

練習問題

しょくちょう しより かこうぎょう ぎのう ひょうか しけん
Shokucho shori kakogyo gino hyoka shiken

がっか しけん もんだい (しょきゅう)
Gakka shiken mondai (shokyu)

じゅけん ばんごう juken bango	なまえ namae	* 受 検 地 jukenchi	* 得 点 tokuten	* 合 否 gohi

もんだい 1 から 10 に かいて ある こ と が た だ し い ば あ い は こ た え
の た だ し い ら ん に ✓ あ や ま り で あ る ば あ い は こ た え の あ や ま り の
ら ん に ✓ を き に ゆ う し て く だ さ い。

Mondai 1 kara 10 ni kaite aru koto ga tadashii baai wa kotae no tadashii ran ni ✓ (check)
ayamari de aru baai wa kotae no ayamari no ran ni ✓ (check) o kinyu shite kudasai.

* の ら ん は な に も か か な い で く だ さ い。

* no ran wa nani mo kakanai de kudasai.

1. しおり かこう
shori kako

	もんだい Mondai	こたえ kotae		*
		ただしい tadashii	あやまり ayamari	
1	にほん の しょくけい の やく 90% は じどりで ある。 Nihon no shokukei no yaku 90% wa jidori de aru.			
2	しょくけい しおり かこうじょう で しおり・かいたい された せいひん は だいぶぶん が れいぞうひん で りゅうつう す る。 Shokukei shori kakojo de shori・kaitai sareta seihin wa daibubun ga reizohin de ryutsu suru.			
3	にほん の でんとうてき な とたい の かいたい では、 まず あらさばき (おおばらし) で ももぶぶん と むねぶぶ ん を きり はなす。 Nihon no dentoteki na totai no kaitai dewa、 mazu arasabaki (obarashi) de momobubun to munebubun o kiri hanasu.			
4	「しょくけい とりひき きかく」 では、 わかどりの かく かいたいひん の じゅうりょう くぶん を さだめて いる。 “Shokukei torihiki kikaku” dewa、 wakadori no kaku kaitaihin no juryo kubun o sadamete iru.			
5	とうけつひん は せいせんひん (しんせん で けってん の ない せいじょう な せいひん) を とうけつ した もの で ある。 Toketsuhin wa seisenhin (shinsen de ketten no nai seijo na seihin) o toketsu shita mono de aru.			
6	おーばーへっど・こんべあ に とりつける しゃっくる (つりぐ) は 1しゅるい で ある。 Obaheddo・kombea ni toritsukeru shakkuru (tsurigu) wa 1shurui de aru.			
7	しゃっくる (おーばーへっど・こんべあ) の とちょう・だつう らいん と なかぬき らいん の じゅんかん そくど は ちが う。 Shakkuru (obaheddo・kombea) no tocho・datsu rain to nakanuki rain no junkan sokudo wa chigau.			
8	なかぬき (ないぞう てきしゅつ) さぎょう では じんぞう は とりのぞか ない。 Nakanuki (naizo tekishutsu) sagyo dewa jinzo wa torinozoka nai.			
9	せいひん は 4℃ いか に れいきやく する。 Seihin wa 4℃ ika ni reikyaku suru.			
10	せいひん (せいせん かいたいひん) は、 つうじょう 1kg ぱっく (ふくろづめ) を 5ふくろ ずつ はこづめ (だんぼーるばこ) する。 Seihin (seisen kaitaihin) wa、 tsujo 1kg pakku (fukuro zume) o 5fukuro zutsu hakozone (damborubako) suru.			

