

食肉処理製造技術（部分肉） 資格認定制度規程集 Part1

（平成 29 年度版）

委員会設置等に係る規程を掲載しています。

（具体的な受験願書等は、

 【 マイスター資格は、 Part2 】

 【 1級資格・2級資格は、Part3 】

を参照してください。）

平成 29 年 7 月

公益社団法人全国食肉学校

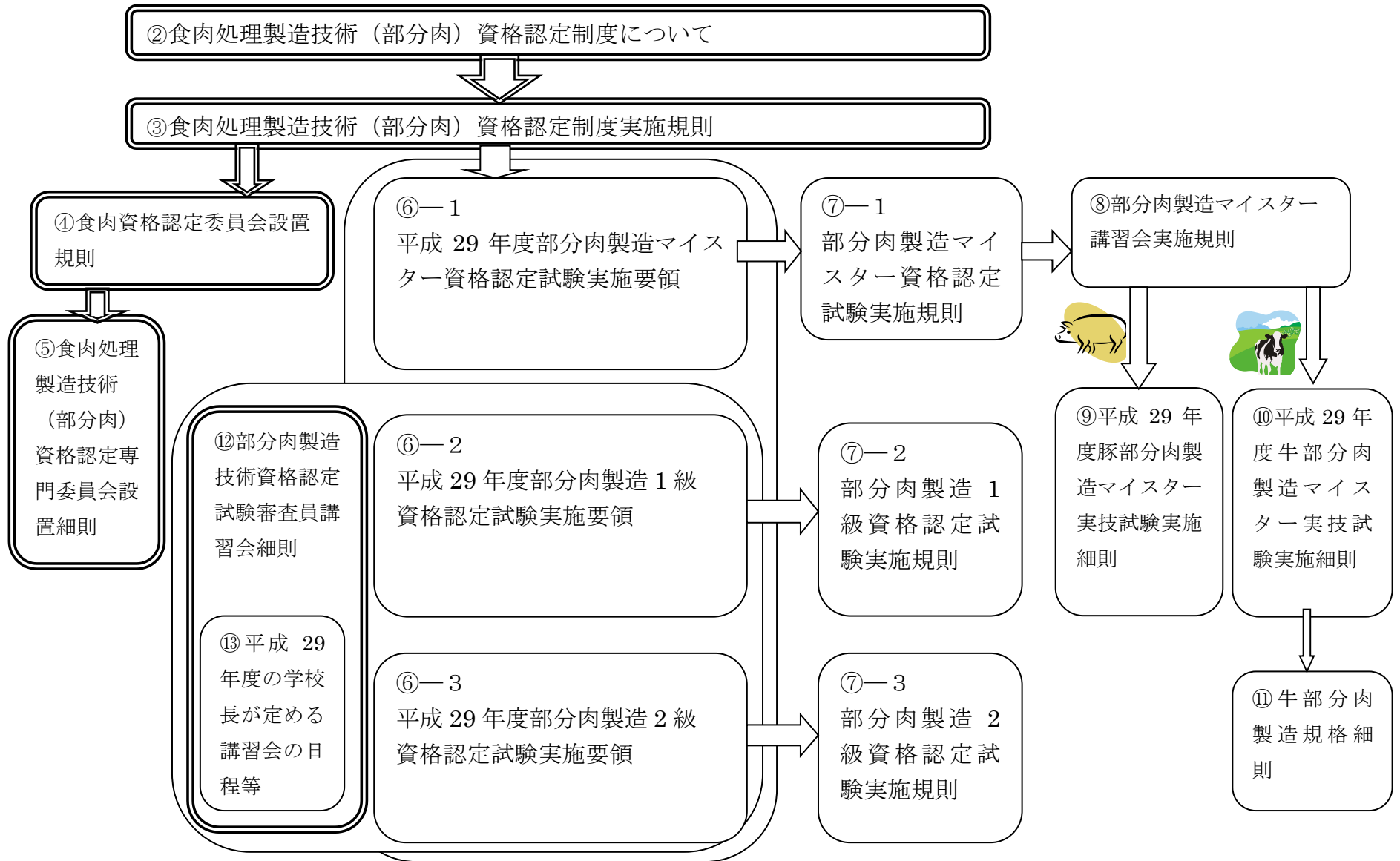
目 次

1	資格認定に係る各規程の体系	1
2	食肉処理製造技術（部分肉）資格認定制度について	2
3	食肉処理製造技術（部分肉）資格認定制度実施規則	4
4	公益社団法人全国食肉学校食肉資格認定委員会設置規則	6
5	食肉処理製造技術（部分肉）資格認定専門委員会設置細則	8
1 2	部分肉製造技術資格認定試験審査員講習会細則	10

