

# 部分肉

【令和4年2月1日 公表版】

## 過去の学科試験

部分肉

上級

豚

ぎゅうぶたしよくにくしより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

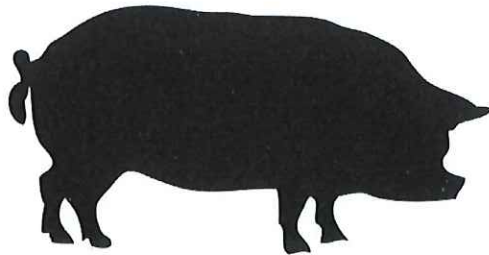
# 【上級】 豚

じゅけんばんごう 受検番号	得点
なまえ 名前	合否

もんだいは50もんあります。

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。

答えを数字で書きなさい。



202004

No	問題	答え
1	<p>豚は通常、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2カ月</p> <p>② 約6カ月</p> <p>③ 約12カ月</p>	
2	<p>豚の病気で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 口蹄疫</p> <p>② PED</p> <p>③ BSE</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>生きた豚(生体)が、精肉になるまでの順番で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 生体→枝肉→部分肉→精肉</p> <p>② 生体→部分肉→枝肉→精肉</p> <p>③ 生体→枝肉→精肉</p>	
5	<p>食肉の色素たんぱく質として、正しいものはどれですか。</p> <p>① ミオグロビン</p> <p>② アルブミン</p> <p>③ ヒスチジン</p>	
6	<p>食肉に含まれるビタミンB<sub>1</sub>について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 牛ヒレ肉に含まれるビタミンB<sub>1</sub>は、豚ヒレ肉よりも多い。</p> <p>② 豚ヒレ肉に含まれるビタミンB<sub>1</sub>は、牛ヒレ肉よりも多い。</p> <p>③ 牛ヒレ肉にも豚ヒレ肉にも同じくらいのビタミンB<sub>1</sub>が含まれている。</p>	
7	<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&gt;たんぱく質&gt;脂肪</p> <p>② たんぱく質&gt;水分&gt;脂肪</p> <p>③ 脂肪&gt;たんぱく質&gt;水分</p>	
8	<p>食肉は空気に触れると色が変わりますが、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>	

No	問題	答え
9	<p>食肉は筋肉を良く動かす部位が硬くなりますが、一番硬い部位はどれですか。</p> <p>① ヒレ ② ロース ③ すね</p>	
10	<p>生きた豚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>	
11	<p>部分肉の流通で、ラベルに表示する必要のないものはどれですか。</p> <p>① 性別 ② 原産地 ③ 内容量</p>	
12	<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>	
13	<p>部分肉を製造する会社に必要な営業許可として、正しいものはどれですか。</p> <p>① 食肉製品製造業 ② そうざい製造業 ③ 食肉処理業</p>	
14	<p>と畜場法の定義で獣畜の5種類の組み合わせで、正しいものはどれですか。</p> <p>① 牛・豚・馬・めん羊・鶏 ② 牛・豚・馬・熊・犬 ③ 牛・豚・馬・めん羊・山羊</p>	
15	<p>豚部分肉取引規格によると、豚枝肉の大分割で、「かた」の分割位置はどれが正しいですか。</p> <p>① 第2～第3肋骨の間 ② 第3～第4肋骨の間 ③ 第4～第5肋骨の間</p>	
16	<p>部分肉を精肉商品に加工しやすくするために、主に筋肉毎に分割する作業で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 小割 ② 筋引き ③ 柵取り</p>	

