

# 食肉処理製造技術（部分肉） 資格認定制度規程集 Part 3

（令和6年度版）

1級・2級資格取得に係る規程を掲載しま  
した。  
（マイスター資格はPart2を参照してください。）

令和6年7月

公益社団法人全国食肉学校

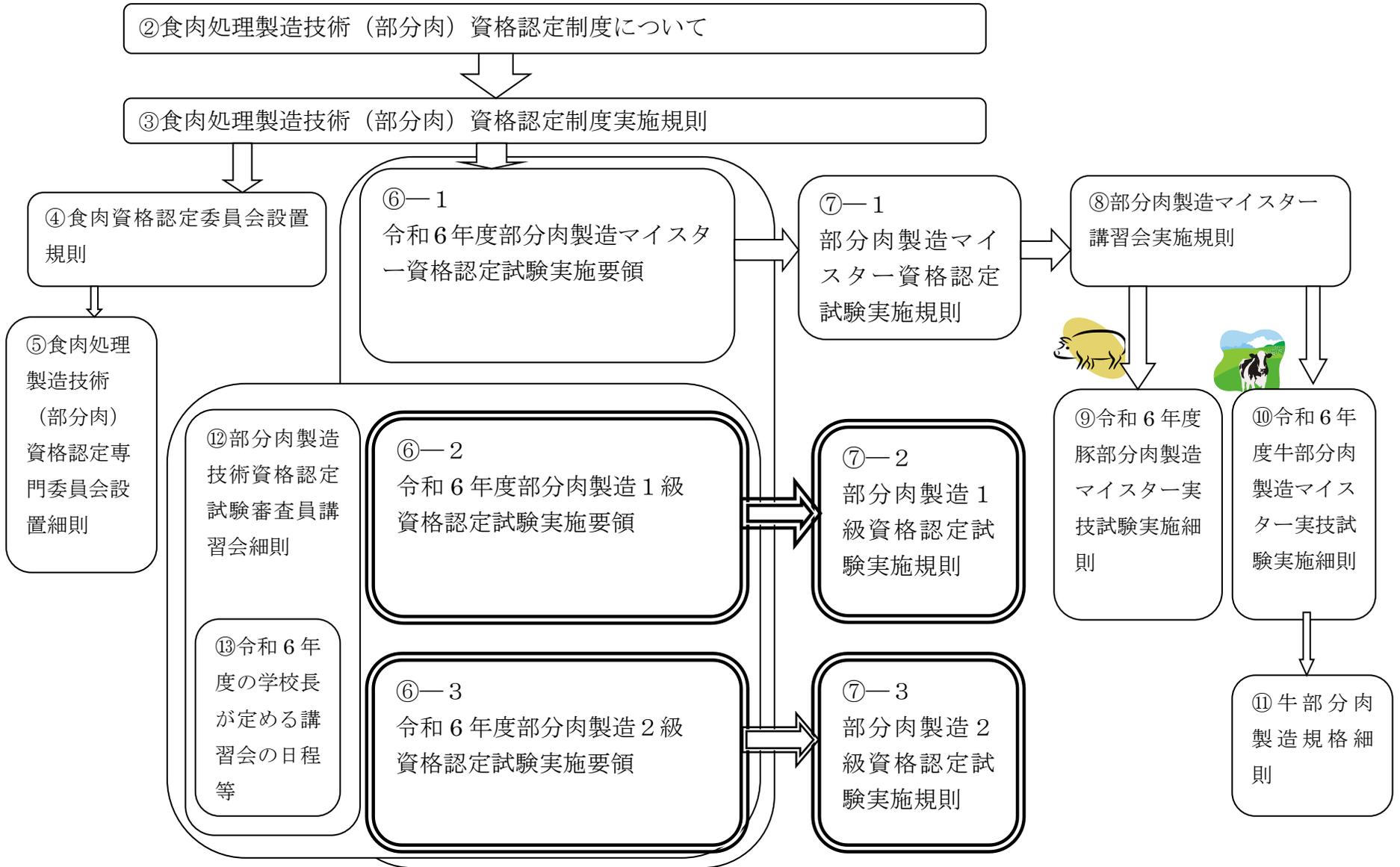
## 目 次

1	資格認定に係る各規程の体系・・・・・・・・・・・・・・・・	1
6—2	令和6年度部分肉製造1級資格認定試験実施要領・・・・・・・・	2
6—3	令和6年度部分肉製造2級資格認定試験実施要領・・・・・・・・	8
7—2	部分肉製造1級資格認定試験実施規則・・・・・・・・・・・・	14
7—3	部分肉製造2級資格認定試験実施規則・・・・・・・・・・・・	16
8—1	牛部分肉製造1級実技試験実施細則等・・・・・・・・・・・・	18
8—2	牛部分肉製造2級実技試験実施細則等・・・・・・・・・・・・	22

1

資格認定に係る各規程の体系

(この規程集には、二重枠の規程を掲載しています。)



## 令和6年度部分肉製造1級資格認定試験実施要領

制定 令和6年7月1日

## 1. 認定資格名称

「豚部分肉製造1級」及び「牛部分肉製造1級」と称する。

## 2. 受検対象

- (1) 企業推薦で原則として実務経験3年程度以上
- (2) 職業能力開発促進法に定める普通職業訓練の普通課程及び短期課程の食肉加工科を履修している者

## 3. 試験の時期及び会場（予定）

## (1) 試験

牛	(学科)	時期：令和7年1月15日（水）、会場：全国食肉学校
	(実技)	時期：令和7年1月15日（水）、会場：全国食肉学校
豚	(学科)	時期：令和7年1月16日（木）、会場：全国食肉学校
	(実技)	時期：令和7年1月17日（金）、会場：全国食肉学校

