

# 【随時3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:2022.3.22

○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	ウインナーソーセージ	口径16/18 又は 18/20	450g程度	良品
			130g程度	不良品(注)
	包装用袋	3方シール	3枚	
課題2	ソーセージ原木 又は ハム原木	直径7~8cm程度 長さ約18cm	1本	
	包装用袋	上記原木に見合うもの	2枚	
	トレイ		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		1	課題1、2用
	容器		必要量	皿でもよい
	秤	1gが計れるもの	1	
	ハンドシラ		1	
	手洗い容器	洗面器、消毒液等	一式	
	ポリ手袋		1組	
	ペーパータオル		必要量	
	アルコールカット綿		必要量	消毒用
	ポリバケツ		1	ごみ入れ用
	まな板	プラスチック製	1	
	ずじ引き用ナイフ		1	目盛付き包丁は不可
	前かけ		1	
	タオル		1	
	作業服(上下)		一式	白衣でもよい
	作業靴		1	長短靴いずれでもよい
	マスク		1	
	帽子		1	ヘアネットを含む
	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

(注)不良品について

- ・折れたもの、ちぎれたもの、ひびが入ったもの、ケーシングのひねりが戻ったものなど
- ・上記以外の不良品も可

※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。