

部分肉

【令和4年2月1日 公表版】

過去の学科試験

部分肉

専門級

牛

ぎゅうぶたしよくにくしよりにかこうぎょうしよくしゅ ぎゅうぶたぶぶんにくせいぞうさぎょう
牛豚食肉処理加工業職種 牛豚部分肉製造作業

ぎのうじっしゅうひょうかしけん がっかしけん
技能実習評価試験 学科試験

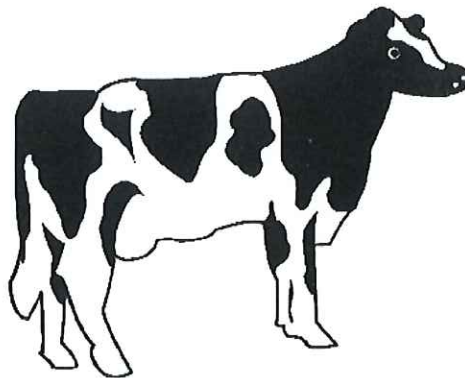
【専門級】牛

じゅけんばんごう 受検番号	得点
なまえ 名前	合否

もんだい もん
問題は30問あります。

それぞれの問題文を読んで、その答えを①～③の中から1つ選びなさい。

こたえ すうじ か
答えを数字で書きなさい。



202102

No	問題	答え
1	<p>和牛は通常、生まれてから出荷(と畜)されるまで、どれくらいの期間がかかりますか。</p> <p>① 約10カ月</p> <p>② 約30カ月</p> <p>③ 約50カ月</p>	
2	<p>牛の病気ではないものはどれですか。</p> <p>① 口蹄疫</p> <p>② BSE</p> <p>③ ニューカッスル病</p>	
3	<p>と畜検査に合格した枝肉に押される印で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 実印</p> <p>② 認印</p> <p>③ 検印</p>	
4	<p>牛の品種ではないものはどれですか。</p> <p>① 黒毛和種</p> <p>② ランドレース種</p> <p>③ ホルスタイン種</p>	
5	<p>食肉の成分の多い順番で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 水分>たんぱく質>脂肪</p> <p>② たんぱく質>水分>脂肪</p> <p>③ 脂肪>たんぱく質>水分</p>	
6	<p>食肉は空気に触れると色が変化しますが、順番として正しいものはどれですか。</p> <p>① 暗い赤色→明るい赤色→褐色</p> <p>② 褐色→暗い赤色→明るい赤色</p> <p>③ 明るい赤色→褐色→暗い赤色</p>	
7	<p>枝肉の格付を行うところはどこですか。</p> <p>① 農林水産省</p> <p>② 日本食肉格付協会</p> <p>③ 全国食肉学校</p>	
8	<p>生きた牛を枝肉にまでする施設で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 精肉パックセンター</p> <p>② 食鳥処理場</p> <p>③ と畜場</p>	

No	問題	答え
9	<p>食肉につけられる期限表示で、<u>まちがっているものはどれですか。</u></p> <p>① 賞味期限 ② 消費期限 ③ 品質保証期限</p>	
10	<p>部分肉の流通で、ラベルに表示する<u>必要のないものはどれですか。</u></p> <p>① 性別 ② 原産地 ③ 内容量</p>	
11	<p>食肉の流通形態について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 枝肉には頭と尾がついている。 ② 部分肉とは枝肉を脱骨・整形し、部位ごとに分割したものである。 ③ 精肉とは味付けした肉のことである。</p>	
12	<p>金属探知機について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 使用前と使用後にテストピースで、正しく作動するか確認する。 ② 骨も異物として、探知することができる。 ③ 探知した異物は、すぐに処分しても良い</p>	
13	<p>部分肉を製造する会社に<u>必要な営業許可として、正しいものはどれですか。</u></p> <p>① 乳製品製造業 ② そうざい製造業 ③ 食肉処理業</p>	
14	<p>牛部分肉取引規格で定めた脂肪の厚さとして、正しいものはどれですか。</p> <p>① 10mm以下 ② 20mm以下 ③ 30mm以下</p>	
15	<p>食肉<u>ではないものはどれですか。</u></p> <p>① ネット ② 腎臓 ③ すね</p>	
16	<p>枝肉の取扱い方で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 大分割するまでは、温度の高いところに置いてかまわない。 ② 大分割するまで、冷蔵庫で保管する。 ③ 大分割するまで、冷凍庫で保管する。</p>	

