

そう菜製造業職種 技能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	専門級	上級
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	初級の技能労働者が通常有すべき一般的な技能及び知識	中級の技能労働者が通常有すべき一般的な技能及び知識
学科試験 1. そう菜加工作業における作業者の衛生 大量調理施設管理マニュアルに基づき、そう菜加工作業での作業者の衛生に関して初歩的な知識を有すること。 ①食品衛生 食品衛生に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。 1)食中毒は病原菌が原因であり、製造規則を守ることが重要であること。 2)食中毒防止3原則を理解し、現場作業に活かせること 1.食品に細菌を付けない(きれいに扱う) 2.食品中の細菌を増やさない(品温と保存時間の確認) 3.食品中の細菌をやっつける(加熱温度と時間、殺菌方法の確認) ②そう菜加工作業の衛生管理 そう菜加工作業での作業者の衛生管理に関して初歩的な知識を有すること。 1.作業前の健康チェックとその結果の正しい報告 2.病気の内容による出勤停止や配置転換 3.正しい服装・清潔な服装の重要性 4.手洗いの重要性 5.作業場で禁止されている行動 6.工場の外と内の管理の違い	学科試験 1. そう菜加工作業における作業者の衛生 大量調理施設管理マニュアルに基づき、そう菜加工作業での作業者の衛生に関して一般的な知識を有すること。 ①食品衛生 食品衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 1)食中毒は病原菌が原因であり、製造規則を守ることが重要であること。 2)食中毒防止3原則を理解し、現場作業に活かせること 1.食品に細菌を付けない(きれいに扱う) 2.食品中の細菌を増やさない(品温と保存時間の確認) 3.食品中の細菌をやっつける(加熱温度と時間、殺菌方法の確認) ②そう菜加工作業の衛生管理 そう菜加工作業での作業者の衛生管理に関して一般的な知識を有すること。 1.作業前の健康チェックとその結果の正しい報告 2.病気の内容による出勤停止や配置転換 3.正しい服装・清潔な服装の重要性 4.手洗いの重要性 5.作業場で禁止されている行動 6.工場の外と内の管理の違い及び秩序維持 7.作業記録表の確認	学科試験 1. そう菜加工作業における作業者の衛生 大量調理施設管理マニュアルに基づき、そう菜加工作業での作業者の衛生に関して実践的な知識を有すること。 ①食品衛生 食品衛生に関し、次に掲げる事項について実践的な知識を有すること。 1)食中毒は病原菌が原因であり、製造規則を守ることが重要であること。 2)食中毒防止3原則を理解し、現場作業に活かせること 1.食品に細菌を付けない(きれいに扱う) 2.食品中の細菌を増やさない(品温と保存時間の確認) 3.食品中の細菌をやっつける(加熱温度と時間、殺菌方法の確認) ②そう菜加工作業の衛生管理 そう菜加工作業での作業者の衛生管理に関して実践的な知識を有すること。 1.作業前の健康チェックとその結果の正しい報告 2.病気の内容による出勤停止や配置転換 3.正しい服装・清潔な服装の重要性 4.手洗いの重要性 5.作業場で禁止されている行動 6.工場の外と内の管理の違い及び秩序維持 7.作業記録表の確認
2. そう菜加工作業の工程 そう菜加工作業での工程に関して初歩的な知識を有すること。 ①使用原材料の種類と保管方法の初歩的な知識を有すること。 1.肉類(冷凍・冷蔵・乾燥) 2.野菜類(冷凍・冷蔵・乾燥) 3.果物類(冷凍・冷蔵・乾燥) 4.米穀類(粒状・粉状) 5.その他生鮮類 6.加工食品全般(冷凍・冷蔵・乾燥) ②下処理の種類と方法の初歩的な知識を有すること 1)開封 2)一次下処理 1.選別(良否確認) 2.可食部分の処理(皮むき・カット・その他) ③作業マニュアルを理解し、各調理加工のHACCPシステムに基づく初歩的な知識を有すること。 1)加熱調理 1.炊く 2.茹でる 3.揚げる 4.炒める 5.焼く 6.蒸す 7.煮る	2. そう菜加工作業の工程 そう菜加工作業での工程に関して一般的な知識を有すること。 ①使用原材料全般の種類とその一般的な使用方法の知識を有すること。 1.肉類(冷凍・冷蔵・乾燥) 2.