

部分肉

【令和5年4月 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

もんだいもん
問題は50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。

豚

2022

No	問 題	答 案
1	<p>繁殖用の豚が初めて子豚を生むのは一般に生後何か月目ですか。</p> <p>① 6か月目 ② 12か月目 ③ 24か月目</p>	
2	<p>豚は1回の出産で、何頭くらいの子豚を産みますか。</p> <p>① 1頭 ② 10頭 ③ 20頭</p>	
3	<p>日本で生産している豚の種類で、最も多いものはどれですか。</p> <p>① 三元豚(LWD等) ② デュロック種 ③ ハンプシャー種</p>	
4	<p>豚の病気で、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① 口蹄疫 ② PED ③ BSE</p>	
5	<p>と畜検査に合格した枝肉に<u>押される印</u>で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 実印 ② 認印 ③ 検印</p>	
6	<p>豚の品種<u>ではないもの</u>はどれですか。</p> <p>① ジャージ種 ② バークシャー種 ③ ランドレース種</p>	
7	<p>豚枝肉の格付評価に<u>関係のないもの</u>はどれですか。</p> <p>① 年齢 ② 重量 ③ 肉質</p>	
8	<p>日本で食べられている豚肉の国内で生産される割合はどれくらいですか。</p> <p>① 約10% ② 約50% ③ 約90%</p>	

No	問 題	答 案
9	<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 コラーゲン ② アルブミン ③ ミオグロビン</p>	
10	<p>ミオグロビンが最も少ない肉はどれですか。</p> <p>① 牛肉 ② 豚肉 ③ 鶏肉</p>	
11	<p>食肉に含まれるビタミンB₁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B₁は、豚ヒレ肉よりも多い。 ② 豚ヒレ肉に含まれるビタミンB₁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B₁が含まれている。</p>	
12	<p>よく動かす筋肉が硬くなりますが、一番硬い部位はどれですか。</p> <p>① ヒレ ② かたロース ③ もも</p>	
13	<p>豚枝肉の格付ランクで、正しいものはどれですか。</p> <p>① 上・中・並の3ランク ② 極上・上・中・並の4ランク ③ 極上・上・中・並・等外の5ランク</p>	
14	<p>生きた豚を枝肉にする施設で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 精肉パックセンター ② と畜場 ③ 食肉衛生検査所</p>	
15	<p>次の3つの中で、日本が一番多く豚肉を輸入している国はどこですか。</p> <p>① イギリス ② アメリカ ③ ブラジル</p>	
16	<p>肉につけられる期限表示で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 提出期限 ② 賞味期限 ③ 消費期限</p>	

No	問 題	答 え
17	<p>賞味期限について、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① 比較的劣化しにくい食品に表示する。</p> <p>② 3か月以内のものと3か月を超えるものに区分される。</p> <p>③ 3か月以内の食品については、年月日と時間を表示する。</p>	
18	<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 と畜日</p> <p>② 原産地</p> <p>③ 加工者</p>	
19	<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 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。</p> <p>② 枝肉は必ず冷凍して流通させる。</p> <p>③ 精肉とは加熱した肉のことである。</p>	
20	<p>金属検出器について、正しいものはどれですか。</p> <p>① プラスチックも異物として、探知することができる。</p> <p>② テストピースで、正しく作動するか確認する。</p> <p>③ 探知した異物は、すぐに処分しても良い。</p>	
21	<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 食肉処理業</p> <p>② 食肉製品製造業</p> <p>③ 冷凍食品製造業</p>	
22	<p>法律(食品衛生法)で定めた温度で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 冷蔵:0度以下 冷凍:マイナス25度以下</p> <p>② 冷蔵:5度以下 冷凍:マイナス20度以下</p> <p>③ 冷蔵:10度以下 冷凍:マイナス15度以下</p>	
23	<p>日本食肉格付協会の豚部分肉取引規格で定めた部位数はどれですか。</p> <p>① 2部位</p> <p>② 5部位(または6部位)</p> <p>③ 8部位(または9部位)</p>	
24	<p>食肉の衛生管理を所管する官庁はどこですか。</p> <p>① 法務省</p> <p>② 農林水産省</p> <p>③ 厚生労働省</p>	