No	問題	答え
17	<p>枝肉から部分肉を製造するときに取り除くもので、正しいものはどれですか。</p> <p>① 頭、足、皮、内臓、血液等</p> <p>② 骨、余分な脂肪、くず肉</p> <p>③ くず肉、すじ</p>	
18	<p>作業場の衛生管理上の区分けについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① 全てをクリーンゾーン(清浄区域)として管理する。</p> <p>② 全てをダーティーゾーン(汚染区域)として管理する。</p> <p>③ クリーンゾーン(清浄区域)とダーティーゾーン(汚染区域)に分けて管理する。</p>	
19	<p>5Sの「整理」について、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 機械と器具のリストを作成し管理する。</p> <p>② ゴミや肉片だけでなく、不要となった機械や器具もすみやかにかたづける。</p> <p>③ トイレ専用スリッパはそろえなくてよい。</p>	
20	<p>HACCPについて、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 食品の安全性確保に重点を置いている。</p> <p>② 5S「整理、整頓、清掃、清潔、習慣」はHACCPの前提条件である。</p> <p>③ HACCPだけ確実に行えば、一般衛生管理は不十分でも問題ない。</p>	
21	<p>部分肉を製造する作業場の温度で、正しいものはどれですか。</p> <p>① -5～-3度</p> <p>② 10～15度</p> <p>③ 25～30度</p>	
22	<p>作業中の安全確保で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 作業中は、隣の人と体が触れないよう間隔をあける。</p> <p>② 枝肉を取り扱う場合は、必ずヘルメットをかぶる。</p> <p>③ 安全防具は、上手になったら身につけなくて良い。</p>	
23	<p>マスクについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① 眼鏡がくもるので、マスクから鼻を出す。</p> <p>② もったいないので、同じマスクを次の日も使う。</p> <p>③ マスクは毎日、新しいものに取り換える。</p>	
24	<p>作業中に部分肉を床に落とした時の対応として、正しいものはどれですか。</p> <p>① そのまま作業台にもどす。</p> <p>② 適切な処置をして作業台にもどす。</p> <p>③ 熱湯をかけて消毒し作業台にもどす。</p>	

No	問題 もん だい	答え こたえ
25	<p>まな板の取扱いで、<u>まちがっているものはどれ</u>ですか。</p> <p>① 作業前はアルコールで消毒する。</p> <p>② 作業中はアルコールで消毒しなくてよい。</p> <p>③ 作業後は洗浄と殺菌をおこなう。</p>	
26	<p>安全衛生に関する知識で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 器具、機械に異常があったときは、すぐにリーダーに報告する。</p> <p>② 器具、機械の作業手順は、自分で決めてよい。</p> <p>③ 手を切った場合は、自分で治療し、会社には報告しなくてよい。</p>	
27	<p>安全手袋について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 常に清潔なものを使用する。</p> <p>② 慣れてきたら使わなくてよい。</p> <p>③ ナイフをもつ側の手にはめる手袋である。</p>	
28	<p>「牛とも三角」がある部位で、正しいものはどれですか。</p> <p>① かた(うで)</p> <p>② しんたま</p> <p>③ そともも</p>	
29	<p>部分肉を製造するときの検印の処理として、正しいものはどれですか。</p> <p>① 何もせずそのまま残す。</p> <p>② 除去する。</p> <p>③ 半分だけはがし、精肉を製造する際にはがしやすくする。</p>	
30	<p>安全前掛けについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① 作業に慣れたら、身に付けなくてよい。</p> <p>② 大分割の際に、落下物から頭をまもる道具である。</p> <p>③ ナイフで体を傷つけないために、身につけるものである。</p>	