※試験実施日・会場については、受付後要相談とする。

## (2) 試験結果公表

「食肉処理製造技術（部分肉）資格認定委員会」の審査を経た後、所属企業に通知する。

## 4. 試験科目

## (1) 学科試験

豚肉又は牛肉に関して、それぞれ次の試験を行う。

- ① 「食肉流通の基礎知識」
- ② 「肉畜の骨格と筋肉の基礎知識」
- ③ 「品質・衛生管理の基礎知識」

なお、③は、豚肉及び牛肉で共通の試験とする。

また、試験時間は各科目40分間とする。

## (2) 実技試験

豚部分肉製造又は牛部分肉製造に関して、次の試験を行う。

豚部分肉製造	<p>① 作業者の衛生・安全管理面から服装・身体の清潔保持などに係る基本姿勢</p> <p>② 半丸枝肉からの大分割</p> <p>③ 部位別脱骨・整形</p> <p>豚の試験材料は半丸枝肉とし、試験時間は 40 分間。ただし、試験時間内に作業が終了しない受検者については、試験時間を最大 10 分間延長するものとする。この場合、半丸枝肉を大分割する時間は、この試験時間に含まれない。</p>
牛部分肉製造	<p>① 作業者の衛生・安全管理面から服装・身体の清潔保持などに係る基本姿勢</p> <p>② 牛の試験材料は指定部位からの部分製造とし、試験時間は 25 分間。ただし、試験時間内に作業が終了しない受検者については、試験時間を最大 10 分間延長するものとする。</p> <p>指定部位は、公益社団法人日本食肉格付協会が定める牛部分肉取引規格別表 1 の大分割「もも」とする。</p>

(3) 前年度に学科試験の全部または一部の学科のみ不合格の者は、当該不合格学科のみを受検するものとする。

また、前年度に学科試験の全部の学科に合格し実技試験のみ不合格の者は、実技試験のみ受検するものとする。

(4) 豚部分肉製造 1 級の資格を既に保有している者が、今年度に牛部分肉製造 1 級資格認定試験を受検する場合(又はその逆の場合)には、(1) の学科試験のうち、③の学科の受検を免除し、当該受検に係る品目(牛肉又は豚肉)の①と②の学科及び実技試験を受検すること。

(5) 同一受検者が同一年度に豚肉及び牛肉の両方の資格認定試験を一括で受検することはできない。

## 5. 合格基準

### (1) 学科試験

1 科目 100 点満点とし、全科目平均 70 点以上で、かつ 60 点未満の科目がないこと

### (2) 技能試験

① 豚は 100 点満点とし、70 点以上 (70%以上) の評価

なお、脱骨・整形に要した時間については減点方式を採用し、試験開始か

ら 40 分間以内で終了した場合は減点なし、試験時間を延長した場合は 1 分ごとに 1 点を減点し、最大 10 分間の延長で 10 点を減点する。

② 牛は 100 点満点とし、70 点以上（70%以上）の評価

なお、脱骨・整形に要した時間については減点方式を採用し、試験開始から 25 分間以内で終了した場合は減点なし、試験時間を延長した場合は 1 分ごとに 1 点を減点し、最大 10 分間の延長で 10 点を減点する。

(3) 学科試験及び技能試験の両方の合格者を資格認定者とする。

## 6. 受検手続

(1) 願書 様式：別紙による。

受付：令和 6 年 7 月 1 日(月)～ 8 月 30 日(金)（8 月 30 日の消印有効）

(2) 願書送付先：

〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町大字樋越 1794

公益社団法人全国食肉学校 総務部

TEL：0270-65-2571

## 7. 費用

(1) 受検料 44,000 円。

ただし、前年度に受検し、今年度に再受検する場合の学科試験及び実技試験の受検料：22,000 円

(2) 4 の (4) により受検する場合には、(1) の規定にかかわらず、当該受検に係る品目の学科試験及び実技試験の受検料：33,000 円

(3) 認定証交付費用：4,400 円

(4) 2 の (2) に該当する者にあつては、その受検料等を別に定めるものとする。

## 8. 振込先等

(1) 受検願書提出時

受検料（7 の (1) 又は (2) に定める額）

(2) 合格通知後

認定証交付費用（7 の (3) に定める額）

(3) 金融機関名：群馬銀行玉村支店

口座名・番号：公益社団法人全国食肉学校研修会口座 普通預金 0769989

## 9. その他

試験の詳細については、認定委員会の協議を経て、原則として所属企業を通じて受検者本人に通知する。

様式1 （企業推薦の場合はこの推薦書を添付して出願のこと）

令和 年 月 日

公益社団法人全国食肉学校 学校長 殿

住 所  
法人名

印

令和6年度**部分肉製造1級**資格認定試験に係る推薦書

当社は、下記の者を本年度の食肉処理製造技術（部分肉製造1級）資格認定試験を受検させることとしたので推薦します。

畜種 区分	氏 名	所 属	勤務年数（複数の企業を経験している場合は通算年数）
豚			
牛			

企業推薦の場合の担当者：

所属：\_\_\_\_\_

名前：\_\_\_\_\_

TEL：\_\_\_\_\_

FAX：\_\_\_\_\_

E-mail：\_\_\_\_\_

様式 2 - 1 (豚部分肉製造 1 級)

