

部分肉

【令和5年4月 公表版】
過去の学科試験

部分肉
専門級
豚

ぎゅうぶたしよくにくしよりに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

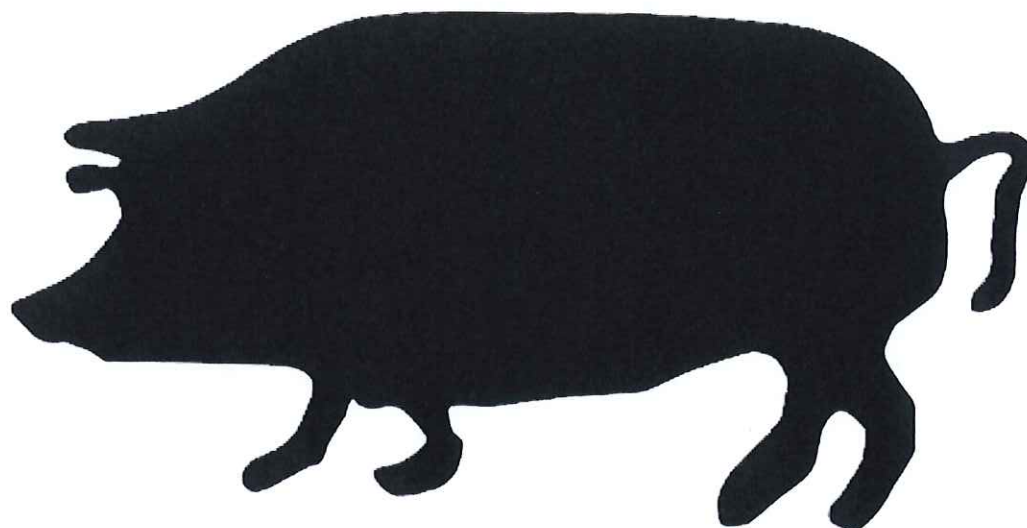
【せんもんきゅう専門級】 ぶた豚

<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問あります。

それぞれのもんだいぶん問題文を読んで、そのこた答えを①～③の中から1つえら選びなさい。

こた答えを数字で書きなさい。



No	問題	答え
1	<p>豚は1回の出産で、何頭くらいの子豚を産みますか。</p> <p>① 1頭 ② 10頭 ③ 20頭</p>	
2	<p>日本で生産している豚の種類で、最も多いものはどれですか。</p> <p>① 三元豚(LWD等) ② デュロック種 ③ ハンプシャー種</p>	
3	<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>	
4	<p>豚の品種ではないものはどれですか。</p> <p>① ジャージ種 ② バークシャー種 ③ ランドレース種</p>	
5	<p>豚枝肉の格付評価に関係のないものはどれですか。</p> <p>① 年齢 ② 重量 ③ 肉質</p>	
6	<p>日本で食べられている豚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10% ② 約50% ③ 約90%</p>	
7	<p>生きた豚(生体)が、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</p>	
8	<p>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 水分 ③ 炭水化物</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>良く動かす筋肉が硬くなりますが、硬い部位はどれですか。</p> <p>① ヒレ ② かたロース ③ もも</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 ② 消費者庁 ③ 日本食肉格付協会</p>	
13	<p>生きた豚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>	
14	<p>次の3つの中で、日本が一番多く豚肉を輸入している国はどこですか。</p> <p>① イギリス ② アメリカ ③ ブラジル</p>	
15	<p>次のうち豚もも肉にふくまれるものはどれですか。</p> <p>① かたばら ② しんたま ③ ねつく</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 案
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 と畜日 ② 原産地 ③ 加工者</p>	
18	<p>計量機の使い方、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① 平らな場所に計量機を置いてはかる。 ② 計量機が壊れていないか定期的に確認する。 ③ 重量をはかるだけの器具なので消毒する必要はない。</p>	
19	<p>と畜場法の定義で獣畜の5種類の組み合わせで、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>	
20	<p>日本食肉格付協会の豚部分肉取引規格で定めた部位数はどれですか。</p> <p>① 2部位 ② 5部位(または6部位) ③ 8部位(または9部位)</p>	
21	<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 ② 農林水産省 ③ 厚生労働省</p>	
22	<p>部分肉を精肉商品に加工するとき、主に筋肉毎に分割する作業で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 大分割 ② 小割 ③ 筋引き</p>	
23	<p>脱骨・整形するときのポイントで、<u>まちがっているもの</u>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。 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。 ③ 残骨のチェックは、必ず行う。</p>	
24	<p>豚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 30～40% ② 70～75% ③ 85～90%</p>	

