

特定技能1号 飲食料品製造業特定技能測定試験 学科試験 予想問題

※（受験者に聞き込みや、インターネットなどで参考してまとめた資料）

第1章・食 品 安 全、品 質 管 理の基本的な知識

問題1（5点）消費者に安全な食品を提供するためには、3条件が必要です。「安全な原材料」と「きれいな製造環境」のほかに、もう一つの条件は何ですか。

- A) 食品の衛生的取り扱い
- B) 効果的なコスト削減方法
- C) 生産規模と生産施設の面積

問題2（5点）下記のうち、牡蠣などの二枚貝に存在し、感染した人が調理した食品や水から広がりやすい食中毒の原因菌はどれですか。

- A) 黄色ブドウ球菌
- B) サルモネラ菌
- C) ノロウイルス

問題3（5点）食中毒の原因となる微生物を防ぐために3つの原則を守らなければなりません。「つけない」、「増やさない」のほかに、もう一つは何ですか。

- A) 汚染させない
- B) 殺す
- C) 増殖させない

問題4（5点）カンピロバクター属菌による食中毒の原因となる食品はどれですか。

- A) 野菜
- B) 鶏肉
- C) 魚介類

出典：①農林水産省食料産業局、(2019)、「飲食料品製造業分野技能測定試験について」

②【Ôn thi tokutei thực phẩm cùng Willof Factory】

問題5 (5点). カビの特 徴 はどれですか。

- A) 完 全 になくすことはできない
- B) まめや穀 類 などは汚 染 されにくい
- C) 低 温 で 食 品 を保存さえすれば、完 全 に防 ぐ ことができる。

問題6 (5点). 微 生 物 が 増 殖 する3つの要素があります。「温度」、「水 分」のほかに、もう一つは何 ですか。

- A) 栄 養 分
- B) 日 光
- C) 気 圧

問題7 (5点) 微 生 物 が 増 殖 しにくい 環 境 はどれか、正 しいものを一つ選 びなさい。

- A) 30℃～40℃で、湿 度 が 高 く、汚 れて いる 環 境
- B) 4℃以下で、汚 れ が なく、乾 燥 して いる 環 境
- C) 室 温 であり、汚 れて いる 環 境

問題8 (5点) 手 や 指 に 傷 のある人 が 調 理 した 食 品 で 発 生 しやすい 食 中 毒 はどれか、正 しいものを一つ選 びなさい。

- A) 黄 色 プドウ 球 菌
- B) ボツリヌス 菌
- C) サルモネラ 菌

Facebook : Cao Thắng JP

だい2しょう いっぱんえいせいいかんり きそちしき
第2章・一般衛生管理の基礎知識

問題9 (5点) さぎょうご おこなうあとかたづけ まちがって ひとつえらびなさい。
作業後に行う後片付けで、間違っているものを一つ選びなさい。

- A) さぎょうじょう せいそう きめられた おこない せいけつ
作業場の清掃も決められたとおりに行い、いつも清潔にする。
- B) つかったきかい きぐ あす つかえる
使った機械、器具などは、明日すぐ使えるようにそのままにしておく。
- C) よごれたさぎょうちゃく かならずせんたく
汚れた作業着は、必ず洗濯する。

問題10.(5点) さぎょうふく なに ちゅうい まちがって ひとつえらびなさい。
作業服について何を注意しなければなりません。間違っているものを一つ選びなさい。

- A) ぽけっとやボタンがついている ふく きる
ポケットやボタンがついている服を着る。
- B) よごれないさぎょうふく よごれたさぎょうふく ろっかー
汚れない作業服と汚れた作業服がロッカーでくっつかないようにする。
- C) うわぎ すそ ずぼん いれる
上着の裾をズボンに入れる。

問題11.(5点) さぎょう まえ なに かくにん
作業する前に何を確認しなければなりませんか。

- A) さぎょうばしょ さぎょうないよう
作業場所と作業内容
- B) いっしょ はたらくひと なまえ
一緒に働く人の名前
- C) しょくどくえき おくばしょ
食毒液の置く場所