部分肉

【令和4年2月1日 公表版】

過去の学科試験・解答

部分肉

専門級

牛

ぎゅうぶたしよくにくしよりにかこうぎょうしょくしゅ ぎゅうぶたぶぶんにくせいぞうさぎょう
牛豚食肉処理加工業職種 牛豚部分肉製造作業

ぎのうじっしゅうひょうかしけん がっかしけん
技能実習評価試験 学科試験

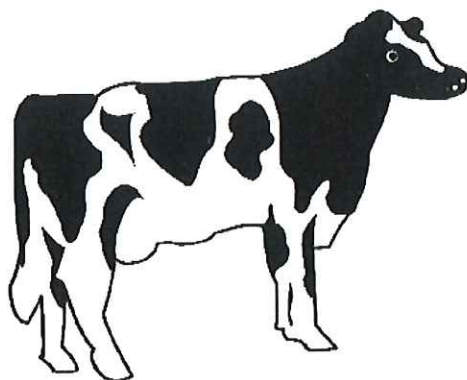
【せんもんきゅう専門級】 うし牛

<small>じゅけんばんごう</small> 受検番号	得点
<small>なまえ</small> 名前	合否

もんだい問題は30問もんあります。

それぞれのもんだいぶん問題文を読んで、そのこた答えを①～③のなかの中から1つえら選びなさい。

こた答えをすうじ数字でか書きなさい。



202102

No	問題	答え
1	<p>和牛は通常、生まれてから出荷(と畜)されるまで、どれくらいの期間がかかりますか。</p> <p>① 約10カ月 ② 約30カ月 ③ 約50カ月</p>	②
2	<p>牛の病気ではないものはどれですか。</p> <p>① 口蹄疫 ② BSE ③ ニューカッスル病</p>	③
3	<p>と畜検査に合格した枝肉に押される印で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 実印 ② 認印 ③ 検印</p>	③
4	<p>牛の品種ではないものはどれですか。</p> <p>① 黒毛和種 ② ランドレース種 ③ ホルスタイン種</p>	②
5	<p>食肉の成分の多い順番で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 水分>たんぱく質>脂肪 ② たんぱく質>水分>脂肪 ③ 脂肪>たんぱく質>水分</p>	①
6	<p>食肉は空気に触れると色が変化しますが、順番として正しいものはどれですか。</p> <p>① 暗い赤色→明るい赤色→褐色 ② 褐色→暗い赤色→明るい赤色 ③ 明るい赤色→褐色→暗い赤色</p>	①
7	<p>枝肉の格付を行うところはどこですか。</p> <p>① 農林水産省 ② 日本食肉格付協会 ③ 全国食肉学校</p>	②
8	<p>生きた牛を枝肉にまでする施設で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 精肉パックセンター ② 食鳥処理場 ③ と畜場</p>	③

No	問題	答え
9	<p>食肉につけられる期限表示で、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① 賞味期限 ② 消費期限 ③ 品質保証期限</p>	③
10	<p>部分肉の流通で、ラベルに表示する<u>必要のないもの</u>はどれですか。</p> <p>① 性別 ② 原産地 ③ 内容量</p>	①
11	<p>食肉の流通形態について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 枝肉には頭と尾がついている。 ② 部分肉とは枝肉を脱骨・整形し、部位ごとに分割したものである。 ③ 精肉とは味付けした肉のことである。</p>	②
12	<p>金属探知機について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 使用前と使用後にテストピースで、正しく作動するか確認する。 ② 骨も異物として、探知することができる。 ③ 探知した異物は、すぐに処分しても良い</p>	①
13	<p>部分肉を製造する会社に<u>必要な営業許可</u>として、正しいものはどれですか。</p> <p>① 乳製品製造業 ② そうざい製造業 ③ 食肉処理業</p>	③
14	<p>牛部分肉取引規格で定めた脂肪の厚さとして、正しいものはどれですか。</p> <p>① 10mm以下 ② 20mm以下 ③ 30mm以下</p>	①
15	<p>食肉<u>ではないもの</u>はどれですか。</p> <p>① ネック ② 腎臓 ③ すね</p>	②
16	<p>枝肉の取扱い方で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 大分割するまでは、温度の高いところに置いてかまわない。 ② 大分割するまで、冷蔵庫で保管する。 ③ 大分割するまで、冷凍庫で保管する。</p>	②