No	問 題	答 案
25	<p>えだにく ほかん ただ 枝肉の保管で、正しいものはどれですか。</p> <p>① だいぶんかつ までの おんど たか お 大分割するまでは、温度の高いところに置いておかまわぬ。</p> <p>② だいぶんかつ までの れいぞうこ ほかん 大分割するまで、冷蔵庫で保管する。</p> <p>③ だいぶんかつ までの れいとうこ ほかん 大分割するまで、冷凍庫で保管する。</p>	
26	<p>えいせい かんり きほん ただ 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 せいり せいとん せいそう せいけつ しゅうかん 整理、整頓、清掃、清潔、習慣</p> <p>② せいり せいとん せいそう 整理、整頓、清掃、スピード、スマイル</p> <p>③ せいり せいとん せいそう 整理、整頓、清掃、スマイル、スピリット</p>	
27	<p>HACCPについて、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① しょくひん あんぜんせいかくほ じゅうてん お 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>	
28	<p>さぎょうちゆう あんぜん かくほ 作業中の安全確保で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① さぎょうちゆう となり ひと からだ ふ かんかく 作業中は、隣の人と体が触れないよう間隔をあける。</p> <p>② えだにく と あつか ぼあい かなら 枝肉を取り扱う場合は、必ずヘルメットをかぶる。</p> <p>③ あんぜんぼうぐ じょうず み 安全防具は、上手になったら身につけなくて良い。</p>	
29	<p>ただ つか かた アルコールの正しい使い方はどれですか。</p> <p>① せんざい すこ ま つか 洗剤を少し混ぜて使う。</p> <p>② みずけ あと 水気をふきとった後に、アルコールをかける。</p> <p>③ みず つか 水でうすめて使う。</p>	
30	<p>あんぜんえいせい ちしき 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 けんべん ていきてき おこな 検便は定期的に行う。</p> <p>② き 決められたルールで作業場に入室する。</p> <p>③ すこ ほうし け かみ けが はみ出 ても良い。</p>	