野菜類(冷凍・冷蔵・乾燥) 3.果物類(冷凍・冷蔵・乾燥) 4.米穀類(粒状・粉状) 5.その他生鮮類 6.加工食品全般(冷凍・冷蔵・乾燥) ②下処理の種類と方法の一般的な知識を有すること 1)開封 2)一次下処理 1.選別(良否確認) 2.可食部分の処理(皮むき・カット・その他) 3.その他(異物除去目的洗浄等) ③作業マニュアルを理解し、各調理加工全般のHACCPシステムに基づく一般的な知識を有すること。 1)加熱調理 1.炊く 2.茹でる 3.揚げる 4.炒める 5.焼く 6.蒸す 7.煮る	2. そう菜加工作業の工程 そう菜加工作業での工程に関して実践的な知識を有すること。 ①使用原材料全般の種類とその実践的な使用方法の知識を有すること。 1.肉類(冷凍・冷蔵・乾燥) 2.野菜類(冷凍・冷蔵・乾燥) 3.果物類(冷凍・冷蔵・乾燥) 4.米穀類(粒状・粉状) 5.その他生鮮類 6.加工食品全般(冷凍・冷蔵・乾燥) ②下処理の種類と方法の実践的な知識を有すること 1)開封 2)一次下処理 1.選別(良否確認) 2.可食部分の処理(皮むき・カット・その他) 3.その他(異物除去目的洗浄等) ③作業マニュアルを理解し、各調理加工全般のHACCPシステムに基づく実践的な知識及び同システムに基づく基準逸脱是正措置が実施できる知識を有すること。 1)加熱調理 1.炊く 2.茹でる 3.揚げる 4.炒める 5.焼く 6.蒸す 7.煮る

初 級	専門級	上 級
<p>2)非加熱調理</p> <p>1.合える(和える)</p> <p>3. 機械、設備、器具工具等</p> <p>機械、設備、器具工具等に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。</p> <p>①機械、設備等の初歩的な用途の知識を有すること。</p> <p>1.炊く:固定式の釜3升(約4.5kg)又は連続式の釜</p> <p>2.茹でる:50L水容量以上の固定式の茹槽又は連続式の茹槽</p> <p>3.揚げる:18L容量以上の固定式のフライヤー又は連続式のフライヤー</p> <p>4.炒める:20L容量以上の固定式のロースター(平釜(ティルティングパンを含む)・回転釜)又は焼成部面積4,000cm²以上の固定式のグリドル</p> <p>5.焼く:6段式以上の固定式のオープン(コンベクションオープンを含む)、20L容量以上の固定式の平釜(ティルティングパンを含む)又は焼成部面積4,000cm²以上の固定式のグリドル</p> <p>6.蒸す:9kg/回処理以上の固定式の蒸し器又は連続式の蒸し器</p> <p>7.煮る:満タン50L水容量以上の固定式の回転釜</p> <p>8.合える(和える):10kg以上の食材を混合する固定式のみキサー</p> <p>②器具・工具等の初歩的な用途の知識を有すること。</p> <p>1.包丁・まな板類</p> <p>2.はさみ類</p> <p>3.皮むき道具</p> <p>4.製品バット(番重)</p> <p>5.コンテナ(番重)</p> <p>6.冷凍パン</p> <p>7.かご類</p> <p>③測定器等の初歩的な知識を有すること。</p> <p>1.中心温度計</p> <p>2.塩分濃度測定器</p> <p>3.計量器</p>	<p>2)非加熱調理</p> <p>1.合える(和える)</p> <p>2.洗浄・殺菌</p> <p>3.成型・整え・混ぜる</p> <p>3. 機械、設備、器具工具等</p> <p>機械、設備、器具工具等に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>①機械、設備等の一般的な用途の知識を有すること。</p> <p>1.炊く:固定式の釜3升(約4.5kg)又は連続式の釜</p> <p>2.茹でる:50L水容量以上の固定式の茹槽又は連続式の茹槽</p> <p>3.揚げる:18L容量以上の固定式のフライヤー又は連続式のフライヤー</p> <p>4.炒める:20L容量以上の固定式のロースター(平釜(ティルティングパンを含む)・回転釜)又は焼成部面積4,000cm²以上の固定式のグリドル</p> <p>5.焼く:6段式以上の固定式のオープン(コンベクションオープンを含む)、20L容量以上の固定式の平釜(ティルティングパンを含む)又は焼成部面積4,000cm²以上の固定式のグリドル</p> <p>6.