

ひかねつ
非加熱

せんもんきゅう じぜん じゅんぴ
専門級・事前に準備するもの

かなつ ひかねつ きょうつう も もの すうりょうらん じゅけんしゃ めい たい すうりょう
加熱・非加熱 共通の持ち物 (数量欄は受検者1名に対する数量)

じゅんぴ 準備するもの	すうりょう 数量	びこう 備考	✓
じゅけんひよう 受検票		かなら かおじゃしん は 必ず顔写真を貼ること	
ひつきようぐ でんたく 筆記用具・電卓	しき 1式	えんぴつ け 鉛筆かシャープペンシル・消しゴム ※ボールペンでの受検不可 ※電卓の持参は任意です。	
さぎようさいしき 作業着一式	しき 1式	うわぎ ぼうし ふしよふ 上着・ズボン・帽子・ネット・不織布マスク ※運動靴やローファーを着用してください。 ※怪我をする危険性があるためヒールのある靴やサンダルは着用しないでください。	
てぶくろ ニトリル手袋	てきぎ 適宜	まいすう よび ふく おお じゅんぴ 枚数は予備を含め多めに準備してください。	
てかがみ 手鏡	こ 1個	み かくにんよう 身だしなみ確認用	
てあら ようせんざい 手洗い用洗剤	ほん 1本	えきたいせんざいすいしやう 液体洗剤推奨	
きく ようちうせいせんざい 器具用中性洗剤・スポンジ	しき 1式		
ペーパータオル	1パック	まいていど すいしやう 100枚程度を推奨	
ぶくろ ゴミ袋	てきぎ 適宜	も かえ よう ごみ持ち帰り用	

ひかねつ ちやうりしけん も もの すうりょうらん じゅけんしゃ めい たい すうりょう しょくざい おんど かんり じさん ほれい
非加熱 調理試験の持ち物 (数量欄は受検者1名に対する数量) 食材は温度管理をして持参すること(保冷など)

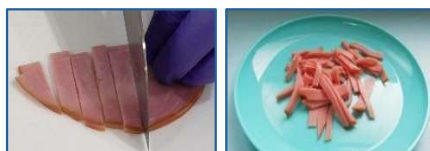
じゅんぴ 準備するもの	すうりょう 数量	びこう 備考	✓
せんぎ 千切りキャベツ	いじやう 200g以上	よう やさい サラダ用にカットされたもの(カット野菜)	
マヨネーズ	いじやう 70g以上	しゅるいと メーカー・種類問わない	
めんつゆ	いじやう 40g以上	しゅるいと メーカー・種類問わない	
ハム	いじやう 40g以上	ほそぎ 細切りにしたもの	
ザル・ボウル	しき 1式	ない はい ちよっけい ていど ザルがボウル内に入り、直径20cm程度のもの	
さいばし 菜箸	くみ 1組		
けいりやう だいしやう 計量スプーン大・小	だい ほん しやう ほん 大2本・小1本		
けいりやう 計量カップ	こ 1個	いじやう 500ml以上はかれるもの	
ラップ	てきぎ 適宜		
ふかざら あつて 深皿(厚手のもの)	まいいじやう 3枚以上	すいぶん あぶら し そざい ていど つか す か 水分、油が染みない素材(18cm程度) 使い捨て可	
プラスチックカップ	こいじやう 6個以上	ちやうみりやうこわ よう けいりやうやう ようりやう いじやう つか す か 調味料小分け用・計量用(容量200ml以上) 使い捨て可	
じよきん 除菌ウェットティッシュ	1パック	アルコールタイプ	
デジタルはかり	だい 1台	どうさかくにん じさん ただ そうさ ばあい 動作確認をしてから持参してください。正しく操作できない場合や、	
ちゆうしんおんどけい 中心温度計	こ 1個	でんち き ばあい げんてん じゅけん かもうせい 電池切れの場合、減点や受検できない可能性があります。	
タイマー	こ 2個		
じあえんそさんしけんし 次亜塩素酸試験紙 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		しけんきかん ようい 試験機関(OTAFF)が用意します	

リストにないもので、作業するうえで必要だと思ったものを持参することは可能ですが、試験開始前に監督者へ報告し、承認を得てください。

せんぎ
千切りキャベツ



ほそぎ
ハム(細切り)



じあえんそさんしけんし こうのうど
次亜塩素酸試験紙(高濃度)

きょうりつりかがくけんきゅうじよ
[株式会社理化学研究所]

