

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 (じょうきゅう)
Gakka shiken mondai (jokyu)

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

もんだい 1 から 25 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 25 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 kakanaide kudasai

1 しより 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	「とたい」 は あたま と あし を ふくむ。 “Totai” wa atama to ashi o fukumu.			
2	「ほねつきもも」 には あし が ついて いる。 “Honetsukimomo” niwa ashi ga tsuite iru.			
3	1わ の しょくちょう から 「ささみ」 は 2こ とれる。 1wa no shokuchou kara “sasami” wa 2ko toreru.			
4	「かいたいひん」 の ふくろづめ は、 いっぱん に しん くう ほうそう で ある。 “Kaitaihin” no fukurozume wa, ippan ni shinku hoso de aru.			
5	なかぬき (ないぞう じょきよ) ご の しょくちょう は 20℃ に れいきやく する。 Nakanuki (naizo jokyō) go no shokuchō wa 20℃ ni reikyaku suru.			
6	とちょう (とさつ) ご の ほうけつ が ふじゅうぶん で も しょくけいにく の ひんしつ に えいきょう を あたえ ない。 Tocho (tosatsu) go no hoketsu ga fujubun demo shokukeiniku no hinshitsu ni eikyo o ataenai.			
7	れいきやくそう の かんすいりょう は しょくちょう 1わ あたり 1L (りっとる) で ある。 Reikyakuso no kansuiryō wa shokuchō 1wa atari 1L (rittōru) de aru.			
8	れいきやくそう の れいすい には えんそざい を てんか する。 Reikyakuso no reisui niwa ensozai o tenka suru.			
9	けいにく は、 せいせんひん の まま ちょぞう (れいぞう) または とうけつ する。 Keiniku wa, seisenhin no mama chozo (reizo) matawa toketsu suru.			
10	「てばなか」 は、 「てばもと」 および 「てばさき」 か ら さいしゅ する。 “Tebanaka” wa, “tebamoto” oyobi “tebasaki” kara saishu suru.			
11	「なかぬき」 は 3しゅるい の かた が ある。 “Nakanuki” wa 3shurui no kata ga aru.			
12	「ほねつきもも」 には じゅうりょう くぶん が ある。 “Honetsukimomo” niwa juryō kubun ga aru.			
13	「むねにく」 には くびかわ が ついて いない。 “Muneniku” niwa kubikawa ga tsuite inai.			
14	「きも」 は しんぞう で ある。 “Kimo” wa shinzo de aru.			

	もんだい mondai	こたえ kotae		*
		ただしい tadashii	あやまり ayamari	
15	とちょう(とさつ) ご の しょくちょう は 30びょう か んで ほうけつ できる。 Tocho (tosatsu) go no shokucho wa 30byo kan de hoketsu dekiru.			
16	ゆづけ おんど は いっぱん に 40~50℃ で ある。 Yuzuke ondo wa ippan ni 40~50℃ de aru.			
17	「とたい」 には じゅうりょう くぶん が ない。 “Totai” niwa juryo kubun ga nai.			
18	かしよく ないぞう は しょくちょう けんさ を うかった (ごうかくした) しょくちょう から さいしゅ する。 Kashoku naizo wa shokucho kensa o ukatta (gokakushita) shokucho kara saishu suru.			
19	「ささみ」 は おおばらし さぎょう の あと に さいし ゅ する。 “Sasami” wa obarashi sagyo no ato ni saishu suru.			
20	しょくちょう の 「しょうにく」 は しょくにく かこうひ んの げんりょう に りょう される。 Shokucho no “shoniku” wa shokuniku kakohin no genryo ni riyo sareru.			
21	しょくちょう の 「しょうにく」 は ビタミンB1 の せ っしゅ に てきした しょくひん そざい で ある。 Shokucho no “shoniku” wa bitaminB1 no sesshu ni tekishita shokuhin sozai de aru.			
22	「むねにく」 には こうひろうこうか が きたい される いみだぞーるぺぷちど が おおく ふくまれ て いる。 “Muneniku” niwa kohirokoka ga kitai sareru imidazorupepuchido ga oku fukumare te iru.			
23	しょくちょう の 「しょうにく」 は えねるぎーげん で あ る たんすいかぶつ の せっしゅ に てきした しょくひん そざい で ある。 Shokucho no “shoniku” wa enerugigen de aru tansuikabutsu no sesshu ni tekishita shokuhin sozai de aru.			
24	けいにく には うまみ ぶっしつ で ある ぐるたみんさん や ぐあにるさん が おおく ふくまれて いる。 Keiniku niwa umami busshitsu de aru gurutaminsan ya guanirusan ga oku fukumarete iru.			
25	「しょうにく」 の かわ の ぶぶん には びたみんA が ふくまれ て いる。 “Shoniku” no kawa no bubun niwa bitaminA ga fukumare te iru.			