蒸す:9kg/回処理以上の固定式の蒸し器又は連続式の蒸し器</p> <p>7.煮る:満タン50L水容量以上の固定式の回転釜</p> <p>8.合える(和える):10kg以上の食材を混合する固定式のみキサー</p> <p>9.500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機</p> <p>10.自動成型機</p> <p>11.原料洗浄機</p> <p>12.原料脱水機</p> <p>13用途別フードカッター</p> <p>14.トッピング</p> <p>15.急速冷却器</p> <p>16.冷凍冷蔵庫</p> <p>17.真空機械</p> <p>18.金属探知機</p> <p>19.包装機</p> <p>②器具・工具等の一般的な用途の知識を有すること。</p> <p>1.包丁・まな板類</p> <p>2.はさみ類</p> <p>3.皮むき道具</p> <p>4.製品バット(番重)</p> <p>5.コンテナ(番重)</p> <p>6.冷凍パン</p> <p>7.かご類</p> <p>③測定器等の一般的な知識を有すること。</p> <p>1.中心温度計</p> <p>2.塩分濃度測定器</p> <p>3.計量器</p> <p>4.糖度計</p> <p>5.細菌検査器具</p> <p>6.消毒濃度測定器</p>	<p>2)非加熱調理</p> <p>1.合える(和える)</p> <p>2.洗浄・殺菌</p> <p>3.成型・整え・混ぜる</p> <p>3)基準逸脱是正措置及び検品</p> <p>1.上記1)及び2)における基準逸脱是正措置</p> <p>2.上記1)及び2)における検品</p> <p>3. 機械、設備、器具工具等</p> <p>機械、設備、器具工具等に関し、次に掲げる事項について実践的な知識を有すること。</p> <p>①機械、設備等の専門的な用途の知識を有すること。</p> <p>1.炊く:固定式の釜3升(約4.5kg)又は連続式の釜</p> <p>2.茹でる:50L水容量以上の固定式の茹槽又は連続式の茹槽</p> <p>3.揚げる:18L容量以上の固定式のフライヤー又は連続式のフライヤー</p> <p>4.炒める:20L容量以上の固定式のロースター(平釜(ティルティングパンを含む)・回転釜)又は焼成部面積4,000cm²以上の固定式のグリドル</p> <p>5.焼く:6段式以上の固定式のオープン(コンベクションオープンを含む)、20L容量以上の固定式の平釜(ティルティングパンを含む)又は焼成部面積4,000cm²以上の固定式のグリドル</p> <p>6.蒸す:9kg/回処理以上の固定式の蒸し器又は連続式の蒸し器</p> <p>7.煮る:満タン50L水容量以上の固定式の回転釜</p> <p>8.合える(和える):10kg以上の食材を混合する固定式のみキサー</p> <p>9.500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機</p> <p>10.自動成型機</p> <p>11.原料洗浄機</p> <p>12.原料脱水機</p> <p>13用途別フードカッター</p> <p>14.トッピング</p> <p>15.急速冷却器</p> <p>16.冷凍冷蔵庫</p> <p>17.真空機械</p> <p>18.金属探知機</p> <p>19.包装機</p> <p>②器具・工具等の実践的な用途の知識を有すること。</p> <p>1.包丁・まな板類</p> <p>2.はさみ類</p> <p>3.皮むき道具</p> <p>4.製品バット(番重)</p> <p>5.コンテナ(番重)</p> <p>6.冷凍パン</p> <p>7.かご類</p> <p>③測定器等の実践的な知識を有すること。</p> <p>1.中心温度計</p> <p>2.塩分濃度測定器</p> <p>3.計量器</p> <p>4.糖度計</p> <p>5.細菌検査器具</p> <p>6.消毒濃度測定器</p>

初 級	専門級	上 級
