

3. 試験科目、実施方法等

(試験問題は、全て日本語(漢字はルビ付き)で書いてあります。)

試験科目： 学科試験と実技試験の2科目 試験時間： 70分

実施方法： ペーパーテスト方式(マークシートを使います。)

(1) 学科試験

HACCP等による一般的な衛生管理、労働安全衛生の知識の試験です。

項目	主な内容	問題数 (問)	配点 (点)	満点 (点)
食品安全・品質管理の 基本的な知識	<ul style="list-style-type: none"> 食品安全の必要性 食中毒に関する知識 	25	3	75
一般衛生管理の基礎	<ul style="list-style-type: none"> 作業前、作業中、作業後の衛生管理及び 食品安全の心得 5S活動の取組み 異物混入管理 			
製造工程管理の基礎	<ul style="list-style-type: none"> 原材料管理 製造工程の管理と注意事項 製品の管理 アレルギー物質の管理 			
HACCPによる衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> HACCPとは 危害要因分析 HACCP 7原則 HACCP衛生管理の基本 			
労働安全衛生に関する知識	<ul style="list-style-type: none"> 職場の危険防止対策 作業手順と5Sの励行 異常事態発生時の対応など 			
合計		30		100

(2) 実技試験（「判断試験」と「計画立案」の2つです。）

「判断試験」は、図やイラスト等を見て、正しい行動がどれか、「計画立案」は、計算式を使って、作業の計画を作ることができるかの試験です。

項目	主な内容	問題数（問）			配点 （点）	満点 （点）
		判断試験	計画立案	合計		
食品安全・品質管理の 基本的な知識	<ul style="list-style-type: none"> 食品安全の必要性 食中毒に関する知識 	4	2	6	5	30
一般衛生管理の基礎	<ul style="list-style-type: none"> 作業前、作業中、作業後の衛生及び安全心得 5 S活動の取り組み 異物混入管理 					
製造工程管理の基礎	<ul style="list-style-type: none"> 原材料管理 製造工程の管理と注意事項 製品の管理 アレルギー物質の管理 					
HACCPによる衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> HACCPとは 危害要因分析 HACCP 7原則 HACCP衛生管理の基本 					
労働安全衛生に関する 知識	<ul style="list-style-type: none"> 職場の危険防止対策 作業手順と5 Sの励行 異常事態発生時の対応など 					
合計		8	2	10		50