

過去の学科試験

牛豚食肉処理加工業職種技能評価試験

ぎゅう ぶた しょくにく しょりかこう ぎょう ひょうか しけん
牛豚食肉処理加工業評価試験

がつか しけん もんだい (せんもんきゅう：うし)
学科試験問題 (専門級：牛)

| じゅけん ばんごう 受検番号 | なまえ 名前 | ※得点 | ※合否 |
|-------------------|-----------|-----|-----|
| | | | |

問題1から30の中で、各問題の①から③のうち、正しいもの、または、誤りであるものを番号で記入して下さい。

- ※ の らん は、なに も かかない で ください。
- ※ の 欄 は、何も書かないで下さい。

| もんだい 問題 | こた 答え | ※ |
|---|---|---|
| <p>1 和牛は生まれてから出荷（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 10 カ月 ② 30 カ月 ③ 50 カ月</p> | <p>①から③のうち、正しいもの、または、誤りであるものを番号で記入。</p> | |
| <p>2 牛は1回の出産で、何頭くらいの子牛を産みますか。</p> <p>① 1 頭 ② 5 頭 ③ 10 頭</p> | | |
| <p>3 和牛の種類で最も多いものはどれですか。</p> <p>① ホルスタイン種 ② 日本短角種 ③ 黒毛和種</p> | | |
| <p>4 日本で食べられている牛肉のうち、国内で生産される割合は、どれくらいですか。</p> <p>① 10% ② 40% ③ 90%</p> | | |
| <p>5 生きた牛（生体）が、お肉（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→部分肉</p> | | |
| <p>6 次の部位のうち、単価（値段）が一番高いものは、どれですか。</p> <p>① ヒレ ② ロース ③ スネ</p> | | |
| <p>7 お肉を構成しているもので、一番多いものはどれですか。</p> <p>① たんぱく質 ② 脂肪 ③ 水分</p> | | |
| <p>8 お肉は空気に触れると色が変化しますが、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> | | |
| <p>9 お肉は筋肉を良く動かす部位が硬くなりますが、一番硬い部位はどこですか。</p> <p>① ヒレ ② ロース ③ スネ</p> | | |

| | | | |
|----|---|--|--|
| 10 | <p>枝肉の格付けを行うところは、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> | | |
| 11 | <p>牛肉の格付ランクで、正しいものはどれですか。</p> <p>① 肉質等級3ランクと歩留等級2ランクの組み合わせによる6ランク</p> <p>② 肉質等級4ランクと歩留等級3ランクの組み合わせによる12ランク</p> <p>③ 肉質等級5ランクと歩留等級3ランクの組み合わせによる15ランク</p> | | |
| 12 | <p>牛枝肉の半丸（枝肉の半分）の重量は、どれくらいですか。</p> <p>① 100～200キロ</p> <p>② 200～300キロ</p> <p>③ 400～500キロ</p> | | |
| 13 | <p>部分肉を製造する会社に必要な営業許可はどれですか。</p> <p>① 食肉製品製造業</p> <p>② そうざい製造業</p> <p>③ 食肉処理業または食品販売業</p> | | |
| 14 | <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> | | |
| 15 | <p>日本食肉格付協会の牛部分肉取引規格で定めた部位数は、どれですか。</p> <p>① 8部位</p> <p>② 13部位</p> <p>③ 20部位</p> | | |
| 16 | <p>部分肉を製造する作業の順番で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 脱骨→整形→包装→計量</p> <p>② 整形→脱骨→包装→計量</p> <p>③ 脱骨→整形→計量→包装</p> | | |
| 17 | <p>牛枝肉の大分割で、カタの分割位置はどれが正しいですか。</p> <p>① 第6～第7肋骨の間</p> <p>② 第7～第8肋骨の間</p> <p>③ 第9～第10肋骨の間</p> | | |
| 18 | <p>カタ部位にある骨は、どれですか。</p> <p>① 肩甲骨 ② 腰椎 ③ 大腿骨</p> | | |
| 19 | <p>モモ部位にある骨は、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、誤りはどれですか。</p> <p>① 骨にはできるだけ肉をつけないようにする。</p> <p>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。</p> <p>③ 残骨のチェックは、必ず行う。</p> | | |
| 21 | <p>日本食肉格付協会の牛部分肉取引規格で定めた脂肪の厚さは、どれですか。</p> <p>① 10ミリ以下 ② 20ミリ以下 ③ 30ミリ以下</p> | | |
| 22 | <p>整形するときのポイントで、誤りはどれですか。</p> <p>① 血合い（血液の固まり）や、リンパ線は必ず取り除く。</p> <p>② 脂肪は決められた厚さに整える。</p> <p>③ 脂肪面のなめらかさは、特に注意する必要はない。</p> | | |
| 23 | <p>副産物（骨・脂肪・小肉等）の取扱いで、正しいものはどれですか。</p> <p>① 利用価値がないので、捨てても良い。</p> <p>② 利用価値が低いので、あまり取扱いに注意する必要はない。</p> <p>③ 利用価値があるので、品質により分別する必要がある。</p> | | |
| 24 | <p>牛枝肉からできる部分肉の重量の割合は、どれくらいですか。</p> <p>① 30パーセント前後</p> <p>② 70パーセント前後</p> <p>③ 90パーセント前後</p> | | |
| 25 | <p>衛生管理の基本は「5S」ですが、正しいものはどれですか。</p> <p>① 整理、整頓、清潔、清掃、習慣</p> <p>② 整理、整頓、清潔、スピード、スマイル</p> <p>③ 整理、整頓、清潔、スマイル、スピリット</p> | | |
| 26 | <p>物の置き場を決めて表示し、いつでも物が取り出せるようにすることを、何と言いますか。</p> <p>① 整理 ② 整頓 ③ 清掃</p> | | |
| 27 | <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に、手洗用洗剤でよく洗う。</p> <p>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。</p> <p>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> | | |
| 28 | <p>食中毒防止の3原則で誤りは、どれですか。</p> <p>① 食中毒菌をつけない。</p> <p>② 食中毒菌をためる。</p> <p>③ 食中毒菌を増やさない。</p> | | |