問題12 (5点) えあしゃわー はいる なん
エアシャワーに入るのは何のためですか。

- A) しょうどく
消毒するため
- B) かみ け おとす
髪の毛やほこりを落とすため
- C) からだ
体をきれいにするため

Facebook : Cao Thang JP

出典：①農林水産省食料産業局、(2019)、「飲食品製造作業分野技能測定試験について」

②【Ôn thi tokutei thực phẩm cùng Willof Factory】

問題 13. (5 点) 「5 S 活 動」は製 品 の 安 全、品 質 保 持 に つ な が る 一 般 衛 生 管 理 の 上 で 重 要 な 活 動 だ。 「5 S」は「整 理」、「整 頓」、「清 潔」、「習 慣」とも う 一 つ は 何 だ。

- A) 清 掃
- B) しつけ
- C) 仕 方

問題 14 (5 点) 作 業 中 の 注 意 点 に つ い て、間 違 っ て い る も の を 一 つ 選 び な さ い。

- A) 危 険 な 場 所 を 見 つ け た ら す ぐ 責 任 者 に 報 告 す る。
- B) 時 間 が あ っ た ら 作 業 場 に 一 緒 に 仕 事 を す る 人 と 話 す。
- C) 周 り の 人 が 危 険 な 動 き を し た ら 注 意 す る。

問題 15. (5 点) 異 物 混 入 を 防 ぐ た め に、何 を し な け れ ば な り ま せ ん か。

- A) 原 材 料 に 異 物 が 入 っ て い な い か、よ く 観 察 す る。
- B) 作 業 服 を 着 る と き、髪 の 毛 ネ ッ ト を か ぶ ら な い で、帽 子 を 直 接 か ぶ る。
- C) 自 分 が 担 当 す る 作 業 場 で 小 さ い 異 物 が 製 品 に 入 っ て い る こ と が わ か っ た ら、だ れ に も い わ ず、自 分 で 取 り だ す。

第 3 章 . 製 造 工 程 管 理 の 基 礎 知 識

問題 16.(5 点) 鉄 を 見 つ け る こ と が で き る 機 械 と し て、正 し い も の を 一 つ 選 び な さ い。

- A) 温 度 計
- B) 日 付 検 査 機
- C) 金 属 検 査 機

Facebook : Cao Thang JP

問題 17. (5 点) あれるぎーぶつしつ ふくむげんざいりょう ひょうじ ひとつえらびなさい。
アレルギー物質を含む原材料として、表示するものを一つ選びなさい。

- A) にんじん
- B) まぐろ
- C) たまご

問題 18. (5 点) しょくひんえいせいほう きてい れいとうこ きじゅんおんど
食品衛生法の規定では、冷凍庫の基準温度はどれですか。

- A) 4℃以下
- B) 10℃以下
- C) -15℃以下

問題 19 (5 点) いし がらす けんさ きかい
石やガラスなどを検査する機械はどれですか。

- A) きんぞくけんしゅつき
金属検出器
- B) Xせんいぶつけんしゅつき
X線異物検出器
- C) きんぞくけんしゅつき、Xせんいぶつけんしゅつき
金属検出器、X線異物検出器

問題 20. (5 点) おも れいきゃくほうほう まちがって ひとつえらびなさい。
主な冷却方法は何ですか。間違っているものを一つ選びなさい。

- A) かぜ ひやすほうほう
風をあてて冷やす方法
- B) れいすい ひやすほうほう
冷水で冷やす方法
- C) せいひょうき いれてひやすほうほう
製氷機に入れて冷やす方法

問題 21. (5 点) びせいぶつ ぞうしょく ふせぐ なに まちがって ひとつえらびなさい。
微生物の増殖を防ぐために、何をすべきですか。間違っているものを一つ選びなさい。

- A) ていきてき れいぞうこ れいとうこ おんど そくてい
定期的に冷蔵庫、冷凍庫の温度を測定する。
- B) かねつ しょくひん ひやす
加熱した食品をゆっくり冷やす。
- C) かねつ あと しょくひん はやくひやす
加熱した後の食品をできるだけ早く冷やす。