<p>4. そう菜加工作業による製造製品</p> <p>次に掲げる惣菜加工製造及び製品について初歩的な知識を有すること。</p> <p>①加熱調理による製造</p> <p>1).炊く</p> <p>1.炊飯(白飯、赤飯、味付け飯等)</p> <p>2)茹でる</p> <p>1.茹で麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類)</p> <p>2.野菜等加工品(茹で枝豆、茹じゃがいも等)</p> <p>3)揚げる</p> <p>1.揚げ物(唐揚げ、天ぷら、コロッケ、とんかつ等)</p> <p>4)炒める</p> <p>1.炒め物(野菜炒め、中華炒め等)</p> <p>5)煮る</p> <p>1.煮物(五目煮、筑前煮、きんぴら等)</p> <p>2.甘煮(豚の角煮等)</p> <p>6)焼く</p> <p>1.焼き物(西京焼き、照り焼き等)</p> <p>7)蒸す</p> <p>1.茶し物(茶碗蒸し、焼売等)</p> <p>②非加熱調理による製造</p> <p>1.和え物(ごま和え、サラダ、マリネ、甘酢和え等)</p>	<p>4. そう菜加工作業による製造製品</p> <p>次に掲げる惣菜加工製造及び製品について一般的な知識を有すること。</p> <p>①加熱調理による製造</p> <p>1).炊く</p> <p>1.炊飯(白飯、赤飯、味付け飯等)</p> <p>2)茹でる</p> <p>1.茹で麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類)</p> <p>2.野菜等加工品(茹で枝豆、茹じゃがいも等)</p> <p>3)揚げる</p> <p>1.揚げ物(唐揚げ、天ぷら、コロッケ、とんかつ等)</p> <p>4)炒める</p> <p>1.炒め物(野菜炒め、中華炒め等)</p> <p>5)煮る</p> <p>1.煮物(五目煮、筑前煮、きんぴら等)</p> <p>2.甘煮(豚の角煮等)</p> <p>6)焼く</p> <p>1.焼き物(西京焼き、照り焼き等)</p> <p>7)蒸す</p> <p>1.茶し物(茶碗蒸し、焼売等)</p> <p>②非加熱調理による製造</p> <p>1.和え物(ごま和え、サラダ、マリネ、甘酢和え等)</p> <p>2.成型・整え・混ぜる(おにぎり、すし等)</p>	<p>4. そう菜加工作業による製造製品</p> <p>次に掲げる惣菜加工製造及び製品について実践的な知識を有すること。</p> <p>①加熱調理による製造</p> <p>1).炊く</p> <p>1.炊飯(白飯、赤飯、味付け飯等)</p> <p>2)茹でる</p> <p>1.茹で麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類)</p> <p>2.野菜等加工品(茹で枝豆、茹じゃがいも等)</p> <p>3)揚げる</p> <p>1.揚げ物(唐揚げ、天ぷら、コロッケ、とんかつ等)</p> <p>4)炒める</p> <p>1.炒め物(野菜炒め、中華炒め等)</p> <p>5)煮る</p> <p>1.煮物(五目煮、筑前煮、きんぴら等)</p> <p>2.甘煮(豚の角煮等)</p> <p>6)焼く</p> <p>1.焼き物(西京焼き、照り焼き等)</p> <p>7)蒸す</p> <p>1.茶し物(茶碗蒸し、焼売等)</p> <p>②非加熱調理による製造</p> <p>1.和え物(ごま和え、サラダ、マリネ、甘酢和え等)</p> <p>2.成型・整え・混ぜる(おにぎり、すし等)</p>
<p>5. 安全衛生</p> <p>安全衛生に関する詳細な知識を有すること。</p> <p>①そう菜加工作業に伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>1.機械、器具、工具、原材料の危険性又は有害性及びこれらの取扱い方法</p> <p>2.作業手順書の意味</p> <p>3.作業開始の点検</p> <p>4.整理、整頓及び清潔の保持</p> <p>5.安全衛生標識(立入禁止、安全通路、保護具着用、火気厳禁等)</p> <p>6.事故時等における応急措置</p> <p>7.作業時の安全性確認</p> <p>②そう菜加工作業者等の衛生管理に関し、詳細な知識を有すること</p> <p>1)衛生管理対策</p> <p>1.作業衣、マスク、帽子等</p> <p>2.調理器具の衛生維持</p> <p>2)対処の心得</p> <p>1.伝染性疾病にかかった疑いがある時は、上司に申し出て病院等で診察を受け報告すること。</p> <p>2.嘔吐や下痢等の症状がある場合は、作業に従事せず上司に申し出ること。</p> <p>3.作業中の怪我等は速やかに上司に申し出て適切な処置を行うこと。