他(姿、硬度、吸湿・乾燥、褐変、虫害、色等) <p>⑥製品の種類に関する知識 次に掲げる製品について基礎的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 塩辛[いか、かつお、うに、あわび、あゆ、なまこ等] 魚醤油(しょつる、しょつからいわし、いしる、いかなご醤油等) すし(はたはたずし、さば馴れずし、飯ずし、さんま棒ずし等) 漬物類(麴漬け、松前漬け、糠漬け、醤油漬け、味噌漬け、粕漬け、酢漬け等) くさや その他の発酵食品製品
<p>実技試験</p> <p>次の各号に掲げる科目のうち、受検者が選択するいずれか一つの科目</p> <p>1 塩蔵品製造作業 (1)衛生管理作業 ①作業者の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 自らの健康状態を把握できること。 作業衣を着用できること。 作業衣から異物を除去できること。 手洗いができること。 手の消毒・殺菌ができること。 手袋を着用できること。 長靴を着用できること。 手袋・長靴の消毒・殺菌ができること。 <p>②器具の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 器具の洗浄ができること。 器具の殺菌ができること。 作業場を衛生状態にできること。 <p>(2)塩蔵品製造作業 ①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 原料魚介藻類の種類分けができること。 原料魚介藻類のサイズ分けができること。 <p>②原料魚介藻類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 包丁の種類分けができること。 原料魚介藻類を解凍できること。 原料魚介藻類の解凍状況が判別できること。 原料魚介藻類の一次処理(頭・内臓除去、異物除去等)ができること。 <p>③塩蔵作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 食塩水の調合ができること。 塩蔵処理ができること。 塩蔵時間の確認ができること。 	<p>実技試験</p> <p>次の各号に掲げる科目のうち、受検者が選択するいずれか一つの科目</p> <p>1 塩蔵品製造作業 (1)衛生管理作業 ①作業者の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 自らの健康状態を把握できること。 作業衣を着用できること。 作業衣から異物を除去できること。 手洗いができること。 手の消毒・殺菌ができること。 手袋を着用できること。 長靴を着用できること。 手袋・長靴の消毒・殺菌ができること。 <p>②器具の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 器具の洗浄ができること。 器具の殺菌ができること。 作業場を衛生状態にできること。 <p>(2)塩蔵品製造作業 ①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 原料魚介藻類の種類分けができること。 原料魚介藻類のサイズ分けができること。 原料魚介藻類の鮮度が判別できること。 <p>②原料魚介藻類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 原料魚介藻類に合った包丁の選定ができること。 原料魚介藻類を解凍できること。 原料魚介藻類の解凍状況が判別できること。 原料魚介藻類を加工に適した形態(フィレ等)に処理できること。 <p>③塩蔵作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 食塩水の調合ができること。 塩蔵処理ができること。 塩蔵時間の管理ができること。 塩蔵濃度の管理ができること。 原料魚介藻類の塩蔵状況が判別できること。 <p>④製品の仕上げ(検査等)作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 製品の種類を判別できること。 異物混入を確認できること。 <p>⑤製造工程表の確認作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 製造工程表が確認できること。 製造工程に適した機器を選択できること。 	<p>実技試験</p> <p>次の各号に掲げる科目のうち、受検者が選択するいずれか一つの科目</p> <p>1 塩蔵品製造作業 (1)衛生管理作業 ①作業者の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 自らの健康状態を把握できること。 作業衣を着用できること。 作業衣から異物を除去できること。 手洗いができること。 手の消毒・殺菌ができること。 手袋を着用できること。 長靴を着用できること。 手袋・長靴の消毒・殺菌ができること。 作業者の衛生管理について問題点を指摘できること。 <p>②器具の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 器具の洗浄ができること。 器具の殺菌ができること。 作業場を衛生状態にできること。 器具の衛生管理について問題点を指摘できること。 <p>(2)塩蔵品製造作業 ①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 原料魚介藻類の種類分けができること。 原料魚介藻類のサイズ分けができること。 原料魚介藻類の鮮度が判別できること。 <p>②原料魚介藻類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 原料魚介藻類に合った包丁の選定ができること。 原料魚介藻類を解凍できること。 原料魚介藻類の解凍状況が判別できること。 原料魚介藻類を加工に適した形態(フィレ等)に処理できること。 <p>③塩蔵作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 食塩水の調整ができること。 塩蔵処理ができること。 塩蔵時間の設定・管理ができること。 塩蔵濃度の設定・管理ができること。 原料魚介藻類の塩蔵状況が判別できること。 <p>④製品の仕上げ(検査等)作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 製品の種類を判別できること。 異物混入を確認できること。 製品の品質を判別できること。 <p>⑤製造工程表の確認及び作成作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 製造工程表が確認及び作成できること。 製造工程に適した機器を選定できること。 <p>※上記の①～⑤の作業のポイントの説明及び指導ができることを目途とする。</p>

