

部分肉

【令和6年5月 公表版】
過去の学科試験

部分肉
専門級
牛

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

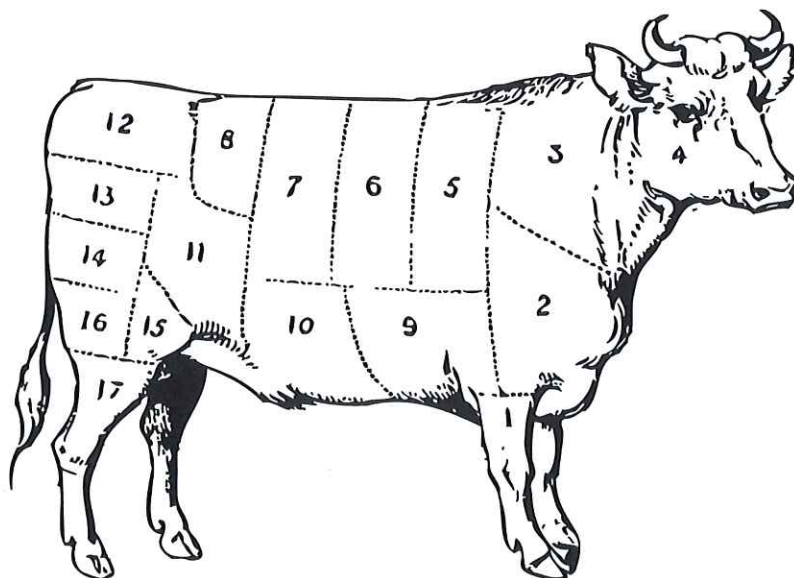
【せんもんきゅう専門級】 うし牛

<small>じゅけんばんごう</small> 受検番号	得点
<small>なまえ</small> 名前	合否

もんだい問題は30問もんあります。

それぞれの問題文もんだいぶんを読んで、その答えこたを①～③の中から1つなか選びなさい。

答えこたを数字すうじで書きなさい。



No	問 題	答 え
1	<p>5Sについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① 5Sは衛生管理の基本である。</p> <p>② 5Sには清掃は含まれない。</p> <p>③ 5Sはリーダーだけが行う。</p>	
2	<p>健康管理について、正しいものはどれですか。</p> <p>① のどが痛かったので、あめをなめながら作業をした。</p> <p>② 下痢をしているときに作業をすると、肉に食中毒菌をつける可能性がある。</p> <p>③ 忙しいときは、具合が悪くても作業を続ける。</p>	
3	<p>健康管理について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 毎日、自分の体調管理をおこなう。</p> <p>② 手に傷があっても、血がでていなければ、何もなくてよい。</p> <p>③ 手の傷には大腸菌が多い。</p>	
4	<p>手の洗い方で、正しいものはどれですか。</p> <p>① お湯を使うときは、洗剤を使わなくてよい。</p> <p>② 指の間もよく洗う。</p> <p>③ 手荒れがひどいときは、洗剤を使わなくてよい。</p>	
5	<p>作業着について、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 上着を着た後に帽子をかぶる。</p> <p>② そでの糸がほつれていたら切る。</p> <p>③ 毎日清潔な作業着を着る。</p>	
6	<p>安全な作業の仕方について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 安全手袋は慣れてきたら使わなくてよい。</p> <p>② 忙しいときに作業場内で走った。</p> <p>③ 枝肉を扱うときはヘルメットを着用する。</p>	
7	<p>機械の洗浄の仕方について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 機械を洗浄するときは、電源を切る。</p> <p>② 慣れてきたら、機械の分解の順番を変える。</p> <p>③ 乾燥する前に、組み立てなければいけない。</p>	
8	<p>洗剤の使用方で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 効果を上げるために、混ぜて使う。</p> <p>② 原液は、決められた濃度に薄めて使う。</p> <p>③ 殺菌したいときは、洗剤にアルコールを混ぜるとよい。</p>	