| | | | |
|----|--|--|--|
| 29 | <small>さきようば しつないおんど ただ</small> 作業場の室内温度で正しいものは、どれですか。 <small>① 1～2度 ② 10～15度 ③ 25～30度</small> | | |
| 30 | <small>さきようちゆう あんぜんかくほ あやま</small> 作業中の安全確保で、誤りはどれですか。 <small>① 作業中は、隣の人と体が触れないよう間隔をあける。</small> <small>② 枝肉を取り扱う場合は、必ずヘルメットをかぶる。</small> <small>③ 安全防具は、技術が上がれば身につけなくて良い。</small> | | |

牛豚食肉処理加工業職種技能評価試験

ぎゅう ぶた しょくにく しょりかこう ぎょう ひょうか しけん
牛豚食肉処理加工業評価試験

がつか しけん もんだい (せんもんきゅう：うし)
学科試験問題 (専門級：牛)

| じゅけん ばんごう 受検番号 | なまえ 名前 | ※得点 | ※合否 |
|-------------------|-----------|-----|-----|
| | | | |

問題1から30の中で、各問題の①から③のうち、正しいもの、または、誤りであるものを番号で記入して下さい。

- ※ の らん は、なに も かかない で ください。
- ※ の 欄 は、何も書かないで下さい。

【第 1-1 版 [牛] 本試験】

| もんだい 問題 | こた 答え | ※ |
|---|----------|---|
| <p>1 和牛は生まれてから出荷（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 10 カ月 ② 30 カ月 ③ 50 カ月</p> | ② | |
| <p>2 牛は1回の出産で、何頭くらいの子牛を産みますか。</p> <p>① 1 頭 ② 5 頭 ③ 10 頭</p> | ① | |
| <p>3 和牛の種類で最も多いものはどれですか。</p> <p>① ホルスタイン種 ② 日本短角種 ③ 黒毛和種</p> | ③ | |
| <p>4 日本で食べられている牛肉のうち、国内で生産される割合は、どれくらいですか。</p> <p>① 10% ② 40% ③ 90%</p> | ② | |
| <p>5 生きた牛（生体）が、お肉（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→部分肉</p> | ① | |
| <p>6 次の部位のうち、単価（値段）が一番高いものは、どれですか。</p> <p>① ヒレ ② ロース ③ スネ</p> | ① | |
| <p>7 お肉を構成しているもので、一番多いものはどれですか。</p> <p>① たんぱく質 ② 脂肪 ③ 水分</p> | ③ | |
| <p>8 お肉は空気に触れると色が変化しますが、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 | |
| <p>9 お肉は筋肉を良く動かす部位が硬くなりますが、一番硬い部位はどこですか。</p> <p>① ヒレ ② ロース ③ スネ</p> | ③ | |