2 乾製品製造

(1)衛生管理作業

①作業者の衛生管理

- 1.自らの健康状態を把握できること。
- 2.作業衣を着用できること。
- 3.作業衣から異物を除去できること。
- 4.手洗いができること。
- 5.手の消毒・殺菌ができること。
- 6.手袋を着用できること。
- 7.長靴を着用できること。
- 8.手袋・長靴の消毒・殺菌ができること。

②器具の衛生管理

- 1.器具の洗浄ができること。
- 2.器具の殺菌ができること。
- 3.作業場を衛生状態にできること。

(2)乾製品製造作業

①原料魚介藻類の判別作業

- 1.原料魚介藻類の種類分けができること。
- 2.原料魚介藻類のサイズ分けができること。

②原料魚介藻類の処理作業

- 1.包丁の種類分けができること。
- 2.原料魚介藻類を解凍できること。
- 3.原料魚介藻類の解凍状況が判別できること。
- 4.原料魚介藻類の一次処理(頭・内臓除去、異物除去等)ができること。

③乾燥作業

- 1.食塩水の調製ができること。
- 2.洗浄または漬け込みができること。
- 3.乾燥温度の確認ができること。
- 4.乾燥時間の確認ができること。

3 発酵食品製造作業

(1)衛生管理作業

①作業者の衛生管理

- 1.自らの健康状態を把握できること。
- 2.作業衣を着用できること。
- 3.作業衣から異物を除去できること。
- 4.手洗いができること。
- 5.手の消毒・殺菌ができること。
- 6.手袋を着用できること。
- 7.長靴を着用できること。
- 8.手袋・長靴の消毒・殺菌ができること。

②器具の衛生管理

- 1.器具の洗浄ができること。
- 2.器具の殺菌ができること。
- 3.作業場を衛生状態にできること。

(2)発酵食品製造作業

①原料魚介藻類の判別作業

- 1.原料魚介藻類の種類分けができること。
- 2.原料魚介藻類のサイズ分けができること。

②原料魚介藻類の処理作業

- 1.包丁の種類分けができること。
- 2.原料魚介藻類を解凍できること。
- 3.原料魚介藻類の解凍状況が判別できること。
- 4.原料魚介藻類の一次処理(頭・内臓除去、異物除去等)ができること。

③発酵作業

- 1.調味食塩の計量ができること。
- 2.発酵温度の確認ができること。
- 3.発酵時間の確認ができること。

2 乾製品製造

(1)衛生管理作業

①作業者の衛生管理

- 1.自らの健康状態を把握できること。
- 2.作業衣を着用できること。
- 3.作業衣から異物を除去できること。
- 4.手洗いができること。
- 5.手の消毒・殺菌ができること。
- 6.手袋を着用できること。
- 7.長靴を着用できること。
- 8.手袋・長靴の消毒・殺菌ができること。

②器具の衛生管理

- 1.器具の洗浄ができること。
- 2.器具の殺菌ができること。
- 3.作業場を衛生状態にできること。

(2)乾製品製造作業

①原料魚介藻類の判別作業

- 1.原料魚介藻類の種類分けができること。
- 2.原料魚介藻類のサイズ分けができること。
- 3.原料魚介藻類の鮮度が判別できること。

②原料魚介藻類の処理作業

- 1.原料魚介藻類に合った包丁の選定ができること。
- 2.原料魚介藻類を解凍できること。
- 3.原料魚介藻類の解凍状況が判別できること。
- 4.原料魚介藻類を加工に適した形態(フィレ等)に処理できること。

③乾燥作業

- 1.食塩水の調製ができること。
- 2.洗浄または漬け込みができること。
- 3.漬け込み液(食塩水)の濃度管理ができること。
- 4.乾燥温度の管理ができること。
- 5.乾燥時間の管理ができること。
- 6.原料魚介藻類の乾燥状況が判別できること。

④製品の仕上げ(検査等)作業

- 1.製品の種類を判別できること。
- 2.異物混入を確認できること。

⑤製造工程表の確認作業

- 1.製造工程表が確認できること。
- 2.製造工程に適した機器を選択できること。

3 発酵食品製造作業

(1)衛生管理作業

①作業者の衛生管理

- 1.自らの健康状態を把握できること。
- 2.作業衣を着用できること。
- 3.作業衣から異物を除去できること。
- 4.手洗いができること。
- 5.手の消毒・殺菌ができること。
- 6.手袋を着用できること。
- 7.長靴を着用できること。
- 8.手袋・長靴の消毒・殺菌ができること。

