

## 第4章 品質管理(1)

1	飲食料品製造業において、消費者の満足を得るために、また安全・安心な製品を作るために、重要な3つの点は、どのようなものですか。	
答え		P29
2	消費者からご意見(クレーム)があった時、最初に確認するのは何ですか。	
答え		P30
3	検査にはどのような種類がありますか。	
答え		P31
4	歩留りとは何ですか。	
答え		P32
5	歩留りを求める計算式を教えてください。	
答え	歩留り率(%) =	P32
6	作業が終わった後の管理点として、どのようなことに注意しますか。	
答え		P33

## 第4章 品質管理(2)

7	歩留りや生産性など、作業実績の情報を分析する時に把握しなければいけないことは何ですか。	
答え		P34
8	工程能力とは何ですか。	
答え		P34
9	ばらつきを数字で示したものを工程能力指数と言いますがその計算式を教えてください。	
答え	工程能力指数(cp) =	P34
10	作業者が標準作業手順を守っていない場合に、考えられる可能性は何ですか。	
答え		P36
11	トレーサビリティとは、何ですか。	
答え		P37