No	問題	答え
17	<p>豚ロース部位にある筋肉で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 胸最長筋 ② 三角筋 ③ 腹直筋</p>	
18	<p>豚かた部位にある骨で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 肩甲骨 ② 腰椎 ③ 大腿骨</p>	
19	<p>豚もも部位にある骨で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 肩甲骨 ② 腰椎 ③ 大腿骨</p>	
20	<p>脱骨するときのポイントで、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 骨にはできるだけ肉をつけないようにする。 ② 作業スピードをあげるためには、深メス(深いナイフ傷)をしても良い。 ③ 残骨のチェックは、必ず行う。</p>	
21	<p>枝肉80kgから56kgの部分肉を製造したときの歩留まりとして、正しいものはどれですか。</p> <p>① 30% ② 70% ③ 130%</p>	
22	<p>豚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 1mm以下 ② 8mm以下 ③ 15mm以下</p>	
23	<p>食肉とならないものはどれですか。</p> <p>① ネット ② リンパ ③ すね</p>	
24	<p>整形するときのポイントで、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 血合い(血液の固まり)や、リンパ線は必ず取り除く。 ② 脂肪は決められた厚さに整える。 ③ 脂肪面のなめらかさは、特に注意する必要はない。</p>	

No	問題	答え
25	<p>金属検出器について、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。</p> <p>② 骨も異物として探知することができる。</p> <p>③ 探知した異物は、すぐに処分しても良い。</p>	
26	<p>器具の名前と使用方法について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 粘着ローラーは作業終了時のみ使用する。</p> <p>② 作業前にナイフが切れる状態であるか確認する。</p> <p>③ バットにアルコールを噴霧して消毒してはいけない。</p>	
27	<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>	
28	<p>作業場の衛生管理上の分けについて、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>	
29	<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なくす。</p> <p>③ トイレ専用スリッパはそろえなくてよい。</p>	
30	<p>品質管理について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 作業場の温度は、作業者の健康のために高く設定する。</p> <p>② 消毒に使うアルコールの濃度は、できるだけ薄くする。</p> <p>③ 先入れ先出しとは、古いものから先に使うことである。</p>	
31	<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>	
32	<p>計量機の使い方、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 平らな場所に計量機を置いてはかる。</p> <p>② 計量機が壊れていないか定期的に確認する。</p> <p>③ 重量をはかるだけの器具なので消毒する必要はない。</p>	

No	問題	答え
33	<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>	
34	<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>	
35	<p>まな板の取扱いで、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 鶏肉をカットした後、洗わずに豚肉をカットした。</p> <p>② 作業後は洗浄と殺菌をおこなう。</p> <p>③ 作業前にアルコールで消毒する。</p>	
36	<p>「豚腰椎」の内側にある部位名で、正しいものはどれですか。</p> <p>① ばら</p> <p>② ヒレ</p> <p>③ すね</p>	
37	<p>「豚ばら」とつながっている「豚かた」の部位名で、正しいものはどれですか。</p> <p>① うで</p> <p>② ネット</p> <p>③ すね</p>	
38	<p>「豚ロース」とつながっていて、その前にある部位名で、正しいものはどれですか。</p> <p>① かたロース</p> <p>② かたばら</p> <p>③ すね</p>	
39	<p>「豚かた」から「豚かたロース」を取り除いた後の部位名で、正しいものはどれですか。</p> <p>① ネット</p> <p>② すね</p> <p>③ うで</p>	
40	<p>「トントロ」がある部分で、正しいものはどれですか。</p> <p>① ネット</p> <p>② すね</p> <p>③ もも</p>	

No	問題	答え
41	<p>えだにく ち あ おおい ぶぶん として、ただ 正しいものはどれですか。</p> <p>① もも</p> <p>② ロース</p> <p>③ かた</p>	
42	<p>ぶぶんにく せいぞう するときの けんいん しより として、ただ 正しいものはどれですか。</p> <p>① なに もせずそのまま残す。</p> <p>② じよきよ 除去する。</p> <p>③ はんぶん だけはがし、せいにく せいぞう さい 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>	
43	<p>ポーントリマーの つか かた として、ただ 正しいものはどれですか。</p> <p>① たっこつ さい にく から りっこつ と のぞ どうぐ 脱骨の際に、肉から肋骨を取り除く道具である。</p> <p>② たっこつ さい にく から けんこうこつ と のぞ どうぐ 脱骨の際に、肉から肩甲骨を取り除く道具である。</p> <p>③ ぶぶんにく ひょうめん ざんこつ と のぞ どうぐ 部分肉の表面の残骨を取り除く道具である。</p>	
44	<p>スクレイパーについて、ただ 正しいものはどれですか。</p> <p>① しぼう ひょうめん をなめらかにする どうぐ 脂肪の表面をなめらかにする道具である。</p> <p>② いた ひょうめん についた、にくへん しぼう と のぞ どうぐ まな板の表面についた、肉片や脂肪を取り除く道具である。</p> <p>③ は と どうぐ ナイフの刃を研ぐ道具である。</p>	
45	<p>あんぜんまえ か として、ただ 正しいものはどれですか。</p> <p>① さぎょう な 作業に慣れたら、身につけなくてよい。</p> <p>② だいぶんかつ さい らつかぶつ あたま どうぐ 大分割の際に、落下物から頭まもる道具である。</p> <p>③ ナイフで からだ きず から 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

