

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 しよくにく しよしかこう 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)
学科試験問題 (専門級: 豚)

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、誤りであることを
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	こたえ 答え	※
<p>1 豚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 2カ月 ② 6カ月 ③ 12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 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>		
<p>3 豚の種類で最も多いものはどれですか。</p> <p>① バークシャー種（黒豚） ② ランドレース種 ③ 三元豚（LWD等）</p>		
<p>4 日本で食べられている豚肉のうち、国内で生産される割合は、どれくらいですか。</p> <p>① 10% ② 50% ③ 90%</p>		
<p>5 生きた豚（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>豚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>豚枝肉の格付ランクで、正しいものはどれですか。</p> <p>① 上・中・並の3ランク ② 極上・上・中・並の4ランク ③ 極上・上・中・並・等外の5ランク</p>		
12	<p>豚枝肉の上ランクの半丸（枝肉の半分）の重量は、どれくらいですか。</p> <p>① 10～20 キロ ②35～40 キロ ③60～70 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 ② そうざい製造業 ③ 食肉処理業または食肉販売業</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 ② 冷蔵：5度以下 冷凍：マイナス20度以下 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>		
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 ② 整形→脱骨→包装→計量 ③ 脱骨→整形→計量→包装</p>		
17	<p>豚枝肉の大分割で、カタの分割位置はどれが正しいですか。</p> <p>① 第2～第3肋骨の間 ② 第3～第4肋骨の間 ③ 第4～第5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。 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>		

21	<p>日本食肉格付協会の豚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 1ミリ以下 ② 8ミリ以下 ③ 15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>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 パーセント</p> <p>② 70～75 パーセント</p> <p>③ 85～90 パーセント</p>		
25	<p>衛生管理の基本は「5 S」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	<p>作業場の室内温度で正しいものは、どれですか。</p> <p>① 1～2度 ② 10～15度 ③ 25～30度</p>		
30	<p>作業中の安全確保で、誤りはどれですか。</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、技術が上がれば身につけなくて良い。</p>		

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)
学科試験問題 (専門級:豚)

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、誤りであることを
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 [豚] 本試験】

<p>もんだい 問題</p>	<p>こたえ 答え</p>	<p>※</p>
<p>1 豚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。 ① 2カ月 ② 6カ月 ③ 12カ月</p>	<p>②</p>	<p>①から③のうち、正 しいもの、または、 あやま 誤りであるものを ばんごう きにゅう 番号で記入。</p>
<p>2 豚は1回の出産で、何頭くらいの子豚を産みますか。 ① 1頭 ② 10頭 ③ 20頭</p>	<p>②</p>	
<p>3 豚の種類で最も多いものはどれですか。 ① バークシャー種（黒豚） ② ランドレース種 ③ 三元豚（LWD等）</p>	<p>③</p>	
<p>4 日本で食べられている豚肉のうち、国内で生産される割合は、 どれくらいですか。 ① 10% ② 50% ③ 90%</p>	<p>②</p>	
<p>5 生きた豚（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。 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>①</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。 ① ヒレ ② ロース ③ スネ</p>	<p>①</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。 ① たんぱく質 ② 脂肪 ③ 水分</p>	<p>③</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。 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>①</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。 ① ヒレ ② ロース ③スネ</p>	<p>③</p>	

10	<p>豚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>豚枝肉の格付ランクで、正しいものはどれですか。</p> <p>① 上・中・並の3ランク ② 極上・上・中・並の4ランク ③ 極上・上・中・並・等外の5ランク</p>	③	
12	<p>豚枝肉の上ランクの半丸（枝肉の半分）の重量は、どれくらいですか。</p> <p>① 10～20 キロ ②35～40 キロ ③60～70 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 ② そうざい製造業 ③ 食肉処理業または食肉販売業</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 ② 冷蔵：5度以下 冷凍：マイナス20度以下 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	
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 ② 整形→脱骨→包装→計量 ③ 脱骨→整形→計量→包装</p>	①	
17	<p>豚枝肉の大分割で、カタの分割位置はどれが正しいですか。</p> <p>① 第2～第3肋骨の間 ② 第3～第4肋骨の間 ③ 第4～第5肋骨の間</p>	③	
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。 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	

21	<p>日本食肉格付協会の豚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 1ミリ以下 ② 8ミリ以下 ③ 15ミリ以下</p>	②	
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>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 パーセント</p> <p>② 70～75 パーセント</p> <p>③ 85～90 パーセント</p>	②	
25	<p>衛生管理の基本は「5 S」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	<p>作業場の室内温度で正しいものは、どれですか。</p> <p>① 1～2度 ② 10～15度 ③ 25～30度</p>	②	
30	<p>作業中の安全確保で、誤りはどれですか。</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、技術が上がれば身につけなくて良い。</p>	③	