No	問 題	答 え
9	<p>アルコールについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① 手を洗った後は、よく乾かしてからアルコールをかけるとよい。</p> <p>② アルコールの濃度と殺菌効果は関係がない。</p> <p>③ アルコールをかければ、完全に殺菌できる。</p>	
10	<p>HACCPについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① HACCPはCCPだけで危害を防止できる。</p> <p>② 部分肉を作る工場ではHACCPは義務ではない。</p> <p>③ HACCPでは一般衛生管理が大切である。</p>	
11	<p>日本の食肉の消費について、正しいものはどれですか。</p> <p>① すべての部分肉が同じ値段で販売される。</p> <p>② 一般的に豚肉より牛肉の方が高い。</p> <p>③ 一般的に国産牛肉より輸入牛肉の方が高い。</p>	
12	<p>肉の色について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 色が淡いものが鮮度が良い。</p> <p>② 酸素の影響で、肉の色は変化する。</p> <p>③ 肉の赤さは血の色である。</p>	
13	<p>肉の保存方法で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 日本では枝肉を必ず冷凍して保管する。</p> <p>② 真空包装した方が、保存期間が長くなる。</p> <p>③ 冷凍保存すると、細菌は増えない。</p>	
14	<p>肉の流通について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 部分肉は必ず段ボールに入れて運ばなければならない。</p> <p>② 部分肉を輸送するときに、冷蔵設備のあるトラックを使用した。</p> <p>③ 枝肉をと畜した場所から、他の県に運んではいけない。</p>	
15	<p>肉の表示について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 枝肉には、必ず賞味期限を表示する。</p> <p>② 部分肉には、産地の表示は必要ない。</p> <p>③ 枝肉には、メス、オス、去勢の表示はしなくてよい。</p>	
16	<p>肉に関係のない法律はどれですか。</p> <p>① と畜場法</p> <p>② 食品衛生法</p> <p>③ 道路交通法</p>	

No	問 題	答 え
17	<p>肉の成分について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 肉は、水分が一番多い。</p> <p>② 肉は、脂肪が一番多い。</p> <p>③ 肉は、タンパク質が一番多い。</p>	
18	<p>牛のと畜について、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 衛生的な工場ならどこでもと畜できる。</p> <p>② と畜では、全ての枝肉を検査する。</p> <p>③ 検査に合格した枝肉には検印が押される。</p>	
19	<p>牛の種類について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 日本では、和牛の品種は1種類である。</p> <p>② 日本では、和牛とホルスタイン種をかけ合わせた品種を交雑種という。</p> <p>③ 日本では、和牛だけ生産されている。</p>	
20	<p>牛の格付けについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① 日本では、牛は必ず格付けしなければならない。</p> <p>② 牛の格付けは、A5とA4しかない。</p> <p>③ 脂肪交雑は格付けに関係する。</p>	
21	<p>肉の重さをはかるときに、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 計量器は平らなところに置く。</p> <p>② 肉をのせる前に、表示が0になっていることを確認する。</p> <p>③ 大きな肉は手でささえながら計る。</p>	
22	<p>包装作業について、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 袋に入れる前に、部分肉に異物がないか確認する。</p> <p>② ヒートシールする場所に肉片がないか確認する。</p> <p>③ 真空包装した後に、空気が入っていてもよい。</p>	
23	<p>部分肉製造について、正しいものはどれですか。</p> <p>① スピードが大切なので、深メスはしてもよい。</p> <p>② 骨に肉がたくさんついていると歩留りが低くなる。</p> <p>③ 部分肉には軟骨は残してもよい。</p>	
24	<p>部分肉製造について、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 脂肪の表面は、なめらかに整形する。</p> <p>② 深メスすると、精肉の歩留りがおちる。</p> <p>③ 部分肉には、すべてのスジを残してはいけない。</p>	

No	問題	答え
25	<p>部分肉製造について、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 肉に深メスしないようにする。</p> <p>② 脂肪はできるだけ取り除く。</p> <p>③ 軟骨を残さないようにする。</p>	
26	<p>部分肉製造について、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 作業しやすいように、作業前に肉の温度を上げる。</p> <p>② 手の温度が肉に伝わらないようにするとよい。</p> <p>③ 床に肉片が落ちないように気を付ける。</p>	
27	<p>牛の骨について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 肩甲骨は「かた」にある骨である。</p> <p>② 腰椎は「かた」にある骨である。</p> <p>③ 胸椎は「もも」にある骨である。</p>	
28	<p>牛の骨について、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 大腿骨と下腿骨は接している。</p> <p>② 上腕骨と前腕骨は接している。</p> <p>③ 上腕骨と下腿骨は接している。</p>	
29	<p>牛の部分肉について、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 「ヒレ」は「かた」についている。</p> <p>② 「サーロイン」は「ともばら」とつながっている。</p> <p>③ 「すね肉」はスジが多い。</p>	
30	<p>牛の部分肉について、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 「かたロース」は「うで」とつながっている。</p> <p>② 「かたロース」は「リブロース」とつながっている。</p> <p>③ 「かたロース」は「サーロイン」とつながっている。</p>	