1

資格認定に係る各規程の体系

(この規程集には、二重線の規程を掲載しています。)



平成 22 年 7 月 23 日

一部改正 平成 23 年 7 月 22 日

一部改正 平成 24 年 6 月 1 日

一部改正 平成 26 年 7 月 4 日

食肉処理製造技術(部分肉)資格認定制度について

公益社団法人 全国食肉学校

1. 問題認識と背景

- (1) 戦後、わが国の経済発展に伴って、国は、産業構造の変化・技術の進歩、労働者の適応性の増大、職業生活設計の配慮等の観点から、職業能力開発促進法に基づいて、労働者の職業能力の開発とその向上を図ってきた。
- (2) この結果、同法に基づく技能検定制度が普及・拡大し、労働者の職業能力の向上が図られるとともに、同制度が社会的認知され、併せて技能検定合格者の社会的地位の向上が図られてきた。
(昭和 34 年 技能検定制度スタート)
- (3) しかしながら、食肉業界においては、この技能検定職種はハム・ソーセージ・ベーコン製造の食肉加工品製造分野で、食肉製造の部分肉製造技術者の技能検定は確立されていない。したがって部分肉製造技能に対する社会的評価は極めて不十分であり、かつ、技能向上の意欲を沸き立たせるに至っていない。
- (4) 更に、国は 21 世紀の国づくりの中で、規制緩和の一層の促進(官から民へ)が図られ、現在ある 137 職種以外への国としての技能検定の職種拡大はない。
- (5) 今後、「安全」・「高品質」で「美味しい」食肉を製造するためには、食肉製造の技能に対する社会的評価を高め、働く人々の技能と地位向上を図る必要がある。
- (6) 一方、食肉製造処理工場からは、技能の向上に向けての人材育成の観点から、資格認定制度を求める声が上がっている。
- (7) そこで、本校は、全国の食肉製造処理企業と連携し、中立・公正な立場に立って、食肉製造処理技術者の技能を客観的に評価認定するための資格認定制度を実施する。

2. 資格認定概要

- (1) 名 称 : 牛・豚部分肉製造技術資格
- (2) 対 象 者 : 牛・豚部分肉製造従事者

(3) 資格の種類：

- ①牛・豚部分肉製造マイスター
- ②牛・豚部分肉製造1級
- ③牛・豚部分肉製造2級

(4) 認定技術と食肉知識：

上記(3)の資格の種類によって技術と食肉知識の認定水準は異なるが、基本的には以下のとおりとする。

①技術

公益社団法人日本食肉格付協会（以下「日格協」という。）が定める部分肉取引規格に準拠した部分肉の正確で適正な時間内での加工処理

②知識

- (ア) 食肉流通の基本・主な骨格及び筋肉名称
- (イ) 枝肉・部分肉取引規格と評価方法・チェックポイント
- (ウ) 品質・衛生管理の基本（食中毒、品質衛生管理等）
- (エ) 原価計数管理（セット原価、部位別原価）
- (オ) 食肉関連法規

(5) 資格認証の仕組み

①資格の認定者：

公益社団法人全国食肉学校 学校長

②認定委員会

本資格の中立・公正さ及び透明性を担保するために第三者による資格認定委員会を設置する。認定委員会は、本資格認定に伴う全ての事項について審査・協議し、資格者を決定し認定者に答申する。

③資格試験

資格の種類ごとに定める実技（技術）と学科（知識）試験

④講習会

牛・豚部分肉製造マイスター資格認定試験は別途開催する講習会受講を必須とする。

⑤合格

資格試験の合格基準点に達した者を合格とし、合格認定証書を授与する。

⑥資格更新

牛・豚部分肉製造マイスター資格は7年間を経過した際に更新することを原則とする。

食肉処理製造技術(部分肉)資格認定制度実施規則

制 定	平成 19 年 7 月 1 日
一部改正	平成 20 年 7 月 16 日
一部改正	平成 22 年 8 月 2 日
一部改正	平成 23 年 7 月 22 日
一部改正	平成 24 年 6 月 1 日
一部改正	平成 26 年 7 月 4 日

(目的)

第1条 食肉処理製造について技術を有する者に対して資格を付与することを通じて食肉処理製造全般にわたる技術の向上を目指すとともに、食肉処理製造における技術と技術者に対する社会的な評価を高め、もって技術者の確保と地位向上を目的とする。

(資格名称)

第2条 資格の名称は豚肉及び牛肉についてそれぞれ次の資格を付与する。

- (1) 部分肉製造マイスター
- (2) 部分肉製造1級
- (3) 部分肉製造2級

(資格要件)

