

のうさんぶつつけものせいぞうぎょう せんもんきゅう はんだんとうしけんもんだい
農産物漬物製造業【専門級】判断等試験問題（例題）
Tsukemonoseizougyou【Senmonkyuu】
Handantoushiken Mondai

じゅけんばんごう 受験番号	なまえ 名前

もんだい
問題 1

つぎ もんだい ないよう ただ おも こたえ らん まちが おも
次の問題の内容が正しいと思うものには、答の欄に○を、間違いと思うものには×をつけなさい。

	もんだいぶん 問題文	こた 答え
①	と い れ は い と き さぎょうぐつ す り つ ば は か トイレに入る時は、作業靴をスリッパに履き替える。	○

もんだい
問題 2

1. ほうそうごかねつさっきん つけもの あさづ とう しょくちゅうどくきん おせんぼうし ぞうしよく せんじょう
包装後加熱殺菌しない漬物（浅漬け等）は、食中毒菌の汚染防止、増殖しないように、洗浄、
（ ）、低温管理など一貫した衛生管理が重要である。
くうらん は い てきせつ ご く かん えら かいどうらん ばんごう か
空欄に入る適切な語句を下欄から選び、解答欄にその番号を書きなさい。

① かねつさっきん ② じょうおんかんり ③ しょうどくさっきん
① 加熱殺菌 ② 常温管理 ③ 消毒殺菌

こた
(答え) ③

2. げんりょうやさい じ あ えん そ さん な と り う む すい びーびーえむようえき しょうどくさっきん ばあい てきせつ じかん つぎ ばんごう
原料野菜を次亜塩素酸ナトリウム水100 p p m溶液で消毒殺菌する場合適切な時間を次の番号から
せんたく こたえ ばんごう きにゆう
選択して、答えに番号を記入しなさい。

① ふんかん ② ふんかん ③ ふんかん
① 10分間 ② 20分間 ③ 30分間

こた
(答え) ①

3. 包装後加熱殺菌する場合、加熱温度・加熱時間について、正しいと思う番号を選択して答欄に番号を書きなさい。

- | | |
|---|-------------------------|
| ① | おんすいおんど 60℃、30ぶんかん、さつきん |
| ② | おんすいおんど 90℃、20ぶんかん、さつきん |
| ③ | おんすいおんど 75℃、10ぶんかん、さつきん |

こた (答え) ③

問題3

異物確認をする金属検出機が故障してしまった場合の対応として、誤りだと思うものを次の番号から選択して、答えに番号を記入しなさい。

- | | |
|---|--|
| ① | かくこうてい さぎょうしゃ もくし いぶつ かんし きょうか せいぞう さいかい |
| ② | けんこうひがい おこる おそれがあるが、せいぞう さいかい |
| ③ | こしょう なおる あいだ せいぞうこうてい す と っ ぶ |

こた (答え) ②

問題4

包装・シール作業では、シールの状態が大事であるが、重要な管理ポイントについて、次の問いに答えなさい。

右の写真は、シール不良による状態の例である。

今後の対応について正しいと思う番号を答えの欄に書きなさい。



- | | |
|---|---|
| ① | けんびん さい ふくろ しーる ぶ かくにん かくじつ |
| ② | ほうそうき かい ちょうせい おこない いちばんはじめ ふくろ ふくろ しーる ぶ かくにん おこなう |

こた (答え) ①