

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一般的な技能及び知識	上 級 中級の技能者が通常有すべき一般的な技能及び知識
<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 4.調理加工品 5.生食用加工品</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、うま味成分、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 11.急速凍結機 12.真空包装機</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.温度計</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>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</p>	<p>学科試験</p> <p>1 食品の栄養に関する知識 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.ミネラル類</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 4.調理加工品 5.生食用加工品</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、ウニ類等) 2.水産加工食品原料の性状 (栄養成分と栄養価、うま味成分、筋肉の色と成分、臭気等) 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 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 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.急速凍結機 12.真空包装機 13.ガス充填包装機 14.脱水機 15.充填機</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.温度計 4.塩分濃度測定器</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 5.マスキング</p> <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</p>	<p>学科試験</p> <p>1 食品の栄養に関する知識 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.ミネラル類</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 4.調理加工品 5.生食用加工品</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、ウニ類等) 2.水産加工食品原料の性状 (栄養成分と栄養価、うま味成分、筋肉の色と成分、臭気等) 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 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.急速凍結機 12.真空包装機 13.ガス充填包装機 14.脱水機 15.充填機</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.温度計 4.塩分濃度測定器 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> <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</p>

<p>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 2.原料の大きさによる選別・洗浄</p> <p>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。 ※ ふぐの有毒部位の除去等の作業者に関する法令による営業上の規制がある作業を除く 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.フィレ 4.つぼ抜き 5.異物除去</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>4.ドリップ</p> <p>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.原料の鮮度による選別・洗浄</p> <p>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。 ※ ふぐの有毒部位の除去等の作業者に関する法令による営業上の規制がある作業を除く 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 7.四つ割り 8.スキンスフィレ ii)小型原料 1.背開き 2.腹開き 3.フィレ 4.つぼ抜き 5.異物除去 iii)採肉歩留まり</p> <p>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</p> <p>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。</p> <p>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</p>	<p>4.ドリップ</p> <p>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.原料の鮮度による選別・洗浄</p> <p>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。 ※ ふぐの有毒部位の除去等の作業者に関する法令による営業上の規制がある作業を除く 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 7.四つ割り 8.スキンスフィレ ii)小型原料 1.背開き 2.腹開き 3.フィレ 4.つぼ抜き 5.異物除去 iii)採肉歩留まり</p> <p>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、衛生管理について詳細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.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</p> <p>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。</p> <p>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詳細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</p>
<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の科目</p> <p>1 塩蔵品製造作業 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.原料解凍状況の確認 2.原料処理 3.立て塩漬け 4.振り塩漬け 5.凍結 6.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初歩的な知識を有すること。 1.漬け込み装置(樽、桶、バット、浴槽等) 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(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>	<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の科目</p> <p>1 塩蔵品製造作業 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.原料解凍状況の確認 2.原料処理 3.立て塩漬け 4.振り塩漬け 5.漬け込み状況管理 6.凍結 7.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.漬け込み装置(樽、桶、バット、浴槽等) 2.塩水注入機(インジェクション) 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(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</p>	<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の科目</p> <p>1 塩蔵品製造作業 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.原料解凍状況の確認 2.原料処理 3.立て塩漬け 4.振り塩漬け 5.漬け込み状況管理 6.凍結 7.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.漬け込み装置(樽、桶、バット、浴槽等) 2.塩水注入機(インジェクション) 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(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</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。
1.食塩(原料の塩漬け用)
2.調味料等(醤油、うま味調味料、みりん、砂糖等)
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

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.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

2 乾製品製造
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.原料解凍状況の確認
2.原料処理
3.漬け込み溶液作製
4.漬け込み
5.乾燥
6.凍結
7.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初歩的な知識を有すること。
1.漬け込み容器
2.干し網
3.連続乾燥機

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.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.調味料等(食塩、醤油、うま味調味料、みりん、砂糖、食酢、水飴等)
2.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、干しだこ、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.原料解凍状況の確認

5.うに類
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(原料の塩漬け用)
2.調味料等(醤油、うま味調味料、みりん、砂糖等)
3.酸化防止剤(魚介藻類塩蔵品用)
4.発色剤(魚卵塩蔵品用)
5.みょうばん(クラゲ塩漬け用)
6.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.油(脂)焼け
7.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.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

2 乾製品製造
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.原料解凍状況の確認
2.原料処理
3.漬け込み溶液作製
4.漬け込み
5.漬け込み状況管理
6.乾燥
7.凍結
8.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
2.干し網
3.連続乾燥機
4.夾雑物選別機

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.調味料等(食塩、醤油、うま味調味料、みりん、砂糖、食酢、水飴等)
2.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.菌触り
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、干しだこ、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.原料解凍状況の確認

5.うに類
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(原料の塩漬け用)
2.調味料等(醤油、うま味調味料、みりん、砂糖等)
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