上級

豚

ぎゅうぶたしよくにくしよりかこうぎょうしょくしゆ 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

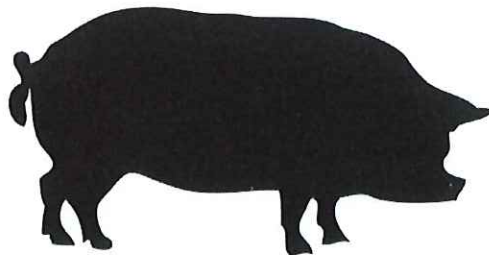
# 【上級】 豚

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 50 もん  
問題は50問あります。

それぞれの もんだいぶん をよんで、その ことば を①～③のなかから1つ えらびなさい。

ことば をすうじ でかきなさい。



202004



No	問題	答え
1	<p>豚は通常、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2カ月 ② 約6カ月 ③ 約12カ月</p>	②
2	<p>豚の病気で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 口蹄疫 ② PED ③ BSE</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>生きた豚(生体)が、精肉になるまでの順番で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 生体→枝肉→部分肉→精肉 ② 生体→部分肉→枝肉→精肉 ③ 生体→枝肉→精肉</p>	①
5	<p>食肉の色素たんぱく質として、正しいものはどれですか。</p> <p>① ミオグロビン ② アルブミン ③ ヒスチジン</p>	①
6	<p>食肉に含まれるビタミンB<sub>1</sub>について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 牛ヒレ肉に含まれるビタミンB<sub>1</sub>は、豚ヒレ肉よりも多い。 ② 豚ヒレ肉に含まれるビタミンB<sub>1</sub>は、牛ヒレ肉よりも多い。 ③ 牛ヒレ肉にも豚ヒレ肉にも同じくらいのビタミンB<sub>1</sub>が含まれている。</p>	②
7	<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&gt;たんぱく質&gt;脂肪 ② たんぱく質&gt;水分&gt;脂肪 ③ 脂肪&gt;たんぱく質&gt;水分</p>	①
8	<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

No	問題	答え
9	<p>食肉は筋肉を良く動かす部位が硬くなりますが、一番硬い部位はどれですか。</p> <p>① ヒレ ② ロース ③ すね</p>	③
10	<p>生きた豚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
11	<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
12	<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
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 食肉製品製造業 ② そうざい製造業 ③ 食肉処理業</p>	③
14	<p>と畜場法の定義で獣畜の5種類の組み合わせで、正しいものはどれですか。</p> <p>① 牛・豚・馬・めん羊・鶏 ② 牛・豚・馬・熊・犬 ③ 牛・豚・馬・めん羊・山羊</p>	③
15	<p>豚部分肉取引規格によると、豚枝肉の大分割で、「かた」の分割位置はどれが正しいですか。</p> <p>① 第2～第3肋骨の間 ② 第3～第4肋骨の間 ③ 第4～第5肋骨の間</p>	③
16	<p>部分肉を精肉商品に加工しやすくするために、主に筋肉毎に分割する作業で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 小割 ② 筋引き ③ 柵取り</p>	①