## 令和 6 年度豚部分肉製造 1 級資格認定試験願書

令和 年 月 日

公益社団法人全国食肉学校 学校長 殿

私は、豚部分肉製造 1 級資格認定試験を受検したいので出願いたします。

受検希望科目：1 学科試験（全 3 学科）及び実技試験

2 学科試験のみ（一部学科（科目名： ））

3 学科試験（一部学科（科目名： ））及び実技試験

4 実技試験のみ

（1 から 4 のいずれか該当する番号をマルで囲んでください。1 は新規受検の場合、3 は再受検の者又は牛部分肉製造 1 級資格を保有する者、2 及び 4 は再受検する者の場合です）

（ふりがな）

氏 名 \_\_\_\_\_ 印 \_\_\_\_\_

（ふりがな）

現 住 所 \_\_\_\_\_

（郵便番号 \_\_\_\_\_ ）（電話番号 \_\_\_\_\_ ）

（F A X 番号 \_\_\_\_\_ ）

（ふりがな）

合格通知先 \_\_\_\_\_

（郵便番号 \_\_\_\_\_ ）（電話番号 \_\_\_\_\_ ）

（F A X 番号 \_\_\_\_\_ ）

写真

（おおむね 40 mm

× 30 mm）

生年月日	昭和・平成 年 月 日生			年齢	歳
主な職歴 （簡潔に記載。技能照査合格者はその年月も記載）	年号	年	月	職 歴	
現在の勤務先	採用年月日			昭和・平成・令和 年 月 日	
	勤務先名				
	所属部署				
	担当業務				
	勤務先電話・F A X 番号			電話	F A X

（注）1 出願者本人が記入すること。

2 黒ボールペンではっきり記入すること。

様式 2 - 2 (牛部分肉製造 1 級)

## 令和 6 年度牛部分肉製造 1 級資格認定試験願書

令和 年 月 日

公益社団法人全国食肉学校 学校長 殿

私は、牛部分肉製造 1 級資格認定試験を受検したいので出願いたします。

受検希望科目： 1 学科試験 (全 3 学科) 及び実技試験

2 学科試験のみ (一部学科 (科目名： ) )

3 学科試験 (一部学科 (科目名： ) ) 及び実技試験

4 実技試験のみ

(1 から 4 のいずれか該当する番号をマルで囲んでください。1 は新規受検の場合、3 は再受検の者又は豚部分肉製造 1 級資格を保有する者、2 及び 4 は再受検する者の場合です)

(ふりがな)

氏 名 \_\_\_\_\_ 印 \_\_\_\_\_

(ふりがな)

現 住 所 \_\_\_\_\_

(郵便番号 ) (電話番号 )

(FAX 番号 )

(ふりがな)

合格通知先 \_\_\_\_\_

(郵便番号 ) (電話番号 )

(FAX 番号 )

写真  
(おおむね 40 mm  
× 30 mm)

生年月日	昭和・平成 年 月 日生			年齢	歳
主な職歴 (簡潔に記載。技能照査合格者はその年月も記載)	年号	年	月	職 歴	
現在の勤務先	採用年月日			昭和・平成・令和 年 月 日	
	勤務先名				
	所属部署				
	担当業務				
	勤務先電話・FAX 番号			電話	FAX

(注) 1 出願者本人が記入すること。

2 黒ボールペンではっきり記入すること。

## 令和6年度部分肉製造2級資格認定試験実施要領

制定 令和6年7月1日

## 1. 認定資格名称

「豚部分肉製造2級」及び「牛部分肉製造2級」と称する。

## 2. 受検対象

- (1) 企業推薦で原則として実務経験6か月以上
- (2) 職業能力開発促進法に定める普通職業訓練の普通課程及び短期課程の食肉加工科を履修している者

## 3. 試験の時期及び会場（予定）

## (1) 試験

牛	(学科)	時期：令和7年1月15日（水）、会場：全国食肉学校
	(実技)	時期：令和7年1月15日（水）、会場：全国食肉学校
豚	(学科)	時期：令和7年1月16日（木）、会場：全国食肉学校
	(実技)	時期：令和7年1月17日（金）、会場：全国食肉学校

※試験実施日・会場については、受付後要相談とする。

## (2) 試験結果公表

「食肉処理製造技術（部分肉）資格認定委員会」の審査を経た後、所属企業に通知する。

## 4. 試験科目

## (1) 学科試験

豚肉又は牛肉に関して、それぞれ「品質・衛生管理の基礎知識」に係る試験を行う。試験時間は40分間とする。

(2) 実技試験

豚部分肉製造又は牛部分肉製造に関して、次の試験を行う。

豚部分肉製造	① 作業者の衛生・安全管理面から服装・身体の清潔保持などに係る基本姿勢 ② 受検者が希望する部位からの部分肉製造とし、試験時間は15分間とする。ただし、試験時間内に作業が終了しない受検者については、試験時間を最大5分間延長するものとする。
牛部分肉製造	① 作業者の衛生・安全管理面から服装・身体の清潔保持などに係る基本姿勢 ② 受検者が希望する部位からの部分肉製造とし、試験時間は15分間とする。ただし、試験時間内に作業が終了しない受検者については、試験時間を最大5分間延長するものとする。

(3) 前年度に学科試験のみ不合格の者は、当該不合格学科のみを受検するものとする。

また、前年度に実技試験のみ不合格の者は実技試験のみ受検できるものとする。

(4) 豚部分肉製造2級の資格を既に保有している者が、今年度に牛部分肉製造2級資格認定試験を受検する場合(又はその逆の場合)には、(1)の学科試験の受検を免除し、当該受検に係る品目(牛肉又は豚肉)の実技試験を受検すること。