第3条 部分肉製造技術資格は以下の要件の全てに該当し、第6条に基づいて認定された者とする。

- (1) 公益社団法人全国食肉学校(以下「学校」という。)が毎年度別に定める「部分肉製造マイスター資格認定試験実施要領」、「部分肉製造1級資格認定試験実施要領」及び「部分肉製造2級資格認定試験実施要領」に基づき、学校が実施する資格認定試験に合格すること。
- (2) 部分肉製造資格(牛肉又は豚肉)を既に保有している者が、認定された翌年に他の品目の資格認定試験(牛肉又は豚肉)を受験する場合には、(1)にいう要領に定める学科のうち、共通科目を除いた当該受験に係る品目(牛肉又は豚肉)の学科及び実技試験に合格すること。
- (3) 部分肉製造マイスターについては、「部分肉製造マイスター講習会実施規則」に基づき、学校が実施する部分肉製造マイスター講習会を受講し修了すること。

(受験資格)

第4条 企業からの推薦と原則として食肉処理製造に係る実務経験年数により次のとおりとする。ただし職業能力開発促進法に定める普通職業訓練の普通課程食肉加工科の技能照査に合格した後3年の実務経験がある者については実務経験年数を1年間短縮することができるものとする。

- (1) 部分肉製造マイスター:7年程度以上

- (2) 部分肉製造1級:3年程度以上
- (3) 部分肉製造2級:6カ月程度以上

(資格認定委員会)

第5条 学校が別に定める「食肉資格認定委員会設置規則」に基づき設置された食肉処理製造技術(部分肉)資格認定専門委員会により第3条の資格要件を具体的に判定する。

(認定)

第6条 第5条の資格認定委員会は、合格者について公益社団法人全国食肉学校学校長(以下「学校長」という。)に認定答申を行い、学校長はこれに基づき認定する。

2 学校長は、認定者に認定証書とマイスターエンブレムを交付する。

(認定資格の有効期限と更新)

第7条 部分肉製造マイスターの認定資格の有効期限は認定された日から7年を原則とする。

2 部分肉製造マイスターの認定資格の更新は、学校が別に定める細則に基づき講習会を修了した者に対して行うものとし、この更新を行った者についての当該資格の期限はこれを設けない。

(費用)

第8条 食肉処理製造技術(部分肉)資格認定の申請費用、交付費用及び更新費用については次のとおりとする。

項目	マイスター	1級	2級
申請費用	108,000 円	43,200 円	32,400 円
交付費用	10,800 円	4,320 円	2,160 円
更新費用	54,000 円	—	—

注 1. マイスター資格については講習会参加経費も含む

2. マイスター資格については、前年度に受験し、今年度に再受験する場合の申請費用は次のとおりとする。ただし、翌々年は新たに申請をする。

学科:1学科につき 10,800 円

実技:54,000 円

また、第3条(2)により受験する場合には、当該受験に係る品目の学科試験の2学科及び実技試験の申請費用として、75,600 円とする。

3. 1級、2級について再受験する場合の費用はそれぞれ21,600 円、16,200 円とする。

(疑義解釈と改廃)

第9条 この実施規則の疑義解釈・改廃は学校長が行う。

制 定 平成 19 年 7 月 1 日
一部改正 平成 24 年 6 月 1 日

(趣 旨)

第1条 この規則は、公益社団法人全国食肉学校学校長(以下「学校長」という。)が認定する資格について、公正かつ中立の立場から審査認定する第三者機関として「食肉資格認定委員会」(以下「認定委員会」という。)の設置について必要事項を定める。

(役 割)

第2条 認定委員会は、公益社団法人全国食肉学校(以下「学校」という。)が別に定める規則に基づいて認定する資格(以下「認定資格」という。)に関して、次のことを審議して学校長に答申する。

- (1) 食肉処理製造技術(部分肉)資格認定制度実施規則(以下「実施規則」という。)第 2 条に定める「部分肉製造マイスター」に関して、
 - (ア) 講習会講師の選定
 - (イ) 講習会テキスト
 - (ウ) 試験問題出題者の選定
 - (エ) 試験問題採点者の選定
 - (オ) 試験合否判定
 - (カ) 合格者
 - (キ) その他認定資格試験にとって重要な事項

2 第3条第3項に規定する専門委員会の委員の指名

(構成員)