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.油(脂)焼け
7.粘度
8.菌触り
9.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.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

2 乾製品製造
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.原料解凍状況の確認
2.原料処理
3.漬け込み溶液作製
4.漬け込み
5.漬け込み状況管理
6.乾燥
7.凍結
8.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
2.干し網
3.連続乾燥機
4.夾雑物選別機

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、こうなご、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.調味料等(食塩、醤油、うま味調味料、みりん、砂糖、食酢、水飴等)
2.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.菌触り
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、干しだこ、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、れんこだい、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.原料解凍状況の確認

- 2.原料処理
- 3.食塩(水)の計量(作製)
- 4.漬け込み
- 5.漬け込み状況管理
- 6.熟成
- 7.調味
- 8.凍結
- 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.攪拌機

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

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(腐敗菌増殖抑制用)
- 2.米飯
- 3.糠(ぬか)
- 4.酒粕
- 5.麴
- 6.調味料等(味噌、食塩、醤油、うま味調味料、みりん、砂糖、食酢等)
- 7.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.塩辛(いか、かつお、うに等)
- 2.魚醤油(しょっつる等)
- 3.すし(馴れずし、飯ずし等)
- 4.漬物類(糠漬け、粕漬け、麴漬け、味噌漬け、醤油漬け、酢漬け等)
- 5.その他の発酵食品製品

4 調理加工品製造

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.原料解凍状況の確認
- 2.原料処理
- 3.調味液等作製
- 4.調味液等の付加(調味、ころもかけ等)
- 5.凍結
- 6.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初歩的な知識を有すること。

- 1.漬け込み容器
- 2.衣付け機
- 3.裁断機

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.魚類(にしん、いわし、あじ、さんま、さば、さけ、たらすけとうたら、まぐろ、ぶり、かれい、わかさぎ等)
- 2.貝類(ほたてがい、かき等)
- 3.甲殻類(かに、えび等)
- 4.魚卵(さけます卵、数の子等)
- 5.海藻類(こんぶ、わかめ、もずく等)
- 6.いか・たこ類(いか・たこ等)
- 7.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.調味料等(食塩、醤油、味噌、うま味調味料、砂糖、みりん、食酢等)
- 2.香辛料
- 3.衣、つなぎ等(小麦粉、鶏卵、パン粉、パッタミックス、片栗粉等)
- 4.その他の副資材

- 2.原料処理
- 3.食塩(水)の計量(作製)
- 4.漬け込み
- 5.漬け込み状況管理
- 6.熟成
- 7.調味
- 8.凍結
- 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

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(腐敗菌増殖抑制用)
- 2.米飯
- 3.糠(ぬか)
- 4.酒粕
- 5.麴
- 6.調味料等(味噌、食塩、醤油、うま味調味料、みりん、砂糖、食酢等)
- 7.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.匂い
- 4.照り
- 5.匂い
- 6.粘度
- 7.歯触り
- 8.油(脂)焼け
- 9.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.塩辛(いか、かつお、うに、あわび、あゆ、なまこ等)
- 2.魚醤油(しょっつる、いしる等)
- 3.すし(馴れずし、飯ずし等)
- 4.漬物類(糠漬け、粕漬け、麴漬け、味噌漬け、醤油漬け、酢漬け、松前漬け等)
- 5.くさや
- 6.その他の発酵食品製品

4 調理加工品製造

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.原料解凍状況の確認
- 2.原料処理
- 3.調味液等作製
- 4.調味液等の付加(調味、ころもかけ等)
- 5.整形
- 6.凍結
- 7.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
- 2.衣付け機
- 3.裁断機
- 4.チョッパー
- 5.フードカッター
- 6.身取機
- 7.混合機
- 8.エックス線異物検出器
- 9.紫外線異物検出器

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、あじ、さんま、さば、さけ、たらすけとうたら、まぐろ、ほっけ、ぶり、さわら、かれい、あまだい、わかさぎ、たちうお、ししゃも等)
- 2.貝類(ほたてがい、かき、つぶ、さざえ等)
- 3.甲殻類(かに、えび等)
- 4.魚卵(さけます卵、数の子、飛び子、かきの卵等)
- 5.海藻類(こんぶ、わかめ、もずく等)
- 6.いか・たこ類(いか・たこ等)
- 7.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.調味料等(食塩、醤油、味噌、うま味調味料、砂糖、みりん、食酢、清酒等)
- 2.香辛料
- 3.衣、つなぎ等(小麦粉、鶏卵、パン粉、パッタミックス、片栗粉等)
- 4.油脂(植物性、動物性等)
- 5.食品添加物(着色料、PH調整剤、香料等)
- 6.その他の副資材

- 2.原料処理
- 3.食塩(水)の計量(作製)
- 4.漬け込み
- 5.漬け込み状況管理
- 6.熟成
- 7.調味
- 8.凍結
- 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

