

そうざいせいぞうぎょう  
**惣菜製造業**  
ぎのうひょうかしけん  
**技能評価試験**

せんもんきゅう じつぎしけん  
**専門級 実技試験**  
せいさくとうさぎょうしけん  
**製作等作業試験**

ひかねつ  
**非加熱**

じゅんび  
**準備リスト**

とうじつじさん じゅけんしゃ めい しょうざい おんどかんり も こ ほれい  
当日持参するもの(受検者1名につき) ※食材の温度管理をして持ち込むこと(保冷など)

じゅんび 準備するもの	すうりょう 数量	びこう 備考
せんぎ ちゅう 千切りキャベツ <b>[注1]</b>	いじょうよびふく 200g以上(予備含む)	サラダ用にカットされたもの(カット野菜)
マヨネーズ	いじょう 70g以上	メーカー・種類 問わない
めんつゆ	いじょう 40g以上	メーカー・種類 問わない
ハム <b>[注1]</b>	いじょう 40g以上	ほそぎ 細切りにしたもの
ザル・ボウル	しき 1式	ザルがボウル内に入り、直径20cm程度のもの
さいばし 菜箸	ぜん 1膳	
けいりょう だい しょう 計量スプーン大・小	だいほんしょうぼん 大2本・小1本	計量スプーン おおほんこ 大さじ2本、小さじ1本
けいりょう 計量カップ	こ 1個	いじょう 500ml以上はかれるもの
ラップ	てきぎ 適宜	
ふかざら つか す か 深皿(使い捨て可)	まいじょう 3枚以上	すいぶんあぶらし そざい ていど 水分、油が染みない素材(18cm程度)
プラスチックカップ(容量200ml以上・使い捨て可)	こいじょう 6個以上	ちょうみ りょうこわ よう けいりょう 調味料 小分け用・計量用
ペーパータオル	まいじょう 100枚以上	
デジタルはかり	だい 1台	
ちゅうしんおんどけい 中心温度計	こ 1個	
じよきん 除菌ウェットティッシュ(アルコールタイプ)	ふくろ まいじょう 1袋(10枚以上)	
タイマー	こ 2個	
さぎょうぎ 作業着	しき 1式	ぼうし ふしょくふ ふく 帽子、ネット、不織布マスクを含む
ニトリル手袋	てきぎ 適宜	よび ふく おお じさん 予備も含め、多めに持参すること
てかがみ 手鏡	こ 1個	
てあら せんざい 手洗い洗剤	ぼん 1本	えきたいせんざいすいしょう 液体洗剤 推奨
まぐようちゅうせいせんざい 器具用中性洗剤・スポンジ	しき 1式	
ひつきょうぐ でんたく 筆記用具・電卓	しき 1式	
ごみ袋	てきぎ 適宜	

じあえんそさんしけんし じあえんそさん さっきんざい しけんじつしきかん じゅんび じさんふよう ちゅう  
※次亜塩素酸試験紙・次亜塩素酸ナトリウム殺菌剤は試験実施機関が準備するため、持参不要。**[注2]**

じょうき さぎょう うえ ひつよう おも じさん かのう しけんかいしまえ  
※上記リストにないもので、作業する上で必要と思ったものを持参することは可能だが、試験開始前に

しけんかんとくしゃ ほうこく しょうにんえ  
試験監督者へ報告し、承認を得ること。

ちゅう せんぎ  
**[注1]** 千切りキャベツ・ハム(細切り)



ちゅう しけんじつしきかん じゅんび  
**[注2]** 試験実施機関が準備するもの

じあえんそさんしけんしこうのうど かぶきょうりつ りかがくけんきゅうじょ  
・次亜塩素酸試験紙(高濃度) [ (株)共立理化学研究所 ]



つかかた  
**使い方**

じぜん かくにん  
事前に確認

しておくこと



じあえんそさん さっきんざい  
・次亜塩素酸ナトリウム殺菌剤

さん  
こう  
しり  
よう  
参考資料