

## 学科試験問題の範囲と基準

### 1 初級試験問題の基準

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の問題です。

### 2 初級学科試験問題の範囲

#### (1) 食品の概論

##### ①農産物食材

次に掲げる漬物用農産物の食材について、初歩的な知識を有すること。

- 1) 葉菜類（ハクサイ・キャベツ・野沢菜他）
- 2) 茎菜類（ショウガ・ラッキョウ・ニンニク他）
- 3) 根菜類（ダイコン・カブ・ゴボウ他）
- 4) 果菜類（ナス・キュウリ・ウリ他）
- 5) 花菜類（ミョウガ・菜の花・桜花他）
- 6) 山菜類（キノコ・フキ・ワラビ他）
- 7) 果実類（ウメ・アンズ他）

##### ②食塩、水

漬物の製造に使用される塩、水の初歩的な知識を有すること。

#### (2) 漬物製造と漬物の種類及び特徴

##### ①漬物の定義

漬物の定義について、初歩的な知識を有すること。

##### ②漬物の製造工程

次に掲げる漬物素材の処理方法に関し、初歩的な知識を有すること。

- 1) 選別
- 2) 洗浄
- 3) 製造加工
- 4) 包装・シール

##### ③漬物製造法の種類

次に掲げる漬物製造法について、初歩的な知識を有すること。

- 1) 塩漬
- 2) しょう油漬
- 3) みそ漬
- 4) かす漬
- 5) こうじ漬

- 6) 酢漬
- 7) むか漬
- 8) からし漬
- 9) 赤とうがらし漬
- 10) もろみ漬
- 11) その他の漬物

(3) 漬物製造施設、機械及び器具の取扱い

次に掲げる漬物製造施設、機械及び器具の取扱い（洗浄方法を含む。）  
について、初歩的な知識を有すること。

① 漬物製造の施設

- 1) 漬込みタンク
- 2) 洗浄機器
- 3) 脱塩層
- 4) 漬込み槽
- 5) 回転漬込み槽
- 6) 調味液タンク
- 7) 調味液調合タンク
- 8) 加熱殺菌装置
- 9) 冷蔵など低温施設
- 10) 仕込み装置
- 11) 発酵設備
- 12) 冷房設備
- 13) ボイラー
- 14) 排水設備、排水処理設備
- 15) 蒸煮装置
- 16) 給水設備（上水、ボーリング水）
- 17) コンベアー設備
- 18) クレーン
- 19) フォークリフト等の搬送設備
- 20) 消防設備
- 21) ゴミ処理設備

② 漬物製造の機械

- 1) 原料洗浄機
- 2) 野菜切り機
- 3) 圧搾機（遠心分離機）

- 4) 攪拌機
- 5) 包装シール機
- 6) 計量機器
- 7) 金属探知機
- 8) X線探知機
- 9) ラベル発行機
- 10) 容器、器具洗浄機

③手加工工具の種類

- 1) 菜切包丁
- 2) まな板
- 3) その他の厨房工具類

(4) 漬物製造に使用する包装

次に掲げる漬物製造に使用する包装に関し、初歩的な知識を有すること。

- 1) パック詰
- 2) カップ詰
- 3) ラップ包装
- 4) ポリ袋等（簡易袋詰）
- 5) 樽詰
- 6) 缶・びん詰
- 7) 真空包装
- 8) 含気包装

(5) 食品衛生

①一般衛生管理に対する知識

次に掲げる事項について、初歩的な知識を有すること。

- 1) 5S活動
- 2) 従業員の衛生管理
- 3) 製造環境の衛生管理（施設、食品取扱設備等、ネズミ及び昆虫対策、食品等の取扱い）

②一般的な菌に対する知識と制御方法

次に掲げる食品衛生に関し、病原菌、ウイルスの種類及び特徴と制御方法について、初歩的な知識を有すること。

- 1) 黄色ブドウ球菌
- 2) サルモネラ
- 3) 腸炎ビブリオ

- 4) 一般生菌
- 5) 大腸菌群（大腸菌）
- 6) 真菌
- 7) カビ菌
- 8) 酵母菌
- 9) 病原性大腸菌 O-157
- 10) リステリア
- 11) クロストリジウム属菌
- 12) セレウス
- 13) 好気性芽胞形成菌
- 14) 乳酸菌
- 15) 低温細菌
- 16) カンピロバクター
- 17) ノロウイルス
- 18) ボツリヌス菌

(6) 安全衛生

安全衛生に関する詳細な知識

- ①漬物製造管理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。
  - 1) 機械、器工具、原材料、薬剤等の危険性又は有害性及びこれ等の取扱い及び管理方法
  - 2) 電気、ガス、燃料の危険性又は有害性及びこれ等の取扱い方法（アース取付感電防止等）
  - 3) 安全装置、有害物制御装置又は保護具の性能及び取り扱い方法
  - 4) 作業手順
  - 5) 作業開始の点検
  - 6) 食料品加工・製造に関し発生する恐れのある疾病の原因及び予防
  - 7) 整理整頓及び清掃の保持
  - 8) 事故等に於ける応急措置及び避難
  - 9) 施設設備の定期保守点検
  - 10) アレルギー物質を含むコンタミネーション防止手順
  - 11) その他食料品加工・製造作業に関する安全又は衛生の為に必要な手順
- ②労働安全衛生関係法令のうち、食料品加工・製造に関する部分について、詳細な知識を有すること。