部分肉

【令和6年5月 公表版】
過去の学科試験・解答

部分肉
専門級
牛

ぎゅうぶたしよくにくしよりかこうぎょうしよくしゅ 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

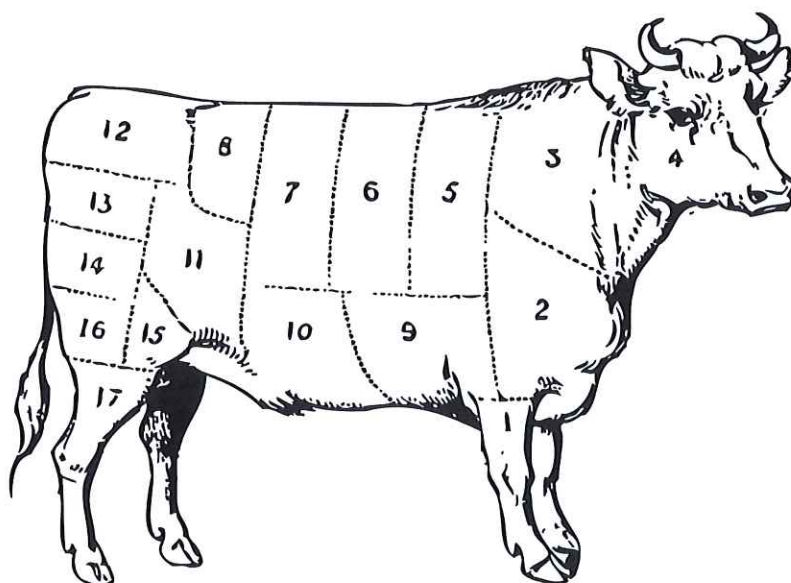
【専門級】 牛

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 30 もん
問題は30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。

こたえをすうじでかきなさい。



No	問題	答え
1	<p>5Sについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① 5Sは衛生管理の基本である。</p> <p>② 5Sには清掃は含まれない。</p> <p>③ 5Sはリーダーだけが行う。</p>	①
2	<p>健康管理について、正しいものはどれですか。</p> <p>① のどが痛かったので、あめをなめながら作業をした。</p> <p>② 下痢をしているときに作業をすると、肉に食中毒菌をつける可能性がある。</p> <p>③ 忙しいときは、具合が悪くても作業を続ける。</p>	②
3	<p>健康管理について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 毎日、自分の体調管理をおこなう。</p> <p>② 手に傷があっても、血がでていなければ、何もなくてよい。</p> <p>③ 手の傷には大腸菌が多い。</p>	①
4	<p>手の洗い方で、正しいものはどれですか。</p> <p>① お湯を使うときは、洗剤を使わなくてよい。</p> <p>② 指の間もよく洗う。</p> <p>③ 手荒れがひどいときは、洗剤を使わなくてよい。</p>	②
5	<p>作業着について、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 上着を着た後に帽子をかぶる。</p> <p>② そでの糸がほつれていたら切る。</p> <p>③ 毎日清潔な作業着を着る。</p>	①
6	<p>安全な作業の仕方について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 安全手袋は慣れてきたら使わなくてよい。</p> <p>② 忙しいときに作業場内で走った。</p> <p>③ 枝肉を扱うときはヘルメットを着用する。</p>	③
7	<p>機械の洗浄の仕方について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 機械を洗浄するときは、電源を切る。</p> <p>② 慣れてきたら、機械の分解の順番を変える。</p> <p>③ 乾燥する前に、組み立てなければいけない。</p>	①
8	<p>洗剤の使用方で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 効果を上げるために、混ぜて使う。</p> <p>② 原液は、決められた濃度に薄めて使う。</p> <p>③ 殺菌したいときは、洗剤にアルコールを混ぜるとよい。</p>	②