(5) 同一受検者が同一年度に豚肉及び牛肉の両方の資格認定試験を一括で受検することはできない。

5. 合格基準

(1) 学科試験

1科目100点満点とし、60点以上の評価

(2) 技能試験

① 豚は100点満点とし、70点以上(70%以上)の評価

なお、脱骨・整形に要した時間については減点方式を採用し、試験開始から15分間以内で終了した場合は減点なし、試験時間を延長した場合は1分ごとに2点を減点し、最大5分間の延長で10点を減点する。

② 牛は100点満点とし、70点以上(70%以上)の評価

なお、脱骨・整形に要した時間については減点方式を採用し、試験開始から15分間以内で終了した場合は減点なし、試験時間を延長した場合は1分ごとに2点を減点し、最大5分間の延長で10点を減点する。

(3) 学科試験及び技能試験の両方の合格者を資格認定者とする。

## 6. 受検手続

(1) 願書 様式：別紙による。

受付：令和6年7月1日(月)～8月30日(金) (8月30日の消印有効)

(2) 願書送付先：

〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町大字樋越 1794

公益社団法人全国食肉学校 総務部

TEL：0270-65-2571

## 7. 費用

(1) 受検料 33,000 円。

ただし、前年度に受検し、今年度に再受検する場合の学科試験及び実技試験の受検料：16,500 円

(2) 4の(4)により受検する場合には、(1)の規定にかかわらず、当該受検に係る品目の学科試験及び実技試験の受検料：24,750 円

(3) 認定証交付費用：2,200 円

(4) 2の(2)に該当する者にあつては、その受検料等を別に定めるものとする。

## 8. 振込先等

(1) 受検願書提出時

受検料(7の(1)又は(2)に定める額)

(2) 合格通知後

認定証交付費用(7の(3)に定める額)

(3) 金融機関名：群馬銀行玉村支店

口座名・番号：公益社団法人全国食肉学校研修会口座 普通預金 0769989

## 9. その他

試験の詳細については、認定委員会の協議を経て、原則として所属企業を通じて受検者本人に通知する。

様式1 (企業推薦の場合はこの推薦書を添付して出願のこと)

令和 年 月 日

公益社団法人全国食肉学校 学校長 殿

住 所  
法人名

印

令和6年度**部分肉製造2級**資格認定試験に係る推薦書

当社は、下記の者を本年度の食肉処理製造技術（部分肉製造2級）資格認定試験を受検させることとしたので推薦します。

畜種 区分	氏 名	所 属	勤務年数（複数の企業を経験している場合は通算年数）
豚			
牛			

企業推薦の場合の担当者：

所属： \_\_\_\_\_

名前： \_\_\_\_\_

TEL： \_\_\_\_\_

FAX： \_\_\_\_\_

E-mail： \_\_\_\_\_

様式 2 - 1 (豚部分肉製造 2 級)

## 令和 6 年度豚部分肉製造 2 級資格認定試験願書

令和 年 月 日

公益社団法人全国食肉学校 学校長 殿

私は、豚部分肉製造 2 級資格認定試験を受検したいのでお願いいたします。

受検希望科目： 1 学科試験及び実技試験

2 学科試験のみ

3 実技試験のみ

(1 から 3 のいずれか該当する番号をマルで囲んでください。1 は新規受検の場合、2 は再受検の場合、2 は再受検の者又は牛部分肉製造 2 級資格を保有する者の場合です)

写真  
(おおむね 40  
mm×30 mm)

(ふりがな)

氏 名 \_\_\_\_\_ 印 \_\_\_\_\_

(ふりがな)

現 住 所 \_\_\_\_\_

(郵便番号 \_\_\_\_\_) (電話番号 \_\_\_\_\_)

(F A X 番号 \_\_\_\_\_)

(ふりがな)

合格通知先 \_\_\_\_\_

(郵便番号 \_\_\_\_\_) (電話番号 \_\_\_\_\_)

(F A X 番号 \_\_\_\_\_)

生年月日	昭和・平成 年 月 日生	年齢 歳		
主な職歴 (簡潔に記載)	年号	年	月	職 歴
現在の勤務先	採用年月日	昭和・平成・令和 年 月 日		
	勤務先名			
	所属部署			
	担当業務			
	勤務先電話・F A X 番号	電話 F A X		
実技試験を希望する部位(この部位から部分肉を製造します。)	「かた」、「ヒレ・ロース・ばら」「もも」 (上記の 3 部位から 1 つを選び、○で囲んでください。)			

(注) 1 出願者本人が記入すること。

2 黒ボールペンではっきり記入すること。

様式 2 - 2 (牛部分肉製造 2 級)

## 令和 6 年度牛部分肉製造 2 級資格認定試験願書

令和 年 月 日

公益社団法人全国食肉学校 学校長 殿

私は、牛部分肉製造 2 級資格認定試験を受検したいのでお願いいたします。

受検希望科目： 1 学科試験及び実技試験

2 学科試験のみ

3 実技試験のみ

(1 から 3 のいずれか該当する番号をマルで囲んでください。1 は新規受検の場合、2 は再受検の場合、2 は再受検の者又は豚部分肉製造 2 級資格を保有する者の場合です)

(ふりがな)

氏 名 \_\_\_\_\_ 印 \_\_\_\_\_

写真  
(おおむね 40  
mm×30 mm)

(ふりがな)

現 住 所 \_\_\_\_\_

(郵便番号 \_\_\_\_\_) (電話番号 \_\_\_\_\_)