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	しょくちゅうどく ぼうし の さんげんそく とは しょくひん に しょくちゅうどく きん を 「つけない」、「ふやさない」、「あたためる」 である。 Shokuchudoku boshi no sangensoku towa shokuhin ni shokuchudoku kin o “tsukenai”, “fuyasanai”, “atatameru” de aru.			
2	て の きず を かのう させる さいきん は りよくのう きん である。 Te no kizu o kano saseru saikin wa ryokunokin de aru.			
3	しよりじょう の ゆか、 みぞ を おゆ で しょうどく する ばあい の おゆ の おんど は 80℃ である。 Shorijo no yuka, mizo o oyu de shodoku suru baai no oyu no ondo wa 80℃ de aru.			
4	せいひん の ほうそうよう しざい は せんよう の そう こ に ほかん する。 Seihin no hosoyo shizai wa senyo no soko ni hokan suru.			
5	しょくちょう けんさ の けっか、 ふごうかく に なった しょくちょう も しるし を つけて いれば ごうかくひん と おなじ ようき に いれても よい。 Shokucho kensa no kekka, fugokaku ni natta shokucho mo shirushi o tsukete ireba gokakuhin to onaji yoki ni iretemo yoi.			
6	かいたいよう の きぐ は よごれた とき でも さぎょう しゅうりょう ご に せんじょう・しょうどく する。 Kaitaiyo no kigu wa yogoreta toki demo sagyo shuryo go ni senjo・shodoku suru.			
7	しよりじょう の じゅうぎょういん は からだ の ちょう し が わるい とき けんこうしんだん を うけなければ ならない。 Shorijo no jugyoin wa karada no choshi ga warui toki kenkoshindan o ukenakereba naranai.			
8	せいちょう はんにゅう から なかぬき を おこなう ばし ょ は 「おせんく」 である。 Seicho hannyu kara nakanuki o okonau basho wa “osenku” de aru.			
9	れいぞうこ の おんど は つねに かくにん しない と いけない。 Reizoko no ondo wa tsuneni kakunin shinai to ikenai.			

	もんだい mondai	こたえ kotae		*
		ただしい tadashii	あやまり ayamari	
10	せんじょう ご の せいたい ゆそうかご は みずあらい のみ で しょうどく する ひつよう は ない。 Senjo go no seitai yusokago wa mizuarai nomi de shodoku suru hitsuyo wa nai.			
11	しょくちょう けんさ に ごうかく しなかった しょくちょ う は すべて はいき しない と いけない。 Shokucho kensa ni gokaku shinakatta shokucho wa subete haiki shinai to ikenai.			
12	しょくちょう しより さぎょうしつ の しょうめい は せい ひんの いろ が きれい に みえる もの を しょう する。 Shokucho shori sagyoshitsu no shomei wa seihin no iro ga kirei ni mieru mono o shiyo suru.			
13	しょう した きぐ は 1しゅうかん に いちど は てん けん する。 Shiyo shita kigu wa 1shukan ni ichido wa tenken suru.			
14	さぎょうしつ は じょうじ かんき を する。 Sagyoshitsu wa joji kanki o suru.			
15	しゃりょう は しよりじょう の でぐち で しょうどく して でない と いけない。 Sharyo wa shoriyo no deguchi de shodoku shite denai to ikenai.			
16	て の しょうどく は せっけんえき で せんじょう した あと、 みずけ が ついて いる あいだ に しょうどく す る。 Te no shodoku wa sekkeneki de senjo shita ato、 mizuke ga tsuite iru aida ni shodoku suru.			
17	てぶくろ の きれはし が せいひん に こんにゅう して いた ので じょうし に ほうこく した。 Tebukuro no kirehashi ga seihin ni konnyu shiteita node joshi ni hokoku shita.			
18	だつうき から はいしゅつ される うもう は ためず に ひんばん に はいしゅつ する。 Datsuki kara haishutsu sareru umo wa tamezu ni himpan ni haishutsu suru.			
19	せいけい さぎょう を する ときは さぎょうよう てぶ くろ を ちゃくよう する。 Seikei sagyo o suru toki wa sagyoyo tebukuro o chakuyo suru.			
20	さぎょうよう てぶくろ は ひんばん に せんじょう・しょ うどく しない と いけない。 Sagyoyo tebukuro wa himpan ni senjo・shodoku shinai to ikenai.			

