

部分肉

【令和6年5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

【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。

うし

No	問題	答え
1	<p>和牛は通常、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 約10カ月 ② 約30カ月 ③ 約50カ月</p>	
2	<p>と畜後に肉が硬くなることを何といいますか。</p> <p>① 緊張状態 ② 死後硬直 ③ 筋肉緊張</p>	
3	<p>牛をと畜後、2～4℃で保管した場合の熟成期間として適切なものはどれですか。</p> <p>① 1日 ② 4～6日 ③ 10～21日</p>	
4	<p>牛肉の格付けで、よい肉質の基準として正しいものはどれですか。</p> <p>① しまりがよい ② 脂肪交雑がない ③ キメがあら</p>	
5	<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>	
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 ランドレース種 ③ ホルスタイン種</p>	
7	<p>牛枝肉の格付け評価に関係のないものはどれですか。</p> <p>① 脂肪交雑 ② 肉質 ③ 産地</p>	
8	<p>食肉に含まれる水分の割合として正しいものはどれですか。</p> <p>① 食肉の0～20% ② 食肉の30～50% ③ 食肉の60～80%</p>	

No	問題	答え
9	<p>肉の凍結方法について、正しいものはどれですか。</p> <p>① ゆっくり時間をかけて凍結する。</p> <p>② 出来る限り低い温度で短時間で凍結する。</p> <p>③ 凍結にかける時間は肉の品質には影響しない。</p>	
10	<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 ミオグロビン</p> <p>② アルブミン</p> <p>③ ヒスチジン</p>	
11	<p>食肉は空気に触れると色が変化しますが、順番として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</p> <p>② 褐色→暗い赤色→明るい赤色</p> <p>③ 明るい赤色→褐色→暗い赤色</p>	
12	<p>枝肉の格付けを行うところはどこですか。</p> <p>① 厚生労働省</p> <p>② 消費者庁</p> <p>③ 日本食肉格付協会</p>	
13	<p>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 ベトナム</p> <p>② ロシア</p> <p>③ オーストラリア</p>	
14	<p>次のうち牛ももに含まれるものはどれですか。</p> <p>① しんたま</p> <p>② とうがらし</p> <p>③ ヒレ</p>	
15	<p>肉につけられる期限表示で、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① 賞味期限</p> <p>② 消費期限</p> <p>③ 品質保証期限</p>	
16	<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か月以内のものとは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>	

No	問題	答え
17	<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 性別 ② 原産地 ③ 内容量</p>	
18	<p>金属検出器について、正しいものはどれですか。</p> <p>① テストピースで、正しく作動するか確認する。 ② 骨も異物として、探知することができる。 ③ 探知した異物は、すぐに処分しても良い。</p>	
19	<p>計量器の使い方、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 大きい肉は手で支えながら計量する。 ② 平らな場所に計量器を置いてはかる。 ③ 計量器が壊れていないか定期的に確認する。</p>	
20	<p>部分肉を流通するときに必ず表示しなければいけないものはどれですか。</p> <p>① 原産地 ② 肥育日数 ③ 製造日</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 ② 食肉製品製造業 ③ 冷凍食品製造業</p>	
22	<p>と畜場法の定義で<u>獣畜の5種類</u>の組み合わせで、正しいのはどれですか。</p> <p>① 牛・豚・馬・めん羊・鶏 ② 牛・豚・馬・熊・犬 ③ 牛・豚・馬・めん羊・山羊</p>	
23	<p>食肉の衛生管理を所管する官庁はどこですか。</p> <p>① 農林水産省 ② 厚生労働省 ③ 経済産業省</p>	
24	<p>牛サーロイン部位にある<u>筋肉</u>で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 胸最長筋 ② 三角筋 ③ 腹直筋</p>	