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(腐敗菌増殖抑制用)
- 2.米飯
- 3.糠(ぬか)
- 4.酒粕
- 5.麴
- 6.調味料等(味噌、食塩、醤油、うま味調味料、みりん、砂糖、食酢等)
- 7.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.匂い
- 4.照り
- 5.匂い
- 6.粘度
- 7.歯触り
- 8.油(脂)焼け
- 9.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.塩辛[いか、かつお、うに、あわび、あゆ、なまこ等]
- 2.魚醤油(しょっつる、いしる等)
- 3.すし(馴れずし、飯ずし等)
- 4.漬物類(糠漬け、粕漬け、麴漬け、味噌漬け、醤油漬け、酢漬け、松前漬け等)
- 5.くさや
- 6.その他の発酵食品製品

4 調理加工品製造

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.原料解凍状況の確認
- 2.原料処理
- 3.調味液等作製
- 4.調味液等の付加(調味、ころもかけ等)
- 5.整形
- 6.製品の計量
- 7.凍結
- 8.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
- 2.衣付け機
- 3.裁断機
- 4.チョッパー
- 5.フードカッター
- 6.身取機
- 7.混合機
- 8.エックス線異物検出器
- 9.紫外線異物検出器

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、さけ、たらすけとうたら、まぐろ、かじき、ほっけ、ぶり、さわら、かます、かれい、あまだい、わかさぎ、こうなご、とびうお、たちうお、ししゃも等)
- 2.貝類(ほたてがい、かき、つぶ、さざえ、あさり等)
- 3.甲殻類(かに、えび等)
- 4.魚卵(さけます卵、数の子、飛び子、かきの卵、ししゃも卵、すけそうだらの卵、まだらの卵等)
- 5.海藻類(こんぶ、わかめ、もずく等)
- 6.いか・たこ類(いか・たこ等)
- 7.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.調味料等(食塩、醤油、味噌、うま味調味料、砂糖、みりん、食酢、清酒等)
- 2.香辛料
- 3.衣、つなぎ等(小麦粉、鶏卵、パン粉、パッタミックス、片栗粉等)
- 4.油脂(植物性、動物性等)
- 5.食品添加物(着色料、PH調整剤、香料等)
- 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"> 水産冷凍・チルド加工品(フライ、コロッケ、フィッシュハンバーグ、唐揚げ、てんぷら等) 味付け加工品等(漬け魚、味付けこんぶ、味付けわかめ、味付けもずく等) その他の調理加工品 <p>5 生食用加工品製造</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"> 原料解凍状況の確認 原料処理 高度衛生管理 鮮度確認 非可食部の除去 凍結 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初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 包丁(特殊包丁) 魚体処理機(バンドソー) 急速凍結機(特殊凍結機) <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"> 魚類(まぐろ、かつお、ぶり、あじ、さば、いわし、たい、ひらめ、さけ等) 貝類(ほたて、かき等) 甲殻類(かに、えび等) 魚卵(さけ・ます卵等) うに類 いか、たこ類 海藻類(こんぶ、わかめ等) 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"> 調味料等(食塩、醤油、うま味調味料、みりん、砂糖、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"> 寿司ダネ・刺身加工品、いかそうめん ホタテ玉冷 ロイン、フィレー、ブロック、柵、タタキ その他の生食加工 	<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 味 照り 匂い 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一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 水産冷凍・チルド加工品(フライ、コロッケ、フィッシュハンバーグ、唐揚げ、串揚げ、てんぷら、フィッシュボール等) 味付け加工品等(漬け魚、調味イカ、味付けこんぶ、味付けわかめ、味付けもずく等) その他の調理加工品 <p>5 生食用加工品製造</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"> 原料解凍状況の確認 原料処理 高度衛生管理 鮮度確認及び管理 非可食部の除去 整形 凍結 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"> 包丁(特殊包丁) 魚体処理機(バンドソー、スキンレスマシン) 急速凍結機(特殊凍結機) グラインダー フードカッター 身取機 焙焼機 エックス線異物検出器 紫外線異物検出器 <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"> 魚類(まぐろ、かつお、ぶり、あじ、さば、いわし、たい、ひらめ、さけ等) 貝類(ほたて、かき、あわび等) 甲殻類(かに、えび等) 魚卵(さけ・ます卵等) うに類 いか、たこ類 海藻類(こんぶ、わかめ等) 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"> 調味料等(食塩、醤油、うま味調味料、みりん、砂糖、食酢等) 油脂(植物性、動物性等) 食品添加物(着色料、PH調整剤等) 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一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> カビ 腐敗 味 照り 匂い 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一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 寿司ダネ・刺身加工品、いかそうめん ホタテ玉冷、生食用カキパック ロイン、フィレー、ブロック、柵、タタキ その他の生食加工 	<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 味 照り 匂い 粘度 菌触り 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"> 水産冷凍・チルド加工品(フライ、コロッケ、フィッシュハンバーグ、唐揚げ、包み揚げ、串揚げ、てんぷら、フィッシュボール等) 味付け加工品等(漬け魚、調味イカ、調味エビ、味付けほたて、味付けこんぶ、味付けわかめ、味付けもずく、とろろこんぶ等) その他の調理加工品 <p>5 生食用加工品製造</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"> 原料解凍状況の確認 原料処理 高度衛生管理 鮮度確認及び管理 非可食部の除去 整形 歩留まり計算 凍結 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"> 包丁(特殊包丁) 魚体処理機(バンドソー、スキンレスマシン) 急速凍結機(特殊凍結機) グラインダー フードカッター 身取機 焙焼機 エックス線異物検出器 紫外線異物検出器 <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"> 魚類(まぐろ、かつお、ぶり、あじ、さば、いわし、たい、ひらめ、さけ等) 貝類(ほたて、かき、あわび、ばかがい、つぶ等) 甲殻類(かに、えび等) 魚卵(さけ・ます卵等) うに、くらげ類 いか、たこ類 海藻類(こんぶ、わかめ、とさかのり、海ぶどう等) 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"> 調味料等(食塩、醤油、うま味調味料、みりん、砂糖、食酢等) 油脂(植物性、動物性等) 食品添加物(着色料、PH調整剤等) 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詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> カビ 腐敗 味 照り 匂い 粘度 菌触り 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"> 寿司ダネ・刺身加工品、いかそうめん ホタテ玉冷、生食用カキパック、バカガイ ロイン、フィレー、ブロック、柵、タタキ、スライス その他の生食加工
<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)安全衛生管理作業 下記 ※ に記載した作業ができること。</p> <p>(2)塩蔵品製造作業 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。</p> <p>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</p>	<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)安全衛生管理作業 下記 ※ に記載した作業ができること。</p> <p>(2)塩蔵品製造作業 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。</p> <p>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</p>	<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)安全衛生管理作業 下記 ※ に記載した作業ができること。</p> <p>(2)塩蔵品製造作業 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。</p> <p>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</p>