| | | | |
|----|---|---|--|
| 10 | <p>枝肉の格付けを行うところは、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 | |
| 11 | <p>牛肉の格付ランクで、正しいものはどれですか。</p> <p>① 肉質等級3ランクと歩留等級2ランクの組み合わせによる6ランク</p> <p>② 肉質等級4ランクと歩留等級3ランクの組み合わせによる12ランク</p> <p>③ 肉質等級5ランクと歩留等級3ランクの組み合わせによる15ランク</p> | ③ | |
| 12 | <p>牛枝肉の半丸（枝肉の半分）の重量は、どれくらいですか。</p> <p>① 100～200 キロ</p> <p>② 200～300 キロ</p> <p>③ 400～500 キロ</p> | ② | |
| 13 | <p>部分肉を製造する会社に必要な営業許可はどれですか。</p> <p>① 食肉製品製造業</p> <p>② そうざい製造業</p> <p>③ 食肉処理業または食品販売業</p> | ③ | |
| 14 | <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> | ③ | |
| 15 | <p>日本食肉格付協会の牛部分肉取引規格で定めた部位数は、どれですか。</p> <p>① 8部位</p> <p>② 13部位</p> <p>③ 20部位</p> | ② | |
| 16 | <p>部分肉を製造する作業の順番で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 脱骨→整形→包装→計量</p> <p>② 整形→脱骨→包装→計量</p> <p>③ 脱骨→整形→計量→包装</p> | ① | |
| 17 | <p>牛枝肉の大分割で、カタの分割位置はどれが正しいですか。</p> <p>① 第6～第7肋骨の間</p> <p>② 第7～第8肋骨の間</p> <p>③ 第9～第10肋骨の間</p> | ① | |
| 18 | <p>カタ部位にある骨は、どれですか。</p> <p>① 肩甲骨 ② 腰椎 ③ 大腿骨</p> | ① | |
| 19 | <p>モモ部位にある骨は、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、誤りはどれですか。</p> <p>① 骨にはできるだけ肉をつけないようにする。</p> <p>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。</p> <p>③ 残骨のチェックは、必ず行う。</p> | ② | |
| 21 | <p>日本食肉格付協会の牛部分肉取引規格で定めた脂肪の厚さは、どれですか。</p> <p>① 10ミリ以下 ② 20ミリ以下 ③ 30ミリ以下</p> | ① | |
| 22 | <p>整形するときのポイントで、誤りはどれですか。</p> <p>① 血合い（血液の固まり）や、リンパ線は必ず取り除く。</p> <p>② 脂肪は決められた厚さに整える。</p> <p>③ 脂肪面のなめらかさは、特に注意する必要はない。</p> | ③ | |
| 23 | <p>副産物（骨・脂肪・小肉等）の取扱いで、正しいものはどれですか。</p> <p>① 利用価値がないので、捨てても良い。</p> <p>② 利用価値が低いので、あまり取扱いに注意する必要はない。</p> <p>③ 利用価値があるので、品質により分別する必要がある。</p> | ③ | |
| 24 | <p>牛枝肉からできる部分肉の重量の割合は、どれくらいですか。</p> <p>① 30パーセント前後</p> <p>② 70パーセント前後</p> <p>③ 90パーセント前後</p> | ② | |
| 25 | <p>衛生管理の基本は「5S」ですが、正しいものはどれですか。</p> <p>① 整理、整頓、清潔、清掃、習慣</p> <p>② 整理、整頓、清潔、スピード、スマイル</p> <p>③ 整理、整頓、清潔、スマイル、スピリット</p> | ① | |
| 26 | <p>物の置き場を決めて表示し、いつでも物が取り出せるようにすることを、何と言いますか。</p> <p>① 整理 ② 整頓 ③ 清掃</p> | ② | |
| 27 | <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に、手洗用洗剤でよく洗う。</p> <p>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。</p> <p>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 | |
| 28 | <p>食中毒防止の3原則で誤りは、どれですか。</p> <p>① 食中毒菌をつけない。</p> <p>② 食中毒菌をためる。</p> <p>③ 食中毒菌を増やさない。</p> | ② | |

| | | | |
|----|---|---|--|
| 29 | 作業場の室内温度で正しいものは、どれですか。 ① 1～2度 ② 10～15度 ③ 25～30度 | ② | |
| 30 | 作業中の安全確保で、誤りはどれですか。 ① 作業中は、隣の人と体が触れないよう間隔をあける。 ② 枝肉を取り扱う場合は、必ずヘルメットをかぶる。 ③ 安全防具は、技術が上がれば身につけなくて良い。 | ③ | |