

部分肉

【令和5年4月 公表版】
過去の学科試験

部分肉

上級

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

じょうきゅう うし
【上級】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 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。

牛

2022

No	問題	答え
1	<p>繁殖用の牛が初めて子牛を生むのは一般に生後何か月目ですか。</p> <p>① 約15か月目 ② 約24か月目 ③ 約35か月目</p>	
2	<p>牛は1回の出産で、何頭の子牛を産みますか。</p> <p>① 1頭 ② 5頭 ③ 10頭</p>	
3	<p>日本で生産している和牛の種類で、最も多いものはどれですか。</p> <p>① 黒毛和種 ② あかげ和種 ③ 無角和種</p>	
4	<p>牛の病気で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 口蹄疫 ② BSE ③ ニューカッスル病</p>	
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>	
6	<p>牛の品種ではないものはどれですか。</p> <p>① 黒毛和種 ② バークシャー種 ③ ホルスタイン種</p>	
7	<p>牛枝肉の格付評価に関係のあるものはどれですか。</p> <p>① 年齢 ② 品種 ③ 肉質</p>	
8	<p>日本で食べられている牛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16% ② 約36% ③ 約86%</p>	

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>	
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>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 リブローズ ③ そともと</p>	
13	<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 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 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>	
14	<p>生きた牛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、日本が一番多く牛肉を輸入している国はどこですか。</p> <p>① イギリス ② オーストラリア 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>	
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>	
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>	
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	こたえ
25	<p>部分肉を製造する前段階として、枝肉を「まえ」「ともばら」「ロイン」「もも」の4部位に分割することを何といいますか。</p> <p>① 大分割 ② 小割 ③ 筋引き</p>	
26	<p>牛サーロイン部位にある筋肉で、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、洗わずに牛肉をカットした。</p> <p>② 作業後は洗浄と殺菌をおこなう。</p> <p>③ 作業前に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>「牛かた」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>「牛腰椎」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 サーロイン</p>	

No	問題	答え
41	<p>「牛ともばら」とつながっている「牛かた」の部位名で、正しいものはどれですか。</p> <p>① サーロイン ② そともも ③ かたばら</p>	
42	<p>「牛サーロイン」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 らんいち ② リブローズ 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(うで) ② ともばら ③ ヒレ</p>	
44	<p>牛<small>ぎゅう</small>の個体識別番号<small>こたいしきべつばんごう</small>は、どの段階<small>だんかい</small>まで引き継<small>ひ</small>ぎますか。</p> <p>① 枝肉<small>えだにく</small> ② 部分肉<small>ぶぶんにく</small> ③ 精肉<small>せいにく</small></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>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>とどうぐ</small>である。</p>	

部分肉
上級
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】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 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。

牛

No	問題	答え
1	<p>繁殖用の牛が初めて子牛を生むのは一般に生後何か月目ですか。</p> <p>① 約15か月目 ② 約24か月目 ③ 約35か月目</p>	②
2	<p>牛は1回の出産で、何頭の子牛を産みますか。</p> <p>① 1頭 ② 5頭 ③ 10頭</p>	①
3	<p>日本で生産している和牛の種類で、最も多いものはどれですか。</p> <p>① 黒毛和種 ② あかげ和種 ③ 無角和種</p>	①
4	<p>牛の病気で、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① 口蹄疫 ② BSE ③ ニューカッスル病</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>牛の品種ではないものはどれですか。</p> <p>① 黒毛和種 ② パークシャー種 ③ ホルスタイン種</p>	②
7	<p>牛枝肉の格付評価に関係のあるものはどれですか。</p> <p>① 年齢 ② 品種 ③ 肉質</p>	③
8	<p>日本で食べられている牛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16% ② 約36% ③ 約86%</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 リブローズ ③ そともと</p>	③
13	<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 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 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
14	<p>生きた牛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、日本が一番多く牛肉を輸入している国はどこですか。</p> <p>① イギリス ② オーストラリア 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 案
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>	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</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>	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
23	<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
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>	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「まえ」「ともばら」「ロイン」「もも」の4部位に分割することを何といいますか。</p> <p>① 大分割 ② 小割 ③ 筋引き</p>	①
26	<p>牛サーロイン部位にある筋肉で、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、みずけよ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、洗わずに牛肉をカットした。</p> <p>② 作業後は洗浄と殺菌をおこなう。</p> <p>③ 作業前に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>「牛かた」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>「牛腰椎」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 サーロイン</p>	①

No	問題	答え
41	<p>「牛ともばら」とつながっている「牛かた」の部位名で、正しいものはどれですか。</p> <p>① サーロイン ② そともも ③ かたばら</p>	③
42	<p>「牛サーロイン」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 らんいち ② リブローズ 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(うで) ② ともばら ③ ヒレ</p>	①
44	<p>牛の個体識別番号<small>ぎゅうこたいしきべつばんごう</small>は、どの段階<small>だんかいは</small>まで引き継<small>ひ</small>ぎますか。</p> <p>① 枝肉<small>えだにく</small> ② 部分肉<small>ぶぶんにく</small> ③ 精肉<small>せいにく</small></p>	③
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>とどうぐ</small>である。</p>	②