問題 22. (5 点) あれるぎー はっしょうけんすう とく おおい しゅるい しょくひん
アレルギーの発症件数が特に多い7種類の食品はどれですか。

- A) そば、たまご、らっかせい こむぎ たま ぎゅうにく
そば、たまご、落花生、小麦、玉ねぎ、えび、牛肉
- B) えび、かに、かき にんじん、ぎゅうにく、りんご、おれんじ
えび、かに、牡蠣、にんじん、牛肉、りんご、オレンジ
- C) えび、かに、こむぎ そば、たまご、にゅう らっかせい
えび、かに、小麦、そば、たまご、乳、落花生

問題 23. (5 点) やくざい かんり まちがって ひとつえらびなさい
薬剤の管理について、間違っているものを一つ選びなさい。

- A) どこでほかん よい
どこで保管しても良い
- B) やくざい しょうりょう のこったりょう にゅうしゅつこだいちょう かいてきろく
薬剤の使用量や残った量を入出庫台帳に書いて記録する。
- C) やくざい ようき かならず やくざいめい しょうほうほう かきます
薬剤の容器には、必ず「薬剤名」、「使用方法」などを書きます。

問題 24. (5 点) こうさおせん ぼうし まちがって えらびなさい
交差汚染の防止について、間違っているものを選びなさい。

- A) あれるぎーしょくひん ふくむげんざいりょう ふくまないげんざいりょう くぶん ほかん
アレルギー食品を含む原材料は含まない原材料と区分して保管する。
- B) とくていげんざいりょう ふくむせいひん せいぞう ばあい ついたち はじめ せいぞう
特定原材料を含む製品を製造する場合は一日の始めに製造する。
- C) あれるぎーしょくひん ふくむせいひん あれるぎーしょくひん ふくまないせいひん おなじらいんせいぞう
アレルギー食品を含む製品とアレルギー食品を含まない製品を同じライン製造するとき、
せんじょう てっぺい
洗浄を徹底しなければならない。

だい4しょう HACCP せいぞうこうてい えいせいかんり かんするちしき 第4章・HACCPによる製造工程の衛生管理に関する知識

問題 25. HACCP げんそく まちがって げんそく ひとつえらびなさい
HACCPには7つの原則があります。間違っている原則を一つ選びなさい。

- A) もにたりんぐほうほう せっぺい
モニタリング方法の設定
- B) けんしょうほうほう せっぺい
検証方法の設定
- C) しせつきじゅん せっぺい
施設基準の設定

問題 26. HACCPで対象とする健康危害として、正しいものを一つ選びなさい。

A) 食中毒菌

B) 作業着の汚れ

C) 機械の故障

問題 27. HACCPに沿った衛生管理重要管理点（CCP）を行う上で、間違っているものを一つ選びなさい。

A) 管理基準の設定値を知る。

B) 抜き取り検査結果を信じる。

C) モニタリング結果を記録し、保管する。

問題 28. HACCPとは何をしますか。

A) 微生物検査を行うことによって、食中毒の原因菌を管理する

B) X線異物検出器を使って、危険な異物を見つけ出す。

C) 危害要因分析をし、製造工程中の重要管理点で製品の安全を確保する。

問題 29. HACCPにおいて作業現場に任されている重要なことは、何ですか。間違っているものを一つ選びなさい。

A) モニタリング結果を知る。

B) 管理基準の設定値を知る。

C) 重要管理点を監視する。

第5章 労働安全衛生に関する知識

問題30. きめられたさぎょうてじゅん まもるさい ちゅういじこう まちがって ひとつえらびなさい
問題30. 決められた作業手順を守る際の注意事項として、間違っているものを一つ選びなさい。