</p>	<p>5. 安全衛生</p> <p>安全衛生に関する詳細な知識を有すること。</p> <p>①そう菜加工作業に伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>1.機械、器具、工具、原材料の危険性又は有害性及びこれらの取扱い方法</p> <p>2.作業手順書の意味</p> <p>3.作業開始の点検</p> <p>4.整理、整頓及び清潔の保持</p> <p>5.安全衛生標識(立入禁止、安全通路、保護具着用、火気厳禁等)</p> <p>6.事故時等における応急措置</p> <p>7.作業時の安全性確認</p> <p>②そう菜加工作業者等の衛生管理に関し、詳細な知識を有すること</p> <p>1)衛生管理対策</p> <p>1.作業衣、マスク、帽子等</p> <p>2.調理器具の衛生維持</p> <p>2)対処の心得</p> <p>1.伝染病にかかった疑いがある時は、上司に申し出て病院等で診察を受け報告すること。</p> <p>2.嘔吐や下痢等の症状がある場合は、作業に従事せず上司に申し出ること。</p> <p>3.作業中の怪我等は速やかに上司に申し出て適切な処置を行うこと。</p>	<p>5. 安全衛生</p> <p>安全衛生に関する詳細な知識を有すること。</p> <p>①そう菜加工作業に伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>1.機械、器具、工具、原材料の危険性又は有害性及びこれらの取扱い方法</p> <p>2.作業手順書の意味</p> <p>3.作業開始の点検</p> <p>4.整理、整頓及び清潔の保持</p> <p>5.安全衛生標識(立入禁止、安全通路、保護具着用、火気厳禁等)</p> <p>6.事故時等における応急措置</p> <p>7.作業時の安全性確認</p> <p>②そう菜加工作業者等の衛生管理に関し、詳細な知識を有すること</p> <p>1)衛生管理対策</p> <p>1.作業衣、マスク、帽子等</p> <p>2.調理器具の衛生維持</p> <p>2)対処の心得</p> <p>1.伝染病にかかった疑いがある時は、上司に申し出て病院等で診察を受け報告すること。</p> <p>2.嘔吐や下痢等の症状がある場合は、作業に従事せず上司に申し出ること。</p> <p>3.作業中の怪我等は速やかに上司に申し出て適切な処置を行うこと。</p>

初 級	専門級	上 級
<p>実技試験</p> <p>そう菜加工作業</p> <p>1. 原材料の下処理作業</p> <p>1.食材の選別及び洗浄ができること。</p> <p>2.食材の皮剥き及びカットができること。</p>	<p>実技試験</p> <p>そう菜加工作業</p> <p>1. 原材料の下処理作業</p> <p>1.食材の選別及び洗浄ができること。</p> <p>2.食材の皮剥き及びカットができること。</p>	<p>実技試験</p> <p>そう菜加工作業</p> <p>1. 原材料の下処理作業</p> <p>1.食材の選別及び洗浄ができること。</p> <p>2.食材の皮剥き及びカットができること。</p>
<p>2. 調理作業(①又は②を選択)</p> <p>①加熱調理</p> <p>1)下記の7つのうち1つの調理が標準作業書通りできること。</p> <p>1.炊くことができること。</p> <p>2.茹でることができること。</p> <p>3.揚げることができること。</p> <p>4.炒めることができること。</p> <p>5.煮ることができること。</p> <p>6.焼くことができること。</p> <p>7.蒸すことができること。</p> <p>2)調理に応じて大量製造用調理機械・器具等の取扱いに対応できること。</p> <p>1.連続式又は固定式の調理機械</p> <p>2.器具・測定器類</p> <p>②非加熱調理</p> <p>1)合える(和える)調理が標準作業書通りできること。</p> <p>2)調理に応じて大量製造用調理機械・器具等の取扱いに対応できること。</p> <p>1.連続式又は固定式の調理機械</p> <p>2.器具・測定器類</p>	<p>2. 調理作業(①又は②を選択)</p> <p>①加熱調理</p> <p>1)下記の7つのうち1つの調理が標準作業書通りできること。</p> <p>1.