	もんだい mondai	こたえ kotae		*
		ただしい tadashii	あやまり ayamari	
21	しょくちょう しよりじょう の じゅうぎょういん は ふしょう した とき は じょうし に ほうこく して しじ に したがわ ないと いけない。 Shokucho shorijo no jugyoin wa fusho shita toki wa joshi ni hokoku shite shiji ni shitagawa naito ikenai.			
22	しょくちょう しよりじょう の かべ は みず が しみこみ やすい ざいしつ で つくる。 Shokucho shorijo no kabe wa mizu ga shimikomi yasui zaishitsu de tsukuru.			
23	しょくちょう しよりじょう には しょくちょう しより を えいせいてき に かんり する ため きぼ に おうじた にんずう の しょくちょう しより えいせい かんりしゃ を おかなければ ならない。 Shokucho shorijo niwa shokucho shori o eiseiteki ni kanri suru tame kibo ni ojita ninzu no shokucho shori eisei kanrisha o okanakereba naranai.			
24	しょくちょう しよりじょう から とたい を しゅつか する ばあい は まえもって とたい を れいきやく すれ ば じょうおん で ゆそう しても よい。 Shokucho shorijo kara totai o shukka suru baai wa maemotte totai o reikyaku sure ba joon de yuso shitemo yoi.			
25	なかぬき ほう の ばあい、 れいきやく は なかぬき ご に いちど おこなわ れる。 Nakanuki ho no baai, reikyaku wa nakanuki go ni ichido okonawa reru.			

【上級】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. 「と体」は頭と足を含む。
2. 「骨つきもも」には足が付いている。
3. 1羽の食鳥から「ささみ」は2個取れる。
4. 「解体品」の袋詰めは、一般に真空包装である。
5. 中抜き（内臓除去）後の食鳥は20℃に冷却する。
6. と鳥（と殺）後の放血が不十分でも食鶏肉の品質に影響を与えない。
7. 冷却槽の換水量は食鳥1羽当たり1L（リットル）である。
8. 冷却槽の冷水には塩素剤を添加する。
9. 鶏肉は、生鮮品のまま貯蔵（冷蔵）または凍結する。
10. 「手羽なか」は、「手羽もと」および「手羽さき」から採取する。
11. 「中ぬき」は3種類の型がある。
12. 「骨つきもも」には重量区分がある。
13. 「むね肉」には頸（くび）皮が付いていない。
14. 「きも」は心臓である。
15. と鳥（と殺）後の食鳥は30秒間で放血できる。
16. 湯漬温度は一般に40～45℃である。
17. 「と体」には重量区分がない。
18. 可食内臓は食鳥検査を受けた（合格した）食鳥から採取する。
19. 「ささみ」は大バラシ作業の後に採取する。
20. 食鳥の「正肉」は食肉加工品の原料に利用される。
21. 食鳥の「正肉」はビタミンB1の摂取に適した食品素材である。
22. 「むね肉」には抗疲労効果が期待されるイミダゾールペプチドが多く含まれている。
23. 食鳥の「正肉」はエネルギー源である炭水化物の摂取に適した食品素材である。
24. 鶏肉にはうま味物質であるグルタミン酸やグアニル酸が多く含まれている。
25. 「正肉」の皮の部分にはビタミンAが含まれている。

解答と解説

1. ○
2. × 足は足関節または「けづめ」直上で切り取るので、付いていない。
3. ○
4. ○
5. × 中抜き（内臓除去）後の食鳥は10℃に冷却する。
6. × と鳥（と殺）後の放血が不十分だと食鳥肉の品質が悪くなる。
7. × 冷却槽の換水量は食鳥1羽当たり2L（リットル）以上である。