2. えいせい・あんぜん

eisei ・ anzen

	もんだい Mondai	こたえ kotae		*
		ただしい tadashii	あやまり ayamari	
1	しょくちょう けんさ に より ふごうかく と なった にわとり は かいたい さぎょう しゅうりょう ご に はいきする。 Shokucho kensa ni yori fugokaku to natta niwatori wa kaitai sagyo shuryo go ni haiki suru.			
2	「きも」 とは かんぞう の こと で ある。 “kimo” towa kanzo no koto de aru.			
3	しょくちょう しよりじょう は とどうふけんちじ の きよかを うけた もの だけ が えいぎょう できる。 Shokucho shorijo wa todofukenchiji no kyoka o uketa mono dake ga eigyo dekiru.			
4	けいにく を おせん している しょくちゅうどく きん は ほとんど さぎょう する ひと が もちこんだ もの で ある。 Keiniku o osen shiteiru shokuchudoku kin wa hotondo sagyo suru hito ga mochikonda mono de aru.			
5	しょうどくやく は きめられた のうど を まもらないと いけない。 Shodokuyaku wa kimerareta nodo o mamoranaito ikenai.			
6	さぎょうじょう の みぞ に たん や つば を はいたり、てばな を かむ こと は ふけつな こうい と して きんじられて いる。 Sagyojo no mizo ni tan ya tsuba o haitari、tebana o kamu koto wa fuketsuna koi to shite kinjirarete iru.			
7	ぼうし を かぶる とき は すこし くらい とうはつ が みえても かまわない。 Boshi o kaburu toki wa sukoshi kurai tohatsu ga mietemo kamawanai.			
8	ふゆ の つめたい とき でも、 といれの てあらい は ただしい ほうほう で、 ていねい に あらわ ないと いけない。 Fuyu no tsumetai toki demo、 toire no tearai wa tadashii hoho de、 teinei ni arawa naito ikenai.			
9	さぎょう しゅうりょう ご には ほうちょう や まないた は せんじょう だけ を おこなう。 Sagyo shuryo go niwa hocho ya manaita wa senjo dake o okonau.			
10	さぎょうちゅう は つね に あんぜん を だいいち に する。 Sagyochu wa tsune ni anzen o daiichi ni suru.			

【初級】練習問題
食鳥処理加工技能評価試験（学科）
解答と解説（A処理・加工）

問題

1. 日本の食鶏の約90%は地鶏である。
2. 食鶏処理加工場で処理・解体された製品は大部分が冷蔵品で流通する。
3. 日本の伝統的なと体の解体では、まず荒さばき（大バラシ）で腿部分と胸部分を切りはなす。
4. 「食鶏取引規格」では、若どりの各解体品の重量区分を定めている。
5. 凍結品は生鮮品（新鮮で欠点の無い正常な製品）を凍結したものである。
6. オーバーヘッド・コンベアに取り付けるシャックル（吊り具）は1種類である。
7. シャックル（オーバーヘッド・コンベア）のと鳥・脱羽ラインと中抜きラインの循環速度は違う。
8. 中抜き（内臓摘出）作業では腎臓は取り除かない。
9. 製品は4℃以下に冷却する。
10. 製品（生鮮解体品）は、通常1kgパック（袋詰）を5袋ずつ箱詰（段ボール箱）する。

解答と解説

1. ×日本の食鶏の約90%は若どり（ブロイラー）である。
2. ○
3. ○
4. ×「食鶏取引規格」では、若どりの生体・と体及び中ぬきの重量区分を定めている。
5. ○
6. ×オーバーヘッド・コンベアに取り付けるシャックル（吊り具）は1種類ではない。
7. ×シャックル（オーバーヘッド・コンベア）のと鳥・脱羽ラインと中抜きラインの循環速度は同じである。
8. ○
9. ○
10. ×製品（生鮮解体品）は、通常2kgパック（袋詰）を6袋ずつ箱詰（段ボール箱）する。

【初級】練習問題
食鳥処理加工技能評価試験（学科）
解答と解説（B衛生・安全）

問題

1. 食鳥検査により不合格となった鶏は解体作業終了後に廃棄する。
2. 「きも」とは肝臓のことである。
3. 食鳥処理場は都道府県知事の許可を受けた者だけが営業できる。
4. 鶏肉を汚染している食中毒菌はほとんど作業する人が持ち込んだものである。
5. 消毒薬は決められた濃度を守らないといけない。
6. 作業場の溝に痰や唾を吐いたり、手鼻をかむことは不潔な行為として禁じられている。
7. 帽子を被る時は少しくらい頭髮が見えてもかまわない。
8. 冬の冷たい時でも、トイレの手洗いは正しい方法で、丁寧に洗わないといけない。
9. 作業終了後には包丁やまな板は洗浄だけをおこなう。
10. 作業中は常に安全を第一にする。

解答と解説

1. × すぐに廃棄する。
2. × 肝臓と心臓の両方を示す。
3. ○
4. × ほとんど生鳥が持ち込んだものである。
5. ○
6. ○
7. × 帽子は頭髮を全部隠すように深くかぶる。
8. ○
9. × 作業終了後は洗浄と消毒の両方を行う。
10. ○