(FAX 番号 \_\_\_\_\_)

(ふりがな)

合格通知先 \_\_\_\_\_

(郵便番号 \_\_\_\_\_) (電話番号 \_\_\_\_\_)

(FAX 番号 \_\_\_\_\_)

生年月日	昭和・平成 年 月 日生	年齢 歳		
主な職歴 (簡潔に記載)	年号	年	月	職 歴
現在の勤務先	採用年月日	昭和・平成・令和 年 月 日		
	勤務先名			
	所属部署			
	担当業務			
	勤務先電話・FAX 番号	電話 FAX		
実技試験を希望する部位 (この部位から部分肉を製造します。)	「かた」「かたロース」「かたばら」「ともばら」「ロイン」「もも」 (上記の 6 部位から 1 つを選び、○で囲んでください。)			

(注) 1 出願者本人が記入すること。

2 黒ボールペンではっきり記入すること。

## 部分肉製造 1 級資格認定試験実施規則

制定 平成 24 年 6 月 1 日  
一部改正 令和 3 年 4 月 1 日  
一部改正 令和 5 年 7 月 1 日

## (目的)

第 1 条 この細則は、食肉処理製造技術（部分肉）資格認定制度実施規則に基づく部分肉製造 1 級資格認定試験の実施方法等について定める。

## (出題内容)

第 2 条 試験は、豚肉又は牛肉に係る実技試験（部分肉製造試験）と学科試験からなり、出題内容は次のとおりとする。

なお、試験の具体的な日程については年度毎に「部分肉製造 1 級資格認定試験実施要領」（以下「実施要領」という。）を定めるものとする。

## (1) 実技試験

豚肉又は牛肉に係る分割・脱骨・整形して部分肉を製造する。

この場合、豚肉は、豚肉半丸枝肉からの部分肉製造、牛肉は、別に定める指定部位からの部分肉製造とする。

## (2) 学科試験

- ア 食肉の基礎知識
- イ 肉畜の骨格と筋肉
- ウ 品質・衛生管理

なお、上記ウは豚肉及び牛肉で共通の試験とする。

## (試験問題等)

第 3 条 試験問題の出題者及び資格認定試験審査員は公益社団法人全国食肉学校食肉資格認定委員会（以下「委員会」という。）の答申に基づき公益社団法人全国食肉学校学校長（以下「学校長」という。）が任命する。

2 資格認定試験審査員は、部分肉製造技術資格認定試験審査員講習会細則第 2 条により、委員会の答申に基づき学校長が任命する。

3 資格認定試験審査員の任期は 3 年とする。

4 試験問題は委員会の答申に基づき学校長が決定する。

## (採点)

第 4 条 採点者は委員会の答申に基づき学校長が任命する。

(合格基準)

第5条 第2条に定める実技試験にあつては100点満点とし、70点以上の得点を合格とする。また、学科試験にあつては各科目100点満点とし、全科目平均70点以上で、かつ60点未満の科目がないことをもつて合格とする。

2 実技試験及び学科試験の両方に合格したことをもつて、資格認定されるものとする。

(実施時期)

第6条 学科試験は別に定める実施要領により設定する。

2 実技試験は年度毎に受検者勤務企業からの申請に基づき、委員会で承認を受けた日程で行う。なお、年度内で複数回実施することができる。

(実施場所)

第7条 認定試験の実施場所は、原則として「実施要領」に定める場所とする。なお、受検者の勤務地で実施することもできる。

(疑義解釈と改廃)

第8条 この細則の疑義解釈及び改廃は学校長が行う。

## 部分肉製造 2 級資格認定試験実施規則

制定 平成 24 年 6 月 1 日  
一部改正 令和 3 年 4 月 1 日  
一部改正 令和 5 年 7 月 1 日

## (目的)

第 1 条 この細則は、食肉処理製造技術（部分肉）資格認定制度実施規則に基づく部分肉製造 2 級資格認定試験の実施方法等について定める。

## (出題内容)

第 2 条 試験は、豚肉又は牛肉に係る実技試験（部分肉製造試験）と学科試験からなり、出題内容は次のとおりとする。

なお、試験の具体的な日程については年度毎に「部分肉製造 2 級資格認定試験実施要領」（以下「実施要領」という。）を定めるものとする。

## (1) 実技試験

豚肉又は牛肉に係る任意の大分割部位から脱骨・整形して部分肉を製造する。

## (2) 学科試験

品質・衛生管理

なお、豚肉と牛肉の共通試験とする。

## (試験問題等)

第 3 条 試験問題の出題者及び資格認定試験審査員は公益社団法人全国食肉学校食肉資格認定委員会（以下「委員会」という。）の答申に基づき公益社団法人全国食肉学校学校長（以下「学校長」という。）が任命する。

2 資格認定試験審査員は、部分肉製造技術資格認定試験審査員講習会細則第 2 条により、委員会の答申に基づき学校長が任命する。

3 資格認定試験審査員の任期は 3 年とする。

4 試験問題は委員会の答申に基づき学校長が決定する。

## (採点)

第 4 条 採点者は委員会の答申に基づき学校長が任命する。

## (合格基準)

第 5 条 第 2 条に定める実技試験にあつては 100 点満点とし、70%以上の得点を合格とする。また、学科にあつては 100 点満点とし、60 点以上の得点を合格とする。

- 2 実技試験及び学科試験の両方に合格したことをもって、資格認定されるものとする。

(実施時期)

第6条 学科試験は別に定める実施要領により設定する。

- 2 実技試験は年度毎に受検者勤務企業からの申請に基づき、委員会で承認を受けた日程で行う。なお、年度内で複数回実施することができる。

(実施場所)