- A) さぎょうてじゅんしょ かかれて さぎょうてじゅん くりかえしれんしゅう
A) 作業手順書に書かれている作業手順を繰り返し練習し、よく覚える。
- B) さぎょうてじゅん わからないとき たいおう
B) 作業手順が分からない時は、とりあえず対応する。
- C) なれ けが ちゅうい かるはずみ どうさ ごういん どうさ
C) 慣れによるケガに注意し、軽はずみな動作や強引な動作をしない

問題31. 5Sかつどう ろうどうあんぜん かんけい まちがえて くみあわせ ひとつえらびなさい
問題31. 5S活動と労働安全との関係で間違えている組み合わせはどれか一つ選びなさい。

- A) せいり さぎょうこうりつ あがり てんとうさいがい きけん へります
A) 整理：作業効率が上がり、転倒災害の危険も減ります。
- B) せいけつ せいひん ひんしつこうじょう しょくちゅうどくよぼう いぶつこんにゅうぼうし こうか
B) 清潔：製品の品質向上、食中毒予防、異物混入防止に効果があります。
- C) しゅうかん むだ じかん へり せいひん ひんしつ こうじょうされます
C) 習慣：無駄な時間が減り、製品の品質も向上されます。

問題32. いじょうじたい ろうどうさいがい はっせい さい まちがって ひとつえらびなさい
問題32. 異常事態や労働災害が発生した際にやるべきことで、間違っているものを一つ選びなさい。

- A) いじょうじたい はっけん なに おこって かくにん
A) 異常事態を発見したら、まず何が起きているかをすばやく確認する。
- B) ひつよう とき ひじょうていしぼたん きかい とめる
B) 必要な時は非常停止ボタンで機械を止める。
- C) まわりにいる せきにんしゃ どうりょう ちいさなこえ しらせる
C) まわりにいる責任者や同僚に小さな声で知らせる。

特定技能1号 飲食料品製造業特定技能測定試験 実技試験 予想問題

※（受験者に聞き込みや、インターネットなどで参考してまとめた資料）

＊労働安全衛生に関する知識（判断試験）

問題1. このイラストは食^{いらすと}品^{しょくひん}機^き械^{かい}を操^{そう}作^{さく}している様子です。食^{しょく}品^{ひん}機^き械^{かい}が止^とま^まった場合^{ばあい}の

操^{そう}作^{さく}手^て順^{じゆん}について、正^{ただ}しいもの^{しいもの}を一つ選^{ひと}びなさい^{つえらびなさい}

- A) 安^{あん}全^{ぜん}装^{そう}置^ちが働^{はたら}いたようだったので、安^{あん}全^{ぜん}装^{そう}置^ちを取^{とり}り外^{はず}して動^{うご}かした。
- B) 作^さ業^{ぎやう}手^て順^{じゆん}が分^{わか}らなかつたので、職^{しょく}場^ばの責^{せき}任^{にん}者^{しゃ}に聞^きいた。
- C) できるだけ早^{はや}く動^{うご}かすべ^{かす}きだと思^{おも}い、手^て順^{じゆん}書^{しょ}どおりに行^{おこな}わ^わず自^{おこな}分^わで直^{なお}した。



問題2. 右の表は300gのパンの配^{はい}合^{ごう}例^{れい}です。この配^{はい}合^{ごう}に従^{したがう}うと小^こ麦^{むぎ}粉^こ4kgからどれだけのパン