炊くことができること。</p> <p>2.茹でることができること。</p> <p>3.揚げることができること。</p> <p>4.炒めることができること。</p> <p>5.煮ることができること。</p> <p>6.焼くことができること。</p> <p>7.蒸すことができること。</p> <p>2)調理に応じて大量製造用調理機械・器具等の取扱いに対応できること。</p> <p>1.連続式又は固定式の調理機械</p> <p>2.器具・測定器類</p> <p>3)品質管理基準に沿ったHACCPシステムに基づく温度管理ができること。</p> <p>4)調理製品の確認ができること。</p> <p>②非加熱調理</p> <p>1)合える(和える)調理が標準作業書通りできること。</p> <p>2)調理に応じて大量製造用調理機械・器具等の取扱いに対応できること。</p> <p>1.連続式又は固定式の調理機械</p> <p>2.器具・測定器類</p> <p>3)品質管理基準に沿ったHACCPシステムに基づく殺菌及び記録管理ができること。</p>	<p>2. 調理作業(①又は②を選択)</p> <p>①加熱調理</p> <p>1)下記の7つのうち1つの調理が標準作業書通りできること。</p> <p>1.炊くことができること。</p> <p>2.茹でることができること。</p> <p>3.揚げることができること。</p> <p>4.炒めることができること。</p> <p>5.煮ることができること。</p> <p>6.焼くことができること。</p> <p>7.蒸すことができること。</p> <p>2)調理に応じて大量製造用調理機械・器具等の取扱いに対応できること。</p> <p>1.連続式又は固定式の調理機械</p> <p>2.器具・測定器類</p> <p>3)品質管理基準に沿ったHACCPシステムに基づく温度管理ができること。</p> <p>4)調理製品の確認ができること。</p> <p>5)品質管理基準に沿ったHACCPシステムに基づく仕上がり診断ができ微調整(基準逸脱是正措置)ができること。</p> <p>6)上記1)～4)について指導ができること。</p> <p>②非加熱調理</p> <p>1)合える(和える)調理が標準作業書通りできること。</p> <p>2)調理に応じて大量製造用調理機械・器具等の取扱いに対応できること。</p> <p>1.連続式又は固定式の調理機械</p> <p>2.器具・測定器類</p> <p>3)品質管理基準に沿ったHACCPシステムに基づく殺菌及び記録管理ができること。</p> <p>4)品質管理基準に沿ったHACCPシステムに基づく仕上がり診断ができ微調整(基準逸脱是正措置)ができること。</p> <p>5)上記1)～3)について指導ができること。</p>
<p>3. 衛生管理</p> <p>1.作業用マスクを正しく装着できること。</p> <p>2.作業用手袋の脱着が衛生的にできること。</p> <p>3.作業用帽子が正しく装着できること(毛髪の飛び出し等無い状態)。</p> <p>4.洗剤での手洗いの基礎が正しくできること。</p>	<p>3. 衛生管理</p> <p>1.作業用マスクを正しく装着できること。</p> <p>2.作業用手袋の脱着が衛生的にできること。</p> <p>3.作業用帽子が正しく装着できること(毛髪の飛び出し等無い状態)。</p> <p>4.洗剤での手洗いの基礎が正しくでき、さらに殺菌もできること。</p>	<p>3. 衛生管理</p> <p>1.作業用マスクを正しく装着できること。</p> <p>2.作業用手袋の脱着が衛生的にできること。</p> <p>3.作業用帽子が正しく装着できること(毛髪の飛び出し等無い状態)。</p> <p>4.洗剤での手洗いが正しくでき、さらに殺菌もできること。</p> <p>5. 上記1～4)について指導ができること。</p>
<p>4. 安全衛生</p> <p>1.安全衛生標識の確認ができること。</p> <p>2.操作機械の緊急停止ボタンを見分け押せること。</p>	<p>4. 安全衛生</p> <p>1.安全衛生標識の確認ができること。</p> <p>2.操作機械の緊急停止ボタンを見分け押せること。</p>	<p>4. 安全衛生</p> <p>1.安全衛生の指導ができること。</p> <p>2.工場内外の安全衛生に係る課題を提案することができること。</p>