No	問題	答え
17	<p>豚ロース部位にある筋肉で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 胸最長筋 ② 三角筋 ③ 腹直筋</p>	①
18	<p>豚かた部位にある骨で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 肩甲骨 ② 腰椎 ③ 大腿骨</p>	①
19	<p>豚もも部位にある骨で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 肩甲骨 ② 腰椎 ③ 大腿骨</p>	③
20	<p>脱骨するときのポイントで、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① 骨にはできるだけ肉をつけないようにする。 ② 作業スピードを上げるためには、深メス(深いナイフ傷)をしても良い。 ③ 残骨のチェックは、必ず行う。</p>	②
21	<p>枝肉80kgから56kgの部分肉を製造したときの歩留まりとして、正しいものはどれですか。</p> <p>① 30% ② 70% ③ 130%</p>	②
22	<p>豚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 1mm以下 ② 8mm以下 ③ 15mm以下</p>	②
23	<p>食肉とならないものはどれですか。</p> <p>① ネック ② リンパ ③ すね</p>	②
24	<p>整形するときのポイントで、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① 血合い(血液の固まり)や、リンパ線は必ず取り除く。 ② 脂肪は決められた厚さに整える。 ③ 脂肪面のなめらかさは、特に注意する必要はない。</p>	③

No	問題	答え
25	<p>金属検出器について、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。</p> <p>② 骨も異物として探知することができる。</p> <p>③ 探知した異物は、すぐに処分しても良い。</p>	①
26	<p>器具の名前と使用方法について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 粘着ローラーは作業終了時のみ使用する。</p> <p>② 作業前にナイフが切れる状態であるか確認する。</p> <p>③ パットにアルコールを噴霧して消毒してはいけない。</p>	②
27	<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
28	<p>作業場の衛生管理上の分けについて、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
29	<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なくす。</p> <p>③ トイレ専用スリッパはそろえなくてよい。</p>	③
30	<p>品質管理について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 作業場の温度は、作業者の健康のために高く設定する。</p> <p>② 消毒に使うアルコールの濃度は、できるだけ薄くする。</p> <p>③ 先入れ先出しとは、古いものから先に使うことである。</p>	③
31	<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
32	<p>計量機の使い方、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 平らな場所に計量機を置いてはかる。</p> <p>② 計量機が壊れていないか定期的に確認する。</p> <p>③ 重量をはかるだけの器具なので消毒する必要はない。</p>	③

No	問題	答え
33	<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
34	<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
35	<p>まな板の取扱いで、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 鶏肉をカットした後、洗わずに豚肉をカットした。</p> <p>② 作業後は洗浄と殺菌をおこなう。</p> <p>③ 作業前にアルコールで消毒する。</p>	①
36	<p>「豚腰椎」の内側にある部位名で、正しいものはどれですか。</p> <p>① ばら</p> <p>② ヒレ</p> <p>③ すね</p>	②
37	<p>「豚ばら」とつながっている「豚かた」の部位名で、正しいものはどれですか。</p> <p>① うで</p> <p>② ネック</p> <p>③ すね</p>	①
38	<p>「豚ロース」とつながっていて、その前にある部位名で、正しいものはどれですか。</p> <p>① かたロース</p> <p>② かたばら</p> <p>③ すね</p>	①
39	<p>「豚かた」から「豚かたロース」を取り除いた後の部位名で、正しいものはどれですか。</p> <p>① ネック</p> <p>② すね</p> <p>③ うで</p>	③
40	<p>「トントロ」がある部分で、正しいものはどれですか。</p> <p>① ネック</p> <p>② すね</p> <p>③ もも</p>	①

No	問 題	答 案
41	<p>枝肉で血合いが多い部分として、正しいものはどれですか。</p> <p>① もも ② ロース ③ かた</p>	③
42	<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。 ② 除去する。 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
43	<p>ボートリマーの使い方として、正しいものはどれですか。</p> <p>① 脱骨の際に、肉から肋骨を取り除く道具である。 ② 脱骨の際に、肉から肩甲骨を取り除く道具である。 ③ 部分肉の表面の残骨を取り除く道具である。</p>	①
44	<p>スクレイパーについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① 脂肪の表面をなめらかにする道具である。 ② まな板の表面についた、肉片や脂肪を取り除く道具である。 ③ ナイフの刃を研ぐ道具である。</p>	②
45	<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、身につけなくてよい。 ② 大分割の際に、落下物から頭まもる道具である。 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