- 8. ○
- 9. ○
- 10. × 「手羽なか」は、「手羽」から採取する。
- 11. × 「中抜き」は5種類の型がある。
- 12. ○
- 13. ○
- 14. × 「きも」は肝臓と心臓である。
- 15. × と鳥（と殺）後の食鳥は、3～4分間かけて放血する。
- 16. × 湯漬温度は一般に58℃～61℃である。
- 17. × 「と体」には重量区分がある。
- 18. ○
- 19. ○
- 20. ○
- 21. × 食鳥の「正肉」はビタミンB1量の低い食品素材である。
- 22. ○
- 23. × 食鳥の「正肉」はたんぱく質の摂取に適した食品素材である。
- 24. × 鶏肉にはうま味物質であるグルタミン酸やイノシン酸が多く含まれている。
- 25. ○

【上級】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. 食中毒防止の三原則とは食品に食中毒菌を「つけない」、「増やさない」、「温める」である。
- 2. 手の傷を化膿させる細菌は緑膿菌である。
- 3. 処理場の床、溝をお湯で消毒する場合のお湯の温度は80℃である。
- 4. 製品の包装用資材は専用の倉庫に保管する。
- 5. 食鳥検査の結果、不合格になった食鳥も印をつけていれば合格品と同じ容器に入れてもよい。
- 6. 解体用の器具は汚れた時でも作業終了後に洗浄・消毒する。
- 7. 処理場の従業員は体の調子が悪いとき健康診断を受けなければならない。
- 8. 生鳥搬入から中抜きを行う場所は「汚染区」である。
- 9. 冷蔵庫の温度は常に確認しないとイケない。
- 10. 洗浄後の生体輸送カゴは水洗のみで消毒する必要はない。
- 11. 食鳥検査に合格しなかった食鳥はすべて廃棄しないとイケない。
- 12. 食鳥処理作業室の照明は製品の色が綺麗に見えるものを使用する。
- 13. 使用した器具は1週間に一度は点検する。
- 14. 作業室は常時換気をする。

- 1 5. 車輛は処理場の出口で消毒して出ないといけない。
- 1 6. 手の消毒はせっけん液で洗浄したあと、水気が付いている間に消毒する。
- 1 7. 手袋の切れ端が製品に混入していたので上司に報告した。
- 1 8. 脱羽機から排出される羽毛は貯めずに頻繁に排出する。
- 1 9. 整形作業をする時は作業用手袋を着用する。
- 2 0. 作業用手袋は頻繁に洗浄・消毒しないといけない。
- 2 1. 食鳥処理場の従業員は負傷した時は上司に報告して指示に従わないといけない。
- 2 2. 食鳥処理場の壁は水が浸み込みやすい材質で作る。
- 2 3. 食鳥処理場には食鳥処理を衛生的に管理するため規模に応じた人数の食鳥処理衛生管理者を置かなければならない。
- 2 4. 食鳥処理場からと体を出荷する場合は前もってと体を冷却すれば常温で輸送してもよい。
- 2 5. 中抜き法の場合、冷却は中抜き後に一度行われる。

解答と解説

- 1. × 「温める」ではなく「殺す」である。
- 2. ○
- 3. ○
- 4. ○
- 5. × 不合格になった食鳥は専用の容器に入れる。
- 6. × 汚れた時はすぐに洗浄・消毒する。
- 7. × 定期的に健康診断を受ける。
- 8. × 搬入から脱羽までが「汚染区」である。
- 9. ○
- 1 0. × 生鳥かごは水洗だけでなく消毒しないといけない。
- 1 1. ○
- 1 2. × 製品が自然の色に見えるような照明にしないといけない。
- 1 3. × 毎日点検しないといけない。
- 1 4. ○
- 1 5. × 車両は入り口で消毒して入場しないといけない。
- 1 6. × 水気を切ってから消毒しないといけない。
- 1 7. ○
- 1 8. ○
- 1 9. ○
- 2 0. ○
- 2 1. ○
- 2 2. × 床、壁、溝は水が浸み込まない材質で作らないといけない。
- 2 3. ○
- 2 4. × 必ず冷蔵車か冷凍車で運搬しないといけない。
- 2 5. ○