

牛豚食肉処理加工業職種 技能評価試験の試験科目及びその範囲並びにその細目対比表

初 級 基本的な業務を遂行するために必要な初歩的な技能及び知識	中 級 基本的な業務を遂行するために必要な基礎的な技能及び知識	専 門 級 技能労働者が通常有すべき技能及び知識
<p>学科試験</p> <p>1 牛豚食肉処理加工業に関する知識内容</p> <p>①牛豚処理加工業の一般</p> <p>1)次に掲げる食肉の種類に関し、初歩的な知識を有すること。</p> <p>1.牛枝肉(半丸)及び豚枝肉(半丸)の違い 2.ヘルメット、安全前掛け、安全手袋 3.異物混入</p> <p>2)食肉の分類に関し、次に掲げる事項について、初歩的な知識を有すること。</p> <p>i)次に掲げる食肉の種類、特徴</p> <p>1.枝肉の格付けによる違いの初歩的な知識 2.部分肉の場所と名称の初歩的な知識</p> <p>3)部分肉の用途について初歩的な知識を有すること。</p> <p>2 原材料等に係る知識</p> <p>①枝肉の格付けに関する初歩的な知識を有していること。</p> <p>3 処理加工工程に関する知識</p> <p>①処理加工の方法</p> <p>1)次に掲げる処理加工工程の初歩的な用語を理解していること。</p> <p>i)牛肉処理加工</p> <p>1.部分肉(まえ、ともばら、ロイン及びびももの各小分割部位)</p> <p>ii)豚肉処理加工</p> <p>1.部分肉(かた、ヒレ、ロース、ばら及びびももの各小分割部位)</p> <p>2)枝肉取扱上の初歩的な知識を有すること。</p> <p>i)取扱上の注意点を理解していること。</p> <p>3)枝肉からの大分割の手順の初歩的な知識を有すること。</p> <p>4)部分肉取扱上の初歩的な知識を有すること。</p> <p>i)取扱上の注意点を理解していること。</p> <p>1.深メス 2.軟骨除去 3.汚れの除去 4.リンパ節の除去</p> <p>5)部分肉の部位別名称の初歩的な知識を有すること。</p> <p>i)部分肉取扱上の注意点を理解していること</p> <p>6)部分肉の包装・計量の初歩的な注意点を理解していること。</p> <p>7)骨・脂・小肉の処理について、初歩的な知識を有すること。</p> <p>②包装及び出荷の方法</p> <p>包装及び出荷の方法について、初歩的な知識を有すること。</p> <p>1.部分肉のラベルの添付方法</p> <p>4 機械・器具に関する取扱いの知識</p> <p>1)従事する範囲内の牛豚肉処理加工で使用する初歩的な機械の名称とその意味を理解していること。</p> <p>1.真空包装機 2.ラベル印字機</p> <p>2)従事する範囲内の牛豚肉処理加工で使用する初歩的な器具の名称とその意味を理解していること。</p> <p>1.粘着ローラー 2.爪ブラシ 3.まな板 4.金属検出器 5.ミートペーパー 6.サンテナ 7.バット</p> <p>5 品質管理に関する知識</p> <p>1)品質管理に関し、次に掲げる事項について、初歩的な知識を有すること。</p> <p>i)次に掲げる用語の意味</p> <p>1.枝肉の格付け 2.5S(整理、整頓、清掃、清潔、習慣)</p> <p>6 安全衛生に関する知識</p> <p>牛豚肉処理加工作業に伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について、詳細な知識を有すること。</p> <p>1)安全衛生に関する詳細な知識</p> <p>1.機械、器具、原材料等の危険性又は有害性及びこれらの取扱方法 2.作業着、長靴、帽子、マスク、作業用手袋の着用に関すること。 3.作業手順 4.作業開始時の点検 5.牛豚肉処理加工作業に関して発生するおそれのある疫病の原因及び予防 6.整理、整頓及び清潔の保持 7.事故時等における応急措置及び退避</p>	<p>学科試験</p> <p>1 牛豚食肉処理加工業に関する知識内容</p> <p>①牛豚処理加工業の一般</p> <p>1)次に掲げる食肉の種類に関し、基礎的な知識を有すること。</p> <p>1.牛枝肉(半丸)及び豚枝肉(半丸)の違い 2.ヘルメット、安全前掛け、安全手袋、砥石 3.異物混入</p> <p>2)食肉の分類に関し、次に掲げる事項について、基礎的な知識を有すること。</p> <p>i)次に掲げる食肉の種類、特徴</p> <p>1.枝肉の格付けによる違いの基礎的な知識 2.部分肉の場所と名称など基礎的な知識</p> <p>ii)枝肉の検品に関する基礎的な知識を有していること。</p> <p>3)部分肉の用途について基礎的な知識を有すること。</p> <p>2 原材料等に係る知識</p> <p>①枝肉の格付けに関する基礎的な知識を有していること。 ②食肉に関する基礎的な栄養知識を有していること。</p> <p>3 処理加工工程に関する知識</p> <p>①処理加工の方法</p> <p>1)次に掲げる処理加工工程の基礎的な用語を理解していること。</p> <p>i)牛肉処理加工</p> <p>1.部分肉(まえ、ともばら、ロイン及びびももの各小分割部位)</p> <p>ii)豚肉処理加工</p> <p>1.部分肉(かた、ヒレ、ロース、ばら及びびももの各小分割部位)</p> <p>2)枝肉取扱上の基礎的な知識を有すること。</p> <p>i)取扱上の注意点を理解していること。</p> <p>3)枝肉からの大分割の手順の初歩的な知識を有すること。</p> <p>4)部分肉取扱上の基礎的な知識を有すること。</p> <p>i)取扱上の注意点を理解していること。</p> <p>1.深メス 2.軟骨除去 3.汚れの除去 4.リンパ節の除去</p> <p>ii)部分肉歩留まりの知識を有していること。</p> <p>5)部分肉の部位別名称の基礎的な知識を有すること。</p> <p>i)部分肉取扱上の注意点を理解していること。 ii)部分肉の部位別名称と整形方法を理解していること</p> <p>6)部分肉の包装・計量の基礎的な注意点を理解していること。</p> <p>1.包装・計量の注意事項 2.真空包装</p> <p>7)骨・脂・小肉の処理について、基礎的な知識を有すること。 1.処理保管方法</p> <p>②包装及び出荷の方法</p> <p>包装及び出荷の方法について、基礎的な知識を有すること。</p> <p>1.部分肉のラベルの添付方法 2.部分肉のラベル発行と包装 3.出荷製品の照合</p> <p>4 機械器具に関する取扱いの知識</p> <p>1)従事する範囲内の牛豚肉処理加工で使用する基礎的な機械の名称とその意味を理解していること。</p> <p>1.真空包装機 2.ラベル印字機</p> <p>2)従事する範囲内の牛豚肉処理加工で使用する基礎的な