No	問題	答え
17	<p>枝肉から部分肉を製造するときに取り除くもので、正しいものはどれですか。</p> <p>① 頭、足、皮、内臓、血液等</p> <p>② 骨、余分な脂肪、くず肉</p> <p>③ くず肉、すじ</p>	②
18	<p>作業場の衛生管理上の区分けについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① 全てをクリーンゾーン(清浄区域)として管理する。</p> <p>② 全てをダーティーゾーン(汚染区域)として管理する。</p> <p>③ クリーンゾーン(清浄区域)とダーティーゾーン(汚染区域)に分けて管理する。</p>	③
19	<p>5Sの「整理」について、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 機械と器具のリストを作成し管理する。</p> <p>② ゴミや肉片だけでなく、不要となった機械や器具もすみやかにかたづける。</p> <p>③ トイレ専用スリッパはそろえなくてよい。</p>	③
20	<p>HACCPについて、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 食品の安全性確保に重点を置いている。</p> <p>② 5S「整理、整頓、清掃、清潔、習慣」はHACCPの前提条件である。</p> <p>③ HACCPだけ確実に行えば、一般衛生管理は不十分でも問題ない。</p>	③
21	<p>部分肉を製造する作業場の温度で、正しいものはどれですか。</p> <p>① -5~-3度</p> <p>② 10~15度</p> <p>③ 25~30度</p>	②
22	<p>作業中の安全確保で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 作業中は、隣の人と体が触れないよう間隔をあける。</p> <p>② 枝肉を取り扱う場合は、必ずヘルメットをかぶる。</p> <p>③ 安全防具は、上手になったら身につけなくて良い。</p>	③
23	<p>マスクについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① 眼鏡がくもるので、マスクから鼻を出す。</p> <p>② もったいないので、同じマスクを次の日も使う。</p> <p>③ マスクは毎日、新しいものに取り換える。</p>	③
24	<p>作業中に部分肉を床に落とした時の対応として、正しいものはどれですか。</p> <p>① そのまま作業台にもどす。</p> <p>② 適切な処置をして作業台にもどす。</p> <p>③ 熱湯をかけて消毒し作業台にもどす。</p>	②

No	問 題	答 え
25	<p>まな板の取扱いで、<u>まちがっているものはどれですか。</u></p> <p>① 作業前はアルコールで消毒する。</p> <p>② 作業中はアルコールで消毒しなくてよい。</p> <p>③ 作業後は洗浄と殺菌をおこなう。</p>	②
26	<p>安全衛生に関する知識で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 器具、機械に異常があったときは、すぐにリーダーに報告する。</p> <p>② 器具、機械の作業手順は、自分で決めてよい。</p> <p>③ 手を切った場合は、自分で治療し、会社には報告しなくてよい。</p>	①
27	<p>安全手袋について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 常に清潔なものを使用する。</p> <p>② 慣れてきたら使わなくてよい。</p> <p>③ ナイフをもつ側の手にはめる手袋である。</p>	①
28	<p>「牛とも三角」がある部位で、正しいものはどれですか。</p> <p>① かた(うで)</p> <p>② しんたま</p> <p>③ そともも</p>	②
29	<p>部分肉を製造するときの検印の処理として、正しいものはどれですか。</p> <p>① 何もせずそのまま残す。</p> <p>② 除去する。</p> <p>③ 半分だけはがし、精肉を製造する際にはがしやすくする。</p>	②
30	<p>安全前掛けについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① 作業に慣れたら、身に付けなくてよい。</p> <p>② 大分割の際に、落下物から頭をまもる道具である。</p> <p>③ ナイフで体を傷つけないために、身につけるものである。</p>	③