No	問 題	答 え
25	<p>部分肉を製造する前段階として、枝肉を「かた」「ロースばら」「もも」の3部位にすることを何とといいますか。</p> <p>① 分割 ② 小割 ③ 筋引き</p>	
26	<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 上腕二頭筋 ② 胸最長筋 ③ 腓腹筋</p>	
27	<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>	
28	<p>金属検出機を使う目的で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 部分肉に金属異物が入っていないか確認するため。 ② 部分肉の大きさが正しいか確認するため。 ③ 部分肉の温度が適切か確認するため。</p>	
29	<p>部分肉を、主に筋肉の種類別に分割していく作業はどれですか。</p> <p>① 小割 ② 筋引き ③ 大分割</p>	
30	<p>作業場に入るときの手洗いで、正しいものはどれですか。</p> <p>① アルコール消毒した後、手洗用洗剤でよく洗う。 ② 手洗用洗剤で洗った後、濡れたままでアルコール消毒をする。 ③ 手洗用洗剤で洗った後、水気を良くふき取りアルコール消毒をする。</p>	
31	<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。 ② 全てをダーティーゾーン(汚染区域)として管理する。 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>	
32	<p>傷口などにおいて、増えるときにエンテロトキシンという毒を出す細菌はどれですか。</p> <p>① 黄色ブドウ球菌 ② 大腸菌 ③ セレウス菌</p>	

No	問題	答え
33	<p>品質管理について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 先入れ先出しとは、古いものから先に使うことである。</p> <p>② まな板は乾く前に、アルコールをかける。</p> <p>③ ナイフはさびるので、持ち手だけを消毒する。</p>	
34	<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 HACCPは品質管理の担当者だけが行う管理である。</p> <p>③ 5SはHACCPの前提条件である。</p>	
35	<p>洗剤の取扱い方で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 容器がなかったので種類がちがう洗剤の容器に入れてよい。</p> <p>② 決められた濃度に薄めて使う。</p> <p>③ 使い終わった後は決められた場所で保管する。</p>	
36	<p>食中毒の原因になるものとして、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① サルモネラ菌</p> <p>② カンピロバクター</p> <p>③ ビフィズス菌</p>	
37	<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 作業前はアルコールで消毒する。</p>	
38	<p>安全衛生の知識で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 検便は定期的に行う。</p> <p>② 決められたルールで作業場に入室する。</p> <p>③ 少しなら、帽子やネットから髪の毛がはみ出ても良い。</p>	
39	<p>「豚かた」にある骨の名前で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 大腿骨</p> <p>② 腰椎</p> <p>③ 上腕骨</p>	
40	<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 ヒレ</p> <p>② しんたま</p> <p>③ ロース</p>	

No	問 題	答 案
41	<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 ロース ② そともも ③ うで</p>	
42	<p>「豚ロース」とつながっていて、その前<small>まえ</small>にある部位名で、正しいものはどれですか。</p> <p>① ばら ② かたロース ③ そともも</p>	
43	<p>枝肉<small>えだにく</small>で血合<small>ちあ</small>いが多い部分<small>おおぶぶん</small>として、正しいものはどれですか。</p> <p>① かた ② ばら ③ ヒレ</p>	
44	<p>ボーントリマー<small>つかかた</small>の使い方として、正しいものはどれですか。</p> <p>① 脱骨<small>だつこつ</small>の際<small>さい</small>に、肉<small>にく</small>から肋骨<small>ろっこつ</small>を取り除く道具<small>のぞ とうぐ</small>である。 ② 脱骨<small>だつこつ</small>の際<small>さい</small>に、肉<small>にく</small>から肩甲骨<small>けんこうこつ</small>を取り除く道具<small>のぞ とうぐ</small>である。 ③ 部分肉<small>ぶぶんにく</small>の表面<small>ひょうめん</small>の残骨<small>ざんこつ</small>を取り除く道具<small>のぞ とうぐ</small>である。</p>	
45	<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<small>しぼう</small>の表面<small>ひょうめん</small>をなめらかにする道具<small>とうぐ</small>である。 ② まな板<small>いた</small>の表面<small>ひょうめん</small>についた、肉片<small>にくへん</small>や脂肪<small>しぼう</small>を取り除く道具<small>のぞ とうぐ</small>である。 ③ ナイフの刃<small>は</small>を研ぐ道具<small>とうぐ</small>である。</p>	