第7条 認定試験の実施場所は、原則として「実施要領」に定める場所とする。なお、受検者の勤務地で実施することもできる。

(疑義解釈と改廃)

第8条 この細則の疑義解釈及び改廃は学校長が行う。

## I. 試験方法

1. 指定部位の作業を行う。
2. 器具等実技試験に使用する長靴、スクレイパー、安全まえかけ（プロテクター）、ナイフ、棒やすり等は原則として各受検者が準備する。
3. 衛生検査
  - (1) 試験開始に当たり衛生検査を行う。
    - ① ネット帽・マスク・ウデカバーを着用し、爪は短くそろえる。
    - ② 指輪・時計などは外す。
    - ③ 軍手又は安全手袋の上にゴム手袋（両手）を着用する（破れた場合、その場で即時交換し、試験は続行する。この場合のロスタイムは勘案しない。）ことを原則とするが、軍手を20分程度で都度交換するのであれば、軍手の上にゴム手袋を着用しなくても良い（軍手は衛生的に管理・保持されているものを使用する。）。
  - (2) ナイフ・棒やすりの柄の部分に切り込みなどの細工をしたものは使用しない。なお、衛生面から原則としてナイフの柄はプラスチックとする。
  - (3) 試験終了後は、まな板の上、床など周辺の整理状況を検査する。
  - (4) 落下した部位・部分肉は所定のトリミング台にて処置する。
4. 作業安全  
安全まえかけ（プロテクター）等を着用する。
5. 試験の開始・終了
  - (1) 審査委員長の合図で部分肉製造試験を開始する。実技制限時間は25分間とする。ただし、実技制限時間内に作業が終了しない受検者については、試験時間を最大10分間延長する。この場合、部分肉製造マイスター資格認定試験実施要領5の(2)の②の規定に基づき延長時間に応じて当該受検者の評点を減点する。
  - (2) 全ての作業を終了したら、指定されたとおり製品を並べ、周辺を整理し、ナイフを作業台においてから、手を挙げて終了の合図をする。（試験では、開始から挙手までのタイムを記録する）
  - (3) 試験終了（終了の合図をした受検者）後は、自分の持ち物を持って退出する。
6. 副産物等容器（4個）
  - (1) 容器1：骨
  - (2) 容器2：脂肪
  - (3) 容器3：SRM
  - (4) 容器4（アルミトレイ）：その他（残毛、リンパ節、血汚れ、検印汚れなど）
  - (5) 小肉（5mm整形）などはカット台に集約して置く。

7. アタリなどの除去 アタリ、変色部、骨折、膿などは除去する。(手を挙げて審査員の判断をあおぐ。時間はカウントしない。)

#### 8. 製品の配置

(1) 整形が終了した製品は、まな板の上に、指定の順にきちんと並べる。

(2) 製品は脂肪面を上にして並べる。

II. 部分肉規格について 別紙「牛部分肉製造規格細則」に基づく。

#### III. その他

腸骨と仙尾椎を分離しない方式など企業毎のルールのもとに製造されているので、これらの方式を認めることとするが、実技試験では、公益社団法人 日本食肉格付協会の取引規格に準拠した部分肉を製造することを前提とし、審査は、①生産性(時間) ②歩留(原価) ③品質保持 ④安全衛生などを中心に採点するので、留意すること。

(注) カーニ・リベレーターは使用できません。

## 牛部分肉製造規格細則（1級）

### I. 大分割（評価作業対象外）

### II. 小分割

#### もも

「もも」から大腿二頭筋（なかにく・いちぼ）、半腱様筋（しきんぼう）及び大腿四頭筋（しんたま）と半膜様筋（うちもも）、内転筋（こもも）、大腿薄筋（うちももかぶり）との筋膜に沿って「うちもも」を分離する。脱骨順序、「うちもも」の分離の順序は問わない。

寛骨、大腿骨、膝蓋骨、下腿骨（脛骨・腓骨）、足根骨、仙椎、第1尾椎を除骨して、大腿二頭筋（いちぼ）と大腿四頭筋（しんたま）との筋膜に沿って「しんたま」を分離する。続いて大転子跡と半腱様筋（しきんぼう）の前端を結ぶ線で切断して「らんいち」を分離する。

さらに、大腿二頭筋（なかにく）と腓腹筋（はばき）との筋膜に沿って「そともも」と「ともずね」を分離する。ただし、腓腹筋（はばき）と浅趾屈筋（せんぼん）は「そともも」につける。（椎体の脱骨については厚生労働省のガイドラインに基づく）

### III. 整形

#### 1. うちもも

- 脂肪整形は10mm以内にする。
- 検印、汚れ、残毛、リンパ、血合いなどを除去する。
- 軟骨、硬骨を除去する。
- 内転筋及び筋肉露出部の変色を薄く削り整形する。

#### 2. しんたま

- 脂肪整形は10mm以内にする。
- 検印、汚れ、残毛、リンパ（腸骨下リンパ）、血合いなどを除去する。
- 軟骨、硬骨を除去する。
- 膝蓋骨後の脂肪外縁部を除去する。
- 外縁に沿って腱、すじ、脂肪整形をする。

#### 3. らんいち

- 脂肪整形は、仙椎から尾椎の外側部分の脂肪を除去し、その他は10mm以内にする。
- 検印、汚れ、残毛、リンパ、血合いなどを除去する。
- 軟骨、硬骨を除去する。
- 寛骨部分の小肉や脂肪の一部（めがねあぶら）を除去する。