No	問題	答え
25	<p>牛かた部位にある骨で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 寛骨 ② 下腿骨 ③ 上腕骨</p>	
26	<p>牛もも部位にある骨で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 肩甲骨 ② 腰椎 ③ 大腿骨</p>	
27	<p>牛の部位の中でもスジが多く、かための部位はどれですか。</p> <p>① かたロース ② ヒレ ③ すね</p>	
28	<p>器具の名前と使用方法について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 粘着ローラーは作業終了時のみ使用する。 ② 作業前にナイフが切れる状態であるか確認する。 ③ スクレーパーは、肉の表面を削る道具である。</p>	
29	<p>作業に使用するナイフの管理でまちがっているものはどれですか。</p> <p>① 作業前にナイフに異常がないか確認する。 ② 洗浄後は乾燥して保管する。 ③ ナイフを次亜塩素酸ナトリウム液に一晩つけこむ。</p>	
30	<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。 ② 5S「整理、整頓、清掃、清潔、習慣」はHACCPの前提条件である。 ③ HACCPだけ確実に行えば、一般衛生管理は不十分でも問題ない。</p>	
31	<p>感染型の食中毒ではないものはどれですか。</p> <p>① ノロウイルス ② サルモネラ菌 ③ ボツリヌス菌</p>	
32	<p>部分肉を製造する作業場の温度で、正しいものはどれですか。</p> <p>① -5~-3℃ ② 10~15℃ ③ 25~30℃</p>	

No	問 題	答 え
33	<p>洗剤の取扱い方で、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① 決められた濃度に薄めて使う。</p> <p>② 何種類か混ぜて使う。</p> <p>③ 使い終わった後は決められた場所で保管する。</p>	
34	<p>アルコールの使い方で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 水気をふきとった後に、アルコールをかける。</p> <p>② 洗剤で洗う前に、アルコールをかける。</p> <p>③ 殺菌効果が高いので、少しだけかける。</p>	
35	<p>食品製造業で義務である管理手法はどれですか。</p> <p>① TPP</p> <p>② HACCP</p> <p>③ HTTP</p>	
36	<p>食中毒の原因になるものとして、<u>まちがっているもの</u>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>安全衛生に関する知識で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 器具、機械に異常があったときは、すぐにリーダーに報告する。</p> <p>② 器具、機械の作業手順は、自分で決めてよい。</p> <p>③ 手を切った場合は、自分で治療し、会社には報告しなくてよい。</p>	
38	<p>異物を混入させないために、正しいものはどれですか。</p> <p>① ネットや帽子をつければ、髪の毛がはみ出してもよい。</p> <p>② 手袋の先がちぎれてなくなったので、リーダーに報告した。</p> <p>③ 作業場には、記録するための鉛筆を持ち込んでよい。</p>	
39	<p>「深メス」と起こる問題で、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① 精肉にしたときの歩留りが悪くなる。</p> <p>② 部分肉からのドリップが多くなる。</p> <p>③ 肉に軟骨が残る。</p>	
40	<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 かたばら</p> <p>② ネット</p> <p>③ すね</p>	

No	問題	答え
41	<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<small>ぶいめい</small>で、正しいものはどれですか。</p> <p>① リブローズ ② いちぼ ③ ヒレ</p>	
42	<p>「牛サーロイン」とつながっているいて、その後<small>うしろ</small>にある部位名<small>ぶいめい</small>で、正しいものはどれですか。</p> <p>① しんたま ② とうがらし ③ らんいち</p>	
43	<p>血合<small>ちあ</small>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 しんたま ② サーロイン ③ ネットク</p>	
44	<p>部分肉<small>ぶぶんにく</small>を製造<small>せいぞう</small>するときの検印<small>けんいん</small>の処理<small>しゅり</small>として、正しいものはどれですか。</p> <p>① 何もせずそのまま残す。 ② 除去する。 ③ 半分<small>はんぶん</small>だけはがし、精肉<small>せいにく</small>を製造<small>せいぞう</small>する際<small>さい</small>にはがしやすくする。</p>	
45	<p>安全前掛け<small>あんぜんまえか</small>について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 作業<small>さぎょう</small>に慣れたら、身<small>み</small>に付けなくてよい。 ② 大分割<small>だいぶんかつ</small>の際<small>さい</small>に、落下物<small>らつかぶつ</small>から頭<small>あたま</small>まもる道具<small>どうぐ</small>である。 ③ ナイフで体<small>からだ</small>を傷<small>きず</small>つけないために、身<small>み</small>につけるものである。</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