をつ^{つく}る^ることができますか。

- A) 5kg
B) 6kg
C) 7kg

げんりようめい 原 料 名	りよう 量 (g)
こむぎこ 小麦粉	200
しょくえん 食 塩	20
みず 水	80

参考問題

- ① 食中毒防止の原則はいくつありますか。
- A) 3つ B) 2つ C) 1つ
- ② ウイルスによる食中毒の特徴は何ですか。最も正しい物を選びなさい。
- A) 集団感染が起こりやすい B) 熱に強い芽胞 C) 傷のある人の手で調理されたもの
- ③ ウイルスによる食中毒の場合、その多くの原因は何ですか。
- A) 腸炎ビブリオ B) サルモネラ属菌 C) ノロウイルス
- ④ 包装工程での重要な管理事項は①金属検出器や②X線異物検出器の管理、③は何ですか。
- A) 温度管理 B) 期限表示管理 C) 時間管理
- ⑤ 食肉、魚介類は何度以下で保管すればいいですか。
- A) 4℃以下 B) 7℃以下 C) 15℃以下
- ⑥ 食品を凍結する工程で間違っているものを一つ選びなさい
- A) 凍結をする際は、風味を劣化させないようにゆっくり凍結する
- B) 急速凍結をするためには、凍結前の温度を下げておくことが重要
- C) 凍結をする際は、短時間で凍結する。
- ⑦ アレルギー食品の交差汚染防止について正しいものを一つ選びなさい。
- A) 使用する器具は、アレルギーを含むものと含まないものでマークをつけて区別し、一緒に保管する。
- B) 特定原材料は蓋をしていれば、他の原材料と重ねて置いても良い。
- C) アレルギー食品を含む原材料は、含まない原材料と区分して保管する。

⑧ 微生物検査について、間違っているものを一つ選びなさい

- A) 自主的な検査を行う時は、一般正菌数、大腸菌、大腸菌群を主体として行う。
- B) 自主的な検査では、大腸菌と大腸菌群のみを検査する。
- C) 検査項目と基準は法律で定められた場合は、それに従う。

⑨ 微生物を殺す温度と時間について間違っているものを一つ選びなさい。

- A) 芽胞菌は、中心温度75℃1分以上で死滅
- B) ノロウイルスは、85℃～90℃ 90秒以上で死滅する。
- C) 一般的な食中毒菌は、中心温度75℃1分以上で死滅する。

⑩ 微生物を増殖しないようにするために間違っているものを一つ選びなさい

- A) 常温で保管する
- B) 高温で保管する
- C) すぐに食べる

⑪ 異物混入の問題と管理で正しいものをえらびなさい。

- A) 異物混入で特に多いのは、髪の毛と虫です。
- B) 作業中に異物混入がわかったら直ちに作業を止めて自分で取り除きます。
- C) 異物混入で特に多いのは金属やガラスです。

⑫ 作業中に行うことで、正しいものを選びなさい。

- A) 使用器具などはどこにおいても良い
- B) 汚れた機械、器具などは必ず洗浄して片づける。
- C) 作業靴は汚れても洗浄しないでよい。

⑬ ^{さぎょうちゅう えいせいじょう ちゅういじこう ただしい}作業中の衛生上の注意事項で正しいものを一つ^{ひとつえらびなさい}選びなさい。

- A) ^{といれ}トイレに行った後は、必ず^{いっただと}洗剤で手を洗い、次にアルコールなど^{しょうどくえき}消毒液で^{しょうどく}消毒する。
- B) ^{よごれた}汚れた使用器具など使用した^{しょう}場所に^{ぼしょ}置いておく
- C) ^{てぬれて}手で濡れていたなら^{さぎょうふく}作業服などで^{てふく}手を拭く

⑭ ^{きかいそうさ かんするちゅういじこう まちがって}機械操作に関する注意事項で間違っているものを^{えらびなさい}選びなさい

- A) ^{きかい}機械の^{いじょう}異常が見つかったときは、^{きかい}機械を^{とめて}止めて、^{じぶん}自分で^{しゅうり}修理する。
- B) ^{うごいて}動いている^{きかい}機械に^{ぜったい}絶対に^て手を入れてはいけない。
- C) ^{きかい}機械の^{した}下は^{けっして}決してくぐらないようにする

⑮ 作業場で何をしなければならないですか。

- A) ^{さぎょうてじゅん}作業手順を守ること B) ^{よそみ}よそ見をすること C) ^{むだ}無駄な^{はなし}話 をすること

⑯ ^{さぎょう}作業している^{とき}時に^{ただしい}正しいものを^{えらびなさい}選びなさい。

- A) ^{さぎょうふく}作業服の下に^{した}Tシャツなど^{ぼたん}ボタンのない^{もの}物を^{ちやくよう}着用する。
- B) ^{とけい}時計や^{まにきゅあ}マニキュア、^{ゆびわ}指輪などつけてもいい。
- C) ^{さぎょうふく}作業服は^{ぽけっと}ポケット、^{ぼたん}ボタンがあるものを^{ちやくよう}着用する。