#### 4. そともも（はばき付き）

- 脂肪整形は10mm以内にする。
- 検印、汚れ、残毛、血合いなどを除去する。
- 軟骨、硬骨を除去する。
- 腱、すねは除去する。

#### 5. ともずね

- 検印、汚れ、残毛、血管、血合いなどを除去する。
- 軟骨、硬骨（腓骨）及び靭帯を除去する。

#### 6. その他

- 小肉の脂肪は5mm以内に整形する。



制定 平成24年6月1日  
一部改正 令和3年4月1日

## I. 試験方法

1. 任意（受検者が申請した）部位の作業を行う。

### 2. 器具等

器具等実技試験に使用する長靴、スクレイパー、安全まえかけ（プロテクター）、ナイフ、棒やすり等は原則として各受検者が準備する。

### 3. 衛生検査

(1) 試験開始に当たり衛生検査を行う。

① ネット帽・マスク・ウデカバーを着用し、爪は短くそろえる。

② 指輪・時計などは外す。

③ 軍手又は安全手袋の上にゴム手袋（両手）を着用する（破れた場合、その場で即時交換し、試験は続行する。この場合のロスタイムは勘案しない）ことを原則とするが、軍手を20分程度で都度交換するのであれば、軍手の上にゴム手袋を着用しなくても良い（軍手は衛生的に管理・保持されているものを使用する）。

(2) ナイフ・棒やすりの柄の部分に切り込みなどの細工をしたものは使用しない。

なお、衛生面から原則としてナイフの柄はプラスチックとする。

(3) 試験終了後は、まな板の上、床など周辺の整理状況を検査する。

(4) 落下した部位・部分肉は所定のトリミング台にて処置する。

### 4. 作業安全

安全まえかけ（プロテクター）等を着用する。

### 5. 試験の開始・終了

(1) 審査委員長の合図で部分肉製造試験を開始する。実技制限時間は15分間とする。ただし、実技制限時間内に作業が終了しない受検者については、試験時間を最大5分間延長する。この場合、部分肉製造マイスター資格認定試験実施要領5の(2)の②の規定に基づき延長時間に応じて当該受検者の評点を減点する。

(2) 全ての作業を終了したら、指定されたとおり製品を並べ、周辺を整理し、ナイフを作業台においてから、手を挙げて終了の合図をする（試験では、開始から挙手までのタイムを記録する）。

(9) 試験終了（終了の合図をした受検者）後は、自分の持ち物を持って退出する。

6. 副産物等容器（4個、SRM を含まない部位を選択した場合は3個）

- （1）容器1：骨
- （2）容器2：脂肪
- （3）容器3：SRM（必要な場合）
- （4）容器4（アルミトレイ）：その他（残毛、リンパ節、血汚れ、検印汚れなど）
- （5）小肉（5mm整形）などはカット台に集約して置く。

7. アタリなどの除去

アタリ、変色部、骨折、膿などは除去する（手を挙げて審査員の判断をあおぐ。時間はカウントしない）。

8. 製品の配置

整形が終了した製品は、まな板の上に脂肪面を上にしておく。

II. 部分肉規格について

別紙「牛部分肉製造規格細則」に基づく。

III. その他

「ロース」と「ともばら」を脱骨後に切断する、腸骨と仙尾椎を分離しない方式や棘突起を電気ノコギリで切断するなど、企業毎のルールのもとに製造されているので、これらの方式を認めることとするが、実技試験では、公益社団法人日本食肉格付協会の取引規格に準拠した部分肉を製造することを前提とし、審査は、①生産性（時間） ②歩留（原価） ③品質保持 ④安全衛生 などを中心に採点するので、留意すること。

（注）カーニ・リベレーターは使用できません。

## 牛部分肉製造規格細則（2級）

### I. 大分割（評価作業対象外）

### II. 小分割

以下6部位より任意で選択した部位について、除骨・分割する。

#### 1. かた

肩甲骨、上腕骨、前腕骨を除骨したあと、烏口腕筋（こまくら）と上腕筋（まくら）の間に切断して、「かた」と「まえずね」に分離する。

肩甲骨肩峰部から棘上筋・僧帽筋（とうがらし・かぶり付き）を分離する。

#### 2. かたロース

頸椎、胸椎、肋骨、肩甲骨軟骨を除骨する（椎体の脱骨については厚生労働省のガイドラインに基づく）。肋骨・肋間筋上の壁側胸膜（うすかわ）は除去しなくてもよい。

ネックは分割しない。

#### 3. かたばら

肋骨、肋軟骨及び胸骨を除骨する。肋骨の骨膜の硬化している部分は整形する。肋骨・肋間筋上の壁側胸膜（うすかわ）は除去しなくてもよい。

#### 4. ともばら

胸骨（剣状軟骨を含む）及び肋骨（肋軟骨を含む）を除骨し、だぼ脂肪を除去した後、第7肋骨側のほぼ中央と最後肋骨側の中央と内腹斜筋（かいのみ）および腹直筋（ふらんく）の間の脂肪層を線で結んだところで切断し、「なかばら」と「そとばら」に分離する。肋骨の骨膜の硬化している部分は整形する。

除骨前に腹膜は除去しなくてもよい。

#### 5. ロイン（ヒレを含む）

「ロイン」から「ヒレ」を分離し、胸椎、腰椎及び肋骨を除骨（肩甲骨軟骨を含む）して、第10～第11胸椎跡間で、背線にほぼ直角に切断して、「リブロース」と「サーロイン」に分離する。（椎体の脱骨については厚生労働省のガイドラインに基づく）