部分肉

【令和5年4月 公表版】
過去の学科試験・解答

部分肉
専門級
豚

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

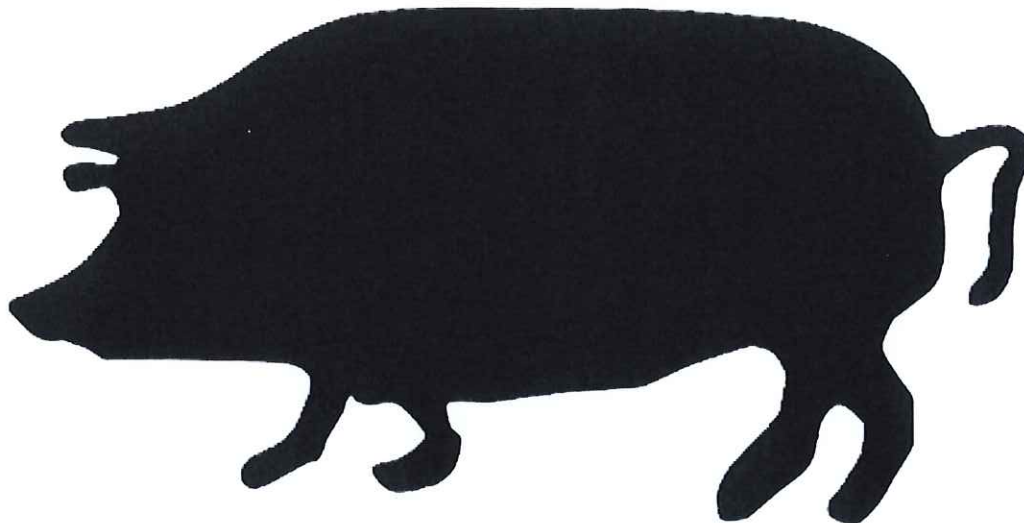
【せんもんきゅう専門級】 ぶた豚

<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なかの中から1つえらびなさい。

答えこたを数字すうじで書かきなさい。



No	問 題	答 え
1	<p>豚は1回の出産で、何頭くらいの子豚を産みますか。</p> <p>① 1頭 ② 10頭 ③ 20頭</p>	②
2	<p>日本で生産している豚の種類で、最も多いものはどれですか。</p> <p>① 三元豚(LWD等) ② デュロック種 ③ ハンプシャー種</p>	①
3	<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
4	<p>豚の品種ではないものはどれですか。</p> <p>① ジャージー種 ② バークシャー種 ③ ランドレース種</p>	①
5	<p>豚枝肉の格付評価に<u>関係のないもの</u>はどれですか。</p> <p>① 年齢 ② 重量 ③ 肉質</p>	①
6	<p>日本で食べられている豚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10% ② 約50% ③ 約90%</p>	②
7	<p>生きた豚(生体)が、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</p>	①
8	<p>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 水分 ③ 炭水化物</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>良く動かす筋肉が硬くなりますが、硬い部位はどれですか。</p> <p>① ヒレ ② かたロース ③ もも</p>	③
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 ② 消費者庁 ③ 日本食肉格付協会</p>	③
13	<p>生きた豚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
14	<p>次の3つの中で、日本が一番多く豚肉を輸入している国はどこですか。</p> <p>① イギリス ② アメリカ ③ ブラジル</p>	②
15	<p>次のうち豚もも肉にふくまれるものはどれですか。</p> <p>① かたばら ② しんたま ③ ねつく</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 と畜日 ② 原産地 ③ 加工者</p>	①
18	<p>計量機の使い方、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① 平らな場所に計量機を置いてはかる。 ② 計量機が壊れていないか定期的に確認する。 ③ 重量をはかるだけの器具なので消毒する必要はない。</p>	③
19	<p>と畜場法の定義で獣畜の5種類の組み合わせで、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
20	<p>日本食肉格付協会の豚部分肉取引規格で定めた部位数はどれですか。</p> <p>① 2部位 ② 5部位(または6部位) ③ 8部位(または9部位)</p>	②
21	<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 ② 農林水産省 ③ 厚生労働省</p>	③
22	<p>部分肉を精肉商品に加工するとき、主に筋肉毎に分割する作業で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 大分割 ② 小割 ③ 筋引き</p>	②
23	<p>脱骨・整形するときのポイントで、<u>まちがっているもの</u>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。 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。 ③ 残骨のチェックは、必ず行う。</p>	②
24	<p>豚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 30～40% ② 70～75% ③ 85～90%</p>	②

No	問 題	答 え
25	<p>枝肉の保管で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 大分割するまでは、温度の高いところに置いておかまわない。</p> <p>② 大分割するまで、冷蔵庫で保管する。</p> <p>③ 大分割するまで、冷凍庫で保管する。</p>	②
26	<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、清掃、清潔、習慣</p> <p>② 整理、整頓、清掃、スピード、スマイル</p> <p>③ 整理、整頓、清掃、スマイル、スピリット</p>	①
27	<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
28	<p>作業中の安全確保で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 作業中は、隣の人と体が触れないよう間隔をあける。</p> <p>② 枝肉を取り扱う場合は、必ずヘルメットをかぶる。</p> <p>③ 安全防具は、上手になったら身につけなくて良い。</p>	③
29	<p>アルコールの正しい使い方はどれですか。</p> <p>① 洗剤を少し混ぜて使う。</p> <p>② 水気をふきとった後に、アルコールをかける。</p> <p>③ 水でうすめて使う。</p>	②
30	<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