⑰ ^{まちがって}間違っていることを^{えらびなさい}選びなさい。

- A) ^{そうしよくひん}装飾品などは^{はずして}外して、^{ぽけっと}ポケットに^{いれる}入れる
- B) ^{よごれた}汚れた^{さぎょうふく}作業服と^{きれいな}きれいな^{さぎょうふく}作業服をくつつかないようにする。
- C) ^{さぎょうふく}作業服はいつも^{せいけつ}清潔なものを^{きる}着る

⑮ ^{たいちょう}体調が^{わるいとき}悪い時何^にをすればいいですか。

A) ^{くすり}薬を^{のめばだいじょうぶ}飲めば大丈夫です。

B) ^{こうじょう}工場の^{せきにんしゃ}責任者に^{ほうこく}報告します。

C) ^{ふつう}普通に^{はたらいて}働いてもいいです。

⑯ ^{じゅうようかんりてん}重要管理点（CCP）のうち^{まちがって}間違っている^{こうてい}工程を^{ひとつえらびなさい}一つ選びなさい。

A) ^{きんぞくけんしゅつき}金属検出器

B) ^{かねつさっきんこうてい}加熱殺菌工程

C) ^{にゅうしゅつこげんば}入出庫現場

⑰ ^{きがいよういんぶんせき}危害要因分析（HA）の^{こうてい}工程で^{ただしい}正しいものを^{ひとつえらびなさい}一つ選びなさい

A) ^{かんし}監視（モニタリング）する^{ほうほう}方法^{せっち}を設置する

B) ^{げんざいりょうおよびせいぞうこうてい}原材料及び製造工程から^{かんがえられるきがい}考えられる危害を^{りすとあつぷ}リストアップする。

C) ^{きんぞくけんしゅつき}金属検出器^{せっち}を設置する。

⑱ ^{さぎょうてじゅん}作業手順について^{まちがって}間違っているものを^{えらびなさい}選びなさい

A) ^{さぎょうてじゅんしよ}作業手順書に書かれている^{さぎょうてじゅん}作業手順を^{くりかえし}繰り返し、^{おぼえます}覚えます。

B) ^{さぎょうてじゅん}作業手順が^{わからないとき}分からない時、^{せきにんしゃ}責任者に^{かくにん}確認します。

C) ^{あんぜんそうち}安全装置は仕事の^{しごと}効率が^{こうりつ}影響^{えいきょう}するので、^{さぎょう}はずして作業します。

⑲ ^{まきこまれ}はさまれ・巻き込まれの^{さいがいぼうし}災害防止のポイントについて^{ただしい}正しいものを^{えらびなさい}選びなさい。

A) ^{ゆか}床の^{もれ}漏れが^{すこしのこって}少し残っていた^{ほう}方が^{よい}良い

B) 「^{しゅうりちゅう}修理中」などの^{ひょうじ}表示、^{きどうすいっち}起動スイッチを^{さぎょうしゃ}作業者が^{ほかん}保管して^{ふい}不意の^{きどう}起動を^{ぼうし}防止する。

C) ^{いどう}移動するときは^{もの}物を持つ^{もつ}ようにします。

②③ ^{はたらいたけいけん}働いた経験が^{すくないひと}少ない人たちの^{ろうどうさいがい}労働災害で^{いちばんおおい}一番多いものを^{えらびなさい}選びなさい。

A) ^{はさまれ}挟まれ・^{まきこまれ}巻き込まれ

B) ^{てんとう}転倒

C) ^{きれ}切れ・^{こすれ}こすれ

②④ ^{ようつうしょうさいがいぼうし}腰痛症災害防止のポイントについて、^{ぼいんと}間違っているものを^{まちがって}1つ^{えらびなさい}選びなさい。

A) ^{かたあし}片足を^{まえ}前に出し^{だしひざ}膝を^{まげ}曲げ、^{こし}腰を^{じゅうぶん}十分に^{おろして}下ろして、^{おもい}重いものを^{かかえ}抱え、^{ひざ}膝を^{のばす}伸ばす