No	問題	答え
9	<p>アルコールについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① 手を洗った後は、よく乾かしてからアルコールをかけるとよい。</p> <p>② アルコールの濃度と殺菌効果は関係がない。</p> <p>③ アルコールをかければ、完全に殺菌できる。</p>	①
10	<p>HACCPについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① HACCPはCCPだけで危害を防止できる。</p> <p>② 部分肉を作る工場ではHACCPは義務ではない。</p> <p>③ HACCPでは一般衛生管理が大切である。</p>	③
11	<p>日本の食肉の消費について、正しいものはどれですか。</p> <p>① すべての部分肉が同じ値段で販売される。</p> <p>② 一般的に豚肉より牛肉の方が高い。</p> <p>③ 一般的に国産牛肉より輸入牛肉の方が高い。</p>	②
12	<p>肉の色について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 色が淡いものが鮮度が良い。</p> <p>② 酸素の影響で、肉の色は変化する。</p> <p>③ 肉の赤さは血の色である。</p>	②
13	<p>肉の保存方法で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 日本では枝肉を必ず冷凍して保管する。</p> <p>② 真空包装した方が、保存期間が長くなる。</p> <p>③ 冷凍保存すると、細菌は増えない。</p>	①
14	<p>肉の流通について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 部分肉は必ず段ボールに入れて運ばなければならない。</p> <p>② 部分肉を輸送するときに、冷蔵設備のあるトラックを使用した。</p> <p>③ 枝肉をと畜した場所から、他の県に運んではいけない。</p>	②
15	<p>肉の表示について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 枝肉には、必ず賞味期限を表示する。</p> <p>② 部分肉には、産地の表示は必要ない。</p> <p>③ 枝肉には、メス、オス、去勢の表示はしなくてよい。</p>	③
16	<p>肉に関係のない法律はどれですか。</p> <p>① と畜場法</p> <p>② 食品衛生法</p> <p>③ 道路交通法</p>	③

No	問題	答え
17	<p>肉の成分について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 肉は、水分が一番多い。</p> <p>② 肉は、脂肪が一番多い。</p> <p>③ 肉は、タンパク質が一番多い。</p>	①
18	<p>牛のと畜について、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 衛生的な工場ならどこでもと畜できる。</p> <p>② と畜では、全ての枝肉を検査する。</p> <p>③ 検査に合格した枝肉には検印が押される。</p>	①
19	<p>牛の種類について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 日本では、和牛の品種は1種類である。</p> <p>② 日本では、和牛とホルスタイン種を掛け合わせた品種を交雑種という。</p> <p>③ 日本では、和牛だけ生産されている。</p>	②
20	<p>牛の格付けについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① 日本では、牛は必ず格付けしなければならない。</p> <p>② 牛の格付けは、A5とA4しかない。</p> <p>③ 脂肪交雑は格付けに関係する。</p>	③
21	<p>肉の重さをはかるときに、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 計量器は平らなところに置く。</p> <p>② 肉をのせる前に、表示が0になっていることを確認する。</p> <p>③ 大きな肉は手でささえながら計る。</p>	③
22	<p>包装作業について、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 袋に入れる前に、部分肉に異物がないか確認する。</p> <p>② ヒートシールする場所に肉片がないか確認する。</p> <p>③ 真空包装した後に、空気が入っていてもよい。</p>	③
23	<p>部分肉製造について、正しいものはどれですか。</p> <p>① スピードが大切なので、深メスはしてもよい。</p> <p>② 骨に肉がたくさんついていると歩留りが低くなる。</p> <p>③ 部分肉には軟骨は残してもよい。</p>	②
24	<p>部分肉製造について、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 脂肪の表面は、なめらかに整形する。</p> <p>② 深メスすると、精肉の歩留りがおちる。</p> <p>③ 部分肉には、すべてのスジを残してはいけない。</p>	③

No	問 題	答 え
25	<p>部分肉製造について、<u>まちがっているものはどれですか。</u></p> <p>① 肉に深メスしないようにする。 ② 脂肪はできるだけ取り除く。 ③ 軟骨を残さないようにする。</p>	②
26	<p>部分肉製造について、<u>まちがっているものはどれですか。</u></p> <p>① 作業しやすいように、作業前に肉の温度を上げる。 ② 手の温度が肉に伝わらないようにするとよい。 ③ 床に肉片が落ちないように気を付ける。</p>	①
27	<p>牛の骨について、<u>正しいものはどれですか。</u></p> <p>① 肩甲骨は「かた」にある骨である。 ② 腰椎は「かた」にある骨である。 ③ 胸椎は「もも」にある骨である。</p>	①
28	<p>牛の骨について、<u>まちがっているものはどれですか。</u></p> <p>① 大腿骨と下腿骨は接している。 ② 上腕骨と前腕骨は接している。 ③ 上腕骨と下腿骨は接している。</p>	③
29	<p>牛の部分肉について、<u>まちがっているものはどれですか。</u></p> <p>① 「ヒレ」は「かた」についている。 ② 「サーロイン」は「ともばら」とつながっている。 ③ 「すね肉」はスジが多い。</p>	①
30	<p>牛の部分肉について、<u>まちがっているものはどれですか。</u></p> <p>① 「かたロース」は「うで」とつながっている。 ② 「かたロース」は「リブロース」とつながっている。 ③ 「かたロース」は「サーロイン」とつながっている。</p>	③