<p>5 生食用加工品製造作業</p> <p>(1)安全衛生管理作業 下記 ※ に記載した作業ができること。</p> <p>(2)生食用加工品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>②原料魚介藻類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>③生食用加工作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.高度衛生管理ができること。 2.鮮度の確認ができること。 3.非可食部分の除去ができること。 <p>※ 安全衛生管理作業</p> <p>(1)安全衛生管理作業</p> <p>①作業者の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>②器具の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>③安全管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.工場内の安全確認ができること。 2.機械、装置、器具等の安全な取り扱いができること。 	<p>④製品の仕上げ(検査等)作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>⑤製造工程表の確認作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>5 生食用加工品製造作業</p> <p>(1)安全衛生管理作業 下記 ※ に記載した作業ができること。</p> <p>(2)生食用加工品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>②原料魚介藻類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 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(ファイル等)に処理できること。 <p>③生食用加工作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.高度衛生管理ができること。 2.鮮度の確認及び管理ができること。 3.非可食部分の除去ができること。 4.整形ができること。 <p>④製品の仕上げ(検査等)作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>⑤製造工程表の確認作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>※ 安全衛生管理作業</p> <p>(1)安全衛生管理作業</p> <p>①作業者の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>②器具の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>③安全管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.工場内の安全確認ができること。 2.機械、装置、器具等の安全な取り扱いができること。 	<p>5.製品の計量ができること。</p> <p>④製品の仕上げ(検査等)作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>⑤製造工程表の作成及び確認作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.製造工程表が作成及び確認できること。 2.製造工程に適した機器を選定できること。 <p>注) 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> <p>5 生食用加工品製造作業</p> <p>(1)安全衛生管理作業 下記 ※ に記載した作業ができること。</p> <p>(2)生食用加工品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>②原料魚介藻類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 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(ファイル等)に処理できること。 <p>③生食用加工作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.高度衛生管理ができること。 2.鮮度の確認及び管理ができること。 3.非可食部分の除去ができること。 4.整形ができること。 <p>④製品の仕上げ(検査等)作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>⑤製造工程表の作成及び確認作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.製造工程表が作成及び確認できること。 2.製造工程に適した機器を選定できること。 3.歩留まり計算ができること。 <p>注) 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> <p>※ 安全衛生管理作業</p> <p>(1)安全衛生管理作業</p> <p>①作業者の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>②器具の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>③安全管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.工場内の安全確認ができること。 2.機械、装置、器具等の安全な取り扱いができること。 3.安全管理について問題点を指摘できること。
--	--	--