

## 【随時2級 ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業】

千葉県での受検では下記のことを人数分必ず持参して下さい。

「実技試験問題に『支給材料』『使用工具等』と書かれているもののうち、持参が必須のもののご案内です」

### 実技試験 準備品リスト

(1名分)

改訂日:2022.3.24

○材料

確認:2023.4

チェック欄	品名	寸法又は規格	数量	備考
	課題1 豚肩肉(肩ロースを除く)=うで肉	約7kg(中級)	1	公益社団法人日本食肉格付協会の中級に格付けされたもの 骨抜き・皮なし 肩ばら・ネック・すねつき 背脂肪30mm程度 赤身側はトリミングしないこと
	課題2 ソーセージ原木	直径8cm、重量約700g、長さ約15cm	1本	細挽きのポロニアソーセージで、通気性のあるケーシングに充てんし、包装用袋に入ったもの
	包装用袋	内寸135mm×235mm	適宜	
	トレイ	スチロール製	1個	

○工具等

チェック欄	品名	寸法又は規格	数量	備考
	作業台	広さ(80×150)cm以上	1	まな板付き、課題1用
	テーブル	70×120cm程度 ステンレス製	1	課題2用
	まな板	プラスチック製	1	
	はかり	最小1g目盛り	1	
	アルコールカット綿		適宜	
	紙タオル		適宜	
	手洗い容器		1	
	ポリ手袋		1組	
	ポリバケツ		1	ごみ入れ用
	シーラ	ハンドシーラー	1	
	すじ引き用ナイフ		1	目盛り付き包丁は不可
	棒やすり		適宜	
	マスク		1	課題1・課題2用
	作業服(上下)		1	白衣でも可
	帽子		1	ヘアネット含む
	ゴム長靴		1	短靴でも可
	前かけ		1	課題1用
	タオル		1~2	
	机		適宜	
	がばん		適宜	判断等試験用
	時計	分単位が読めるもの	1	
	受検票		1	コピーしたものは不可
	実技問題	当協会から交付した原本 ※試験結果が出るまでは処分しないこと	1	コピーしたものは不可
	筆記用具	鉛筆(HB,B シャープペンシル可) 消しゴム等	一式	学科試験用

※既定の寸法どおりのものをお持ちください。また必要に応じて予備も持参してください。