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

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。

うし

2023

No	問題	答え
1	<p>和牛は通常、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 約10カ月 ② 約30カ月 ③ 約50カ月</p>	②
2	<p>と畜後に肉が硬くなることを何といいますか。</p> <p>① 緊張状態 ② 死後硬直 ③ 筋肉緊張</p>	②
3	<p>牛をと畜後、2～4℃で保管した場合の熟成期間として適切なのはどれですか。</p> <p>① 1日 ② 4～6日 ③ 10～21日</p>	③
4	<p>牛肉の格付けで、よい肉質の基準として正しいものはどれですか。</p> <p>① しまりがよい ② 脂肪交雑がない ③ キメがあら</p>	①
5	<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>	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 ランドレース種 ③ ホルスタイン種</p>	②
7	<p>牛枝肉の格付け評価に<u>関係のないもの</u>はどれですか。</p> <p>① 脂肪交雑 ② 肉質 ③ 産地</p>	③
8	<p>食肉に含まれる水分の割合として正しいものはどれですか。</p> <p>① 食肉の0～20% ② 食肉の30～50% ③ 食肉の60～80%</p>	③

No	問題	答え
9	<p>肉の凍結方法について、正しいものはどれですか。</p> <p>① ゆっくり時間をかけて凍結する。</p> <p>② 出来る限り低い温度で短時間で凍結する。</p> <p>③ 凍結にかける時間は肉の品質には影響しない。</p>	②
10	<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 ミオグロビン</p> <p>② アルブミン</p> <p>③ ヒスチジン</p>	①
11	<p>食肉は空気に触れると色が変化しますが、順番として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</p> <p>② 褐色→暗い赤色→明るい赤色</p> <p>③ 明るい赤色→褐色→暗い赤色</p>	①
12	<p>枝肉の格付けを行うところはどこですか。</p> <p>① 厚生労働省</p> <p>② 消費者庁</p> <p>③ 日本食肉格付協会</p>	③
13	<p>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 ベトナム</p> <p>② ロシア</p> <p>③ オーストラリア</p>	③
14	<p>次のうち牛ももに含まれるものはどれですか。</p> <p>① しんたま</p> <p>② とうがらし</p> <p>③ ヒレ</p>	①
15	<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 賞味期限</p> <p>② 消費期限</p> <p>③ 品質保証期限</p>	③
16	<p>賞味期限について、まちがっているものはどれですか。</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

No	問題	答え
17	<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 性別 ② 原産地 ③ 内容量</p>	①
18	<p>金属検出器について、正しいものはどれですか。</p> <p>① テストピースで、正しく作動するか確認する。 ② 骨も異物として、探知することができる。 ③ 探知した異物は、すぐに処分しても良い。</p>	①
19	<p>計量器の使い方、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① 大きい肉は手で支えながら計量する。 ② 平らな場所に計量器を置いてはかる。 ③ 計量器が壊れていないか定期的に確認する。</p>	①
20	<p>部分肉を流通するときに必ず表示しなければいけないものはどれですか。</p> <p>① 原産地 ② 肥育日数 ③ 製造日</p>	①
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 ② 食肉製品製造業 ③ 冷凍食品製造業</p>	①
22	<p>と畜場法の定義で<u>獣畜の5種類</u>の組み合わせで、正しいのはどれですか。</p> <p>① 牛・豚・馬・めん羊・鶏 ② 牛・豚・馬・熊・犬 ③ 牛・豚・馬・めん羊・山羊</p>	③
23	<p>食肉の衛生管理を所管する<u>官庁</u>はどこですか。</p> <p>① 農林水産省 ② 厚生労働省 ③ 経済産業省</p>	②
24	<p>牛サーロイン部位にある<u>筋肉</u>で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 胸最長筋 ② 三角筋 ③ 腹直筋</p>	①

No	問題	答え
25	<p>牛かた部位にある骨で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 寛骨 ② 下腿骨 ③ 上腕骨</p>	③
26	<p>牛もも部位にある骨で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 肩甲骨 ② 腰椎 ③ 大腿骨</p>	③
27	<p>牛の部位の中でもスジが多く、かための部位はどれですか。</p> <p>① かたロース ② ヒレ ③ すね</p>	③
28	<p>器具の名前と使用方法について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 粘着ローラーは作業終了時のみ使用する。 ② 作業前にナイフが切れる状態であるか確認する。 ③ バットにアルコールを噴霧して消毒しない。</p>	②
29	<p>作業に使用するナイフの管理でまちがっているものはどれですか。</p> <p>① 作業前にアルコールで消毒する。 ② 洗浄後は乾燥して保管する。 ③ ナイフを次亜塩素酸ナトリウム液に一晩つけこむ。</p>	③
30	<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。 ② 5S「整理、整頓、清掃、清潔、習慣」はHACCPの前提条件である。 ③ HACCPだけ確実に行えば、一般衛生管理は不十分でも問題ない。</p>	③
31	<p>感染型の食中毒ではないものはどれですか。</p> <p>① ノロウイルス ② サルモネラ菌 ③ ボツリヌス菌</p>	③
32	<p>部分肉を製造する作業場の温度で、正しいものはどれですか。</p> <p>① -5～-3℃ ② 10～15℃ ③ 25～30℃</p>	②