②器具の衛生管理

- 1.器具の洗浄ができること。
- 2.器具の殺菌ができること。
- 3.作業場を衛生状態にできること。

(2)発酵食品製造作業

①原料魚介藻類の判別作業

- 1.原料魚介藻類の種類分けができること。
- 2.原料魚介藻類のサイズ分けができること。
- 3.原料魚介藻類の鮮度が判別できること。

②原料魚介藻類の処理作業

- 1.原料魚介藻類に合った包丁の選定ができること。
- 2.原料魚介藻類を解凍できること。
- 3.原料魚介藻類の解凍状況が判別できること。
- 4.原料魚介藻類を加工に適した形態(フィレ等)に処理できること。

③発酵作業

- 1.調味食塩の計量できること。
- 2.調味(加塩)処理ができること。
- 3.発酵温度の管理ができること。
- 4.発酵時間の管理ができること。

④製品の仕上げ(検査等)作業

- 1.製品の種類を判別できること。
- 2.異物混入を確認できること。

⑤製造工程表の確認作業

- 1.製造工程表が確認できること。
- 2.製造工程に適した機器を選択できること。

2 乾製品製造

(1)衛生管理作業

①作業者の衛生管理

- 1.自らの健康状態を把握できること。
- 2.作業衣を着用できること。
- 3.作業衣から異物を除去できること。
- 4.手洗いができること。
- 5.手の消毒・殺菌ができること。
- 6.手袋を着用できること。
- 7.長靴を着用できること。
- 8.手袋・長靴の消毒・殺菌ができること。
- 9.作業者の衛生管理について問題点を指摘できること。

②器具の衛生管理

- 1.器具の洗浄ができること。
- 2.器具の殺菌ができること。
- 3.作業場を衛生状態にできること。
- 4.器具の衛生管理について問題点を指摘できること。

(2)乾製品製造作業

①原料魚介藻類の判別作業

- 1.原料魚介藻類の種類分けができること。
- 2.原料魚介藻類のサイズ分けができること。
- 3.原料魚介藻類の鮮度が判別できること。

②原料魚介藻類の処理作業

- 1.原料魚介藻類に合った包丁の選定ができること。
- 2.原料魚介藻類を解凍できること。
- 3.原料魚介藻類の解凍状況が判別できること。
- 4.原料魚介藻類を加工に適した形態(フィレ等)に処理できること。

③乾燥作業

- 1.食塩水の調製ができること。
- 2.洗浄または漬け込みができること。
- 3.漬け込み液(食塩水)の濃度管理ができること。
- 3.乾燥温度の設定・管理ができること。
- 4.乾燥時間の設定・管理ができること。
- 6.原料魚介藻類の乾燥状況が判別できること。

④製品の仕上げ(検査等)作業

- 1.製品の種類を判別できること。
- 2.異物混入を確認できること。
- 3.製品の品質を判別できること。

⑤製造工程表の確認及び作成作業

- 1.製造工程表が確認及び作成できること。
- 2.製造工程に適した機器を選定できること。

※上記の①～⑤の作業のポイントの説明及び指導ができることを目安とする。

3 発酵食品製造作業

(1)衛生管理作業

①作業者の衛生管理

- 1.自らの健康状態を把握できること。
- 2.作業衣を着用できること。
- 3.作業衣から異物を除去できること。
- 4.手洗いができること。
- 5.手の消毒・殺菌ができること。
- 6.手袋を着用できること。
- 7.長靴を着用できること。
- 8.手袋・長靴の消毒・殺菌ができること。
- 9.作業者の衛生管理について問題点を指摘できること。

②器具の衛生管理

- 1.器具の洗浄ができること。
- 2.器具の殺菌ができること。
- 3.作業場を衛生状態にできること。
- 4.器具の衛生管理について問題点を指摘できること。

(2)発酵食品製造作業

①原料魚介藻類の判別作業

- 1.原料魚介藻類の種類分けができること。
- 2.原料魚介藻類のサイズ分けができること。
- 3.原料魚介藻類の鮮度が判別できること。

②原料魚介藻類の処理作業

- 1.原料魚介藻類に合った包丁の選定ができること。
- 2.原料魚介藻類を解凍できること。
- 3.原料魚介藻類の解凍状況が判別できること。
- 4.原料魚介藻類を加工に適した形態(フィレ等)に処理できること。

③発酵作業

- 1.調味食塩の調製できること。
- 2.調味(加塩)処理ができること。
- 3.発酵温度の設定・管理ができること。
- 4.発酵時間の設定・管理ができること。
- 5.原料魚介藻類の発酵状況が判別できること。

④製品の仕上げ(検査等)作業

- 1.製品の種類を判別できること。
- 2.異物混入を確認できること。
- 3.製品の品質を判別できること。

⑤製造工程表の確認及び作成作業

- 1.製造工程表が確認及び作成できること。
- 2.製造工程に適した機器を選定できること。

※上記の①～⑤の作業のポイントの説明及び指導ができることを目安とする。