第3条 認定委員会の構成員は、食肉関係の学識経験者、専門家等から成り、学校長が委嘱をするものとし、委員会の組織は次のとおりとする。

- (1) 構成員は15名以内とする。
 - (2) 委員会には次の役員を置く。
 - ア 委員長:1名。委員の互選による。
 - イ 副委員長:1名。委員の互選による。
 - (3) 役員の任期は2年とし、再任を妨げない。
- 2 認定委員会は、資格の認定を公正なものにするために、特定の機関、団体、企業などに偏りがなく、また、資格認定の運営に直接関与する者が過半数を占めないように構成されなければならない。

- 3 学校は、個別の認定資格について公平さ・適正を具体的に期するため、別に定める「食肉処理製造技術(部分肉)資格認定専門委員会設置細則」に基づく専門委員会を設置できるものとする。

(開催)

第4条 認定委員会の開催は委員長が召集する。

- 2 委員会は委員の四分の三の出席をもって成立する。
- 3 委員会の議長は委員長が行う。
- 4 委員会の内容を保存するために議事録を作成する。

(事務局)

第5条 認定委員会の運営に関する事務局は次のとおり。

(1)所在地: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

(2)事務局長:公益社団法人全国食肉学校 教務部長

(3)事務局員:公益社団法人全国食肉学校 職員

(疑義解釈と改廃)

第6条 この規則に関する疑義及び改廃については学校長が行う。

制 定 平成 19 年 7 月 1 日
一部改正 平成 24 年 6 月 1 日
一部改正 平成 26 年 7 月 4 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(以下「実施規則」という。)に定める認定資格について具体的に適正な実施を期するため、公益社団法人全国食肉学校食肉資格認定委員会設置規則(以下「設置規則」という。)第3条第3項に基づき、当該資格の認定に係る専門委員会(以下「専門委員会」という。)について定める。

(役 割)

第2条 この専門委員会は次のことについて、公益社団法人全国食肉学校食肉資格認定委員会(以下「認定委員会」という。)に答申する。

(1) 実施規則第3条の(3)に定める「部分肉製造マイスター講習会」に関して、

- ア 講師
- イ テキスト
- ウ 修了者

(2) 実施規則第3条の(1)に定める「部分肉製造マイスター資格認定試験」に関して、

- ア 試験問題及び出題者
- イ 試験問題採点者
- ウ 合否判定と合格者

2 この専門委員会は次のことについて、公益社団法人全国食肉学校長(以下「学校長」という。)に答申する。

実施規則第3条の(1)に定める「部分肉製造1級試験」及び「部分肉製造2級試験」に関して、

- ア 試験問題及び出題者
- イ 試験問題採点者
- ウ 合否判定と合格者

(構成員)

第3条 この専門委員会の構成員は8名以内とし、設置規則に定める認定委員会から指名された委員から成る。

2 専門委員会には次の役員を置く。

- (1) 委員長:1名。委員の互選による。
- (2) 副委員長:1名。委員の互選による。

(開 催)

- 第4条 専門委員会の開催は同委員会の委員長が召集する。
- 2 専門委員会は委員の四分之三の出席をもって成立する。
 - 3 専門委員会の議長は同委員会の委員長が行う。
 - 4 委員会の内容を保存するために議事録を作成する。

(事務局)

第5条 専門委員会の運営に関する事務局は次のとおり。

- (1) 所在地:群馬県佐波郡玉村町 1794
公益社団法人全国食肉学校
- (2) 事務局長:公益社団法人全国食肉学校 教務部長
- (3) 事務局員:公益社団法人全国食肉学校 職員

(疑義解釈と改廃)

第6条 この細則に関する疑義及び改廃については学校長が行う。

(目的)

第1条 公益社団法人全国食肉学校学校長（以下「学校長」という。）が任命する部分肉製造技術1級資格試験及び部分肉製造2級資格試験の試験審査員が、公平かつ中立な立場から審査を実施するための講習会について定める。

(試験審査員資格)

第2条 試験審査員は、豚又は牛部分肉製造マイスターの資格保有者で、資格取得後に原則として2年の実務経験を有している者で、第3条に定める講習会の受講を修了した者とする。

(講習内容)

第3条 講習科目と主な内容については次のとおりとする。講習時間は12時間以上とする。

講習科目	主な内容
部分肉製造実習	○豚・牛枝肉から部分肉製造 ○部分肉規格の目合わせ ○評価基準
食肉の基礎知識	○食肉生産・製造・流通の基本 ○食肉の取引の基本
品質・衛生管理	○5S ○温度管理 ○品質保持

(開催時期など)

第4条 講習会の開催日程、講習内容及び試験審査員の委嘱等については、年度毎に別に学校長が定めるものとする。

(認定書)

第5条 学校長は、講習会修了者に対して部分肉製造技術認定試験審査員の認定書を交付する。

(疑義解釈と改廃)

第6条 この細則の疑義解釈と改廃は学校長が行う。