B) ^{おもいもの}重い物を持ち上げる時は^{もちあげるとき}お腹に^{おなか}力^{ちから}を^{いれず}入れず、^{こきゅう}呼吸を^{ととのえておこなう}整えて行う。

C) ^{おもいもの}できるだけ重い物に^{からだ}体を^{ちかづいてちゅうしん}近づいて中^{ひくく}心を^{しせい}低くする^{とりあつかう}ような姿勢で^{しせい}取り扱う。

②⑤ 「^{てんとう}転倒」災害防止のポイントについて^{ただしい}正しいものを^{えらびなさい}1つ選びなさい。

A) ^{おおきいもの}大きい物、^{おもい}重いものを^{もつとき}持つ時は^{だいしゃ}台車^{しょう}を使用しましょう。

B) ^{ゆか}床は^{つねにぬれて}常に濡れても^{よい}良い

C) ^{だいしゃ}台車を^{つかえないとき}使えない時は、^{ふたり}二人で^{もつ}持つか^{1かい}1回^{はこべる}で運べるように^{はこべる}しましょう。

特定技能 1 号 飲食料品製造業特定技能測定試験 学科試験 予想問題 正解表 ※（インターネットなどで参考してまとめた資料）	
だい1しょう しよくひんあんぜん ひんしつかんり きほんてき ちしき 第 1 章・食 品 安全、品質管理の基本的な知識	
問題 1	A (11 ページ)
問題 2	C (13 ページ)
問題 3	B (18 ページ)
問題 4	B (14 ページ)
問題 5	A (22 ページ)
問題 6	A (19 ページ)
問題 7	B (19,20 ページ)
問題 8	A
だい2しょう いっぱんえいせいいかんり きそちしき 第 2 章・一 般 衛 生 管理の基礎知識	
問題 9	B
問題 10	A (ページ 26)
問題 11	A (30 ページ)
問題 12	B (ページ 28)
問題 13	A(ページ 36)
問題 14	B(ページ 31)
問題 15	A (ページ 37)
せいぞうこうていいかんり きそちしき 第 3 章. 製 造 工 程 管理の基礎知識	
問題 16	C
問題 17	C
問題 18	C (ページ 43)
問題 19	B (ページ 45)
問題 20	C (ページ 44)
問題 21	B(ページ 42)
問題 22	C(ページ 48)
問題 23	A (ページ 51)
問題 24	B(ページ 50)
だい4しょう HACCP せいぞうこうてい えいせいいかんり かんするちしき 第 4 章・HACCPによる製 造 工 程の衛 生 管理に関する知識	
問題 25	C(ページ 56～58)
問題 26	A
問題 27	B

出典：①農林水産省食料産業局、(2019)、「飲食料品製造作業分野技能測定試験について」

②【Ôn thi tokutei thực phẩm cùng Willof Factory】

問題 28	C (ページ 54)
問題 29	A (ページ 59)
問題 30	B (ページ 68)
問題 31	C (ページ 69)
問題 32	C (ページ 76)
特定技能 1 号 飲食料品製造業特定技能測定試験	実技試験 予想問題
問題 1	B
問題 2	B
参考問題	
①	A
②	A
③	C
④	B
⑤	A
⑥	A
⑦	C
⑧	B
⑨	A
⑩	A
⑪	A
⑫	B
⑬	A
⑭	A
⑮	A
⑯	A
⑰	A
⑱	B
⑲	C
⑳	B
㉑	C
㉒	B
㉓	A
㉔	B
㉕	A

出典：①農林水産省食料産業局、(2019)、「飲食料品製造作業分野技能測定試験について」

②【Ôn thi tokutei thực phẩm cùng Willof Factory】