

実技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

農産物漬物製造作業

※実技試験（製作等作業試験）は、下記(1)漬物製造作業(2)衛生管理(3)安全衛生について、技能が習得できているか試験します。

※実技試験（判断等試験）は、下記(1)漬物製造作業(2)衛生管理(3)安全衛生について、①製造環境の一般衛生管理ができるか、②製品の状態が適切か判断できるか、③漬物種類別に製造や品質管理ができるかを試験します。
（筆記試験です）

(1) 漬物製造作業

- ①漬物原料の洗浄・選別・切断作業ができること。
- ②下漬け・漬け込み作業ができること。
- ③漬物製品のシール作業ができること。
- ④漬物の分類別専門作業ができること。

[i 浅漬、キムチ ii 梅漬・梅干 iii 奈良漬 iv 調味漬 v たくあん漬 vi みそ漬、こうじ漬等]

(2) 衛生管理

- ①作業用マスクを正しく装着できること。
- ②作業用手袋の脱着が衛生的にできること。
- ③作業用帽子が正しく装着できること。（毛髪の飛び出し等ない状態）
- 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。
- ⑤製造環境の一般衛生管理ができること。

（施設、設備等、ネズミ及び昆虫対策、食品の取扱い等）

(3) 安全衛生

作業の安全を確認し作業を行っていること。