部分肉
上級
豚

ぎゅうぶたしよくにくしよりに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 もん
問題は50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。

豚

No	問 題	答 え
1	<p>繁殖用の豚が初めて子豚を生むのは一般に生後何か月目ですか。</p> <p>① 6か月目 ② 12か月目 ③ 24か月目</p>	②
2	<p>豚は1回の出産で、何頭くらいの子豚を産みますか。</p> <p>① 1頭 ② 10頭 ③ 20頭</p>	②
3	<p>日本で生産している豚の種類で、最も多いものはどれですか。</p> <p>① 三元豚(LWD等) ② デュロック種 ③ ハンプシャー種</p>	①
4	<p>豚の病気で、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① 口蹄疫 ② PED ③ BSE</p>	③
5	<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
6	<p>豚の品種ではないものはどれですか。</p> <p>① ジャージー種 ② バークシャー種 ③ ランドレース種</p>	①
7	<p>豚枝肉の格付評価に<u>関係のないもの</u>はどれですか。</p> <p>① 年齢 ② 重量 ③ 肉質</p>	①
8	<p>日本で食べられている豚肉の国内で生産される割合はどれくらいですか。</p> <p>① 約10% ② 約50% ③ 約90%</p>	②

No	問題	答え
9	<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 コラーゲン ② アルブミン ③ ミオグロビン</p>	③
10	<p>ミオグロビンが最も少ない肉はどれですか。</p> <p>① 牛肉 ② 豚肉 ③ 鶏肉</p>	③
11	<p>食肉に含まれるビタミンB₁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B₁は、豚ヒレ肉よりも多い。 ② 豚ヒレ肉に含まれるビタミンB₁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B₁が含まれている。</p>	②
12	<p>良く動かす筋肉が硬くなりますが、一番硬い部位はどれですか。</p> <p>① ヒレ ② かたロース ③ もも</p>	③
13	<p>豚枝肉の格付ランクで、正しいものはどれですか。</p> <p>① 上・中・並の3ランク ② 極上・上・中・並の4ランク ③ 極上・上・中・並・等外の5ランク</p>	③
14	<p>生きた豚を枝肉にする施設で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 精肉パックセンター ② と畜場 ③ 食肉衛生検査所</p>	②
15	<p>次の3つの中で、日本が一番多く豚肉を輸入している国はどこですか。</p> <p>① イギリス ② アメリカ ③ ブラジル</p>	②
16	<p>肉につけられる期限表示で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 提出期限 ② 賞味期限 ③ 消費期限</p>	①

No	問題	答え
17	<p>賞味期限について、<u>まちがっているものはどれですか。</u></p> <p>① 比較的劣化しにくい食品に表示する。</p> <p>② 3か月以内のものと3か月を超えるものに区分される。</p> <p>③ 3か月以内の食品については、年月日と時間を表示する。</p>	③
18	<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 と畜日</p> <p>② 原産地</p> <p>③ 加工者</p>	①
19	<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 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。</p> <p>② 枝肉は必ず冷凍して流通させる。</p> <p>③ 精肉とは加熱した肉のことである。</p>	①
20	<p>金属検出器について、正しいものはどれですか。</p> <p>① プラスチックも異物として、探知することができる。</p> <p>② テストピースで、正しく作動するか確認する。</p> <p>③ 探知した異物は、すぐに処分しても良い。</p>	②
21	<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 食肉処理業</p> <p>② 食肉製品製造業</p> <p>③ 冷凍食品製造業</p>	①
22	<p>法律(食品衛生法)で<u>定めた温度</u>で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 冷蔵:0度以下 冷凍:マイナス25度以下</p> <p>② 冷蔵:5度以下 冷凍:マイナス20度以下</p> <p>③ 冷蔵:10度以下 冷凍:マイナス15度以下</p>	③
23	<p>日本食肉格付協会の豚部分肉取引規格で<u>定めた部位数</u>はどれですか。</p> <p>① 2部位</p> <p>② 5部位(または6部位)</p> <p>③ 8部位(または9部位)</p>	②
24	<p>食肉の衛生管理を所管する<u>官庁</u>はどこですか。</p> <p>① 法務省</p> <p>② 農林水産省</p> <p>③ 厚生労働省</p>	③