No	問題	答え
33	<p>洗剤の取扱い方で、<u>まちがっているものはどれですか。</u></p> <p>① 決められた濃度に薄めて使う。</p> <p>② 何種類か混ぜて使う。</p> <p>③ 使い終わった後は決められた場所で保管する。</p>	②
34	<p>アルコールの使い方、<u>正しいものはどれですか。</u></p> <p>① 水気をふきとった後に、アルコールをかける。</p> <p>② 洗剤で洗う前に、アルコールをかける。</p> <p>③ 殺菌効果が高いので、少しだけかける。</p>	①
35	<p>食品製造業で義務である管理手法はどれですか。</p> <p>① TPP</p> <p>② HACCP</p> <p>③ HTTP</p>	②
36	<p>食中毒の原因になるものとして、<u>まちがっているものはどれですか。</u></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>安全衛生に関する知識で、<u>正しいものはどれですか。</u></p> <p>① 器具、機械に異常があったときは、すぐにリーダーに報告する。</p> <p>② 器具、機械の作業手順は、自分で決めてよい。</p> <p>③ 手を切った場合は、自分で治療し、会社には報告しなくてよい。</p>	①
38	<p>異物を混入させないために、<u>正しいものはどれですか。</u></p> <p>① ネットや帽子をつければ、髪の毛がはみ出してもよい。</p> <p>② 手袋の先がちぎれてなくなったので、リーダーに報告した。</p> <p>③ 作業場には、記録するための鉛筆を持ち込んでよい。</p>	②
39	<p>「深メス」と起こる問題で、<u>まちがっているものはどれですか。</u></p> <p>① 精肉にしたときの歩留りが悪くなる。</p> <p>② 部分肉からのドリップが多くなる。</p> <p>③ 肉に軟骨が残る。</p>	③
40	<p>「牛ともばら」とつながっている「牛かた」の部位名で、<u>正しいものはどれですか。</u></p> <p>① かたばら</p> <p>② ネット</p> <p>③ すね</p>	①

No	問題	答え
41	<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<small>ぶいめい</small>で、正しい<small>ただ</small>ものはどれですか。</p> <p>① リブローズ ② いちぼ ③ ヒレ</p>	①
42	<p>「牛サーロイン」とつながっているいて、その後<small>うしろ</small>にある部位名<small>ぶいめい</small>で、正しい<small>ただ</small>ものはどれですか。</p> <p>① しんたま ② とうがらし ③ らんいち</p>	③
43	<p>血合<small>ちあ</small>いが多い部分<small>おほぶぶん</small>として、正しい<small>ただ</small>ものはどれですか。</p> <p>① しんたま ② サーロイン ③ ネットク</p>	③
44	<p>部分肉<small>ぶぶんにく</small>を製造<small>せいぞう</small>するときの検印<small>けんいん</small>の処理<small>しより</small>として、正しい<small>ただ</small>ものはどれですか。</p> <p>① 何もせずそのまま残<small>のこ</small>す。 ② 除去<small>じょきよ</small>する。 ③ 半分<small>はんぶん</small>だけはがし、精肉<small>せいにく</small>を製造<small>せいぞう</small>する際<small>さい</small>にはがしやすくする。</p>	②
45	<p>安全前掛<small>あんぜんまえか</small>けについて、正しい<small>ただ</small>ものはどれですか。</p> <p>① 作業<small>さぎょう</small>に慣れたら、身<small>み</small>に付けなくてよい。 ② 大分割<small>だいぶんかつ</small>の際<small>さい</small>に、落下物<small>らくかぶつ</small>から頭<small>あたま</small>まもる道具<small>どうぐ</small>である。 ③ ナイフで体<small>からだ</small>を傷<small>きず</small>つけないために、身<small>み</small>につけるものである。</p>	③