#### 6. もも

「もも」から大腿二頭筋（なかにく・いちぼ）、半腱様筋（しきんぼう）及び大腿四頭筋（しんたま）と半膜様筋（うちもも）、内転筋（こもも）、大腿薄筋（うちももかぶり）との筋膜に沿って「うちもも」を分離する。脱骨順序、「うちもも」の分離の順序は問わない。

寛骨、大腿骨、膝蓋骨、下腿骨（脛骨・腓骨）、足根骨、仙椎、第1尾椎を除骨して、大腿二頭筋（いちぼ）と大腿四頭筋（しんたま）との筋膜に沿って「しんたま」を分離する。続いて大転子

跡と半腱様筋（しきんぼう）の前端を結ぶ線で切断して「らんいち」を分離する。

さらに、大腿二頭筋（なかにく）と腓腹筋（はばき）との筋膜に沿って「そともも」と「ともずね」を分離する。ただし、腓腹筋（はばき）と浅趾屈筋（せんぽん）は「そともも」につける。（椎体の脱骨については厚生労働省のガイドラインに基づく）

### Ⅲ. 整形

Ⅱ. で除骨・分割した部位について、該当する部分肉を以下のとおり整形する。

#### 1. かた・とうがらし

- 脂肪整形は10mm以内にする。
- 検印、汚れ、残毛、リンパ、血合いなどを除去する。
- 軟骨、硬骨及び靭帯を除去する。
- 棘上筋（とうがらし）外縁部の脂肪が厚い場合は整形する（僧帽筋（かぶり）は外さない）。
- 肩甲下筋上面の気泡を含む筋膜を除去する。

#### 2. まえずね

- 腱（筋先端部）を除去する。
- 汚れ、血管、残毛などを除去する。

#### 3. かたロース（ネック付き）

- 脂肪整形は10mm以内にする。
- 浅頸リンパ節を含む周辺脂肪を除去する。
- 検印、汚れ、残毛、リンパ、血合いなどを除去する。
- 軟骨、硬骨を除去する。項靭帯（ガムすじ）は除去しなくてよい。
- 肋間筋に残る壁側胸膜（うすかわ）は除去しなくてもよい。

#### 4. かたばら

- 脂肪整形は、深胸筋と胸骨間にある硬い脂肪（ディンゴベイト）は肋間筋と水平になるように除去するほか10mm以内にする。
- 検印、汚れ、残毛、リンパ、血合いなどを除去する。
- 軟骨、硬骨を除去する。
- 胸横筋は除去する。
- 肋間筋に残る壁側胸膜（うすかわ）は除去しなくてもよい。

#### 5. ともばら

- 脂肪整形は、だぼ脂肪の整形をし、その他は10mm以内にする。
- そとばらの白線部（腹側）は10mmの幅で除去する。
- 検印、汚れ、残毛、リンパ、血合いなどを除去する。
- 軟骨、硬骨を除去する。
- 肋間筋上面の脂肪を除去する。肋間筋に残る腹膜は除去しなくてもよい。

○ 乳房脂肪または陰嚢脂肪は整形する。

6. リブローズ

- 脂肪整形は10mm以内にする。
- 検印、格付印、汚れ、残毛、血合いなどを除去する。
- 軟骨、硬骨を除去する。
- 肋間筋上面の脂肪を除去する。
- かた分割（左）時の切開面はそのままとする。
- 肋間筋に残る壁側胸膜（うすかわ）は除去しなくてもよい。

7. サーロイン

- 脂肪整形は10mm以内にする。
- 検印、汚れ、残毛、血合いなどを除去する。
- 軟骨、硬骨を除去する。
- 肋間筋上面の脂肪を除去する。
- 肋間筋に残る壁側胸膜（うすかわ）は除去しなくてもよい。

8. ヒレ

- 脂肪整形は、ヒレ後端の脂肪の最も厚いところを10mm以内とし。ヒレ前端にいくにしたがって徐々に薄くなるように除去する。
- ヒレの後端から1/3程度のところにあるリンパ節は一部を残してよい。

9. うちもも

- 脂肪整形は10mm以内にする。
- 検印、汚れ、残毛、リンパ、血合いなどを除去する。
- 軟骨、硬骨を除去する。
- 内転筋及び筋肉露出部の変色を薄く削り整形する。

10. しんたま

- 脂肪整形は10mm以内にする。
- 検印、汚れ、残毛、リンパ（腸骨下リンパ）、血合いなどを除去する。
- 軟骨、硬骨を除去する。
- 膝蓋骨後の脂肪外縁部を除去する。
- 外縁に沿って腱、すじ、脂肪整形をする。

11. らんいち

- 脂肪整形は、仙椎から尾椎の外側部分の脂肪を除去し、その他は10mm以内にする。
- 検印、汚れ、残毛、リンパ、血合いなどを除去する。
- 軟骨、硬骨を除去する。
- 寛骨部分の小肉や脂肪の一部（めがねあぶら）を除去する。

1 2. そともも（はばき付き）

- 脂肪整形は10mm以内にする。
- 検印、汚れ、残毛、血合いなどを除去する。
- 軟骨、硬骨を除去する。
- 腱、すねは除去する。

1 3. ともずね

- 検印、汚れ、残毛、血管、血合いなどを除去する。
- 軟骨、硬骨（腓骨）及び靭帯を除去する。

1 4. その他

- 小肉の脂肪は5mm以内に整形する。

IV. 部位の配置等

副産物を容器に仕分け、部分肉は脂肪面を上にしておく（並び順は問わない）。