No	問題	答え
25	<p>部分肉を製造する前段階として、枝肉を「かた」「ロースばら」「もも」の3部位にすることを何といいますか。</p> <p>① 分割 ② 小割 ③ 筋引き</p>	①
26	<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 上腕二頭筋 ② 胸最長筋 ③ 腓腹筋</p>	②
27	<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>	③
28	<p>金属検出機を使う目的で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 部分肉に金属異物が入っていないか確認するため。 ② 部分肉の大きさが正しいか確認するため。 ③ 部分肉の温度が適切か確認するため。</p>	①
29	<p>部分肉を、主に筋肉の種類別に分割していく作業はどれですか。</p> <p>① 小割 ② 筋引き ③ 大分割</p>	①
30	<p>作業場に入るときの手洗いで、正しいものはどれですか。</p> <p>① アルコール消毒した後、手洗用洗剤でよく洗う。 ② 手洗用洗剤で洗った後、濡れたままでアルコール消毒をする。 ③ 手洗用洗剤で洗った後、水気を良くふき取りアルコール消毒をする。</p>	③
31	<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。 ② 全てをダーティーゾーン(汚染区域)として管理する。 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
32	<p>傷口などにおいて、増えるときにエンテロトキシンという毒を出す細菌はどれですか。</p> <p>① 黄色ブドウ球菌 ② 大腸菌 ③ セレウス菌</p>	①

No	問 題	答 え
33	<p>品質管理について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 先入れ先出しとは、古いものから先に使うことである。</p> <p>② まな板は乾く前に、アルコールをかける。</p> <p>③ ナイフはさびるので、持ち手だけを消毒する。</p>	①
34	<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 HACCPは品質管理の担当者だけが行う管理である。</p> <p>③ 5SはHACCPの前提条件である。</p>	②
35	<p>洗剤の取り扱い方で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 容器がなかったので種類がちがう洗剤の容器に入れてよい。</p> <p>② 決められた濃度に薄めて使う。</p> <p>③ 使い終わった後は決められた場所で保管する。</p>	①
36	<p>食中毒の原因になるものとして、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① サルモネラ菌</p> <p>② カンピロバクター</p> <p>③ ビフィズス菌</p>	③
37	<p>まな板の取り扱いで、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 作業前はアルコールで消毒する。</p>	①
38	<p>安全衛生の知識で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 検便は定期的に行う。</p> <p>② 決められたルールで作業場に入室する。</p> <p>③ 少しなら、帽子やネットから髪の毛がはみ出ても良い。</p>	③
39	<p>「豚かた」にある骨の名前で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 大腿骨</p> <p>② 腰椎</p> <p>③ 上腕骨</p>	③
40	<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 ヒレ</p> <p>② しんたま</p> <p>③ ロース</p>	①

No	問題	答え
41	<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 ロース ② そともも ③ うで</p>	③
42	<p>「豚ロース」とつながっていて、その前<small>まえ</small>にある部位名で、正しいものはどれですか。</p> <p>① ばら ② かたロース ③ そともも</p>	②
43	<p>枝肉<small>えだにく</small>で血合<small>ちあ</small>いが多い部分<small>おおぶぶん</small>として、正しいものはどれですか。</p> <p>① かた ② ばら ③ ヒレ</p>	①
44	<p>ポーンリマーの使い方<small>つかかた</small>として、正しいものはどれですか。</p> <p>① 脱骨<small>だっこつ</small>の際<small>さい</small>に、肉<small>にく</small>から肋骨<small>ろっこつ</small>を取り除く道具<small>のぞどうぐ</small>である。 ② 脱骨<small>だっこつ</small>の際<small>さい</small>に、肉<small>にく</small>から肩甲骨<small>けんこうこつ</small>を取り除く道具<small>のぞどうぐ</small>である。 ③ 部分肉<small>ぶぶんにく</small>の表面<small>ひょうめん</small>の残骨<small>ざんこつ</small>を取り除く道具<small>のぞどうぐ</small>である。</p>	①
45	<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<small>しぼう</small>の表面<small>ひょうめん</small>をなめらかにする道具<small>どうぐ</small>である。 ② まな板<small>いた</small>の表面<small>ひょうめん</small>についた、肉片<small>にくへん</small>や脂肪<small>しぼう</small>を取り除く道具<small>のぞどうぐ</small>である。 ③ ナイフの刃<small>は</small>を研ぐ道具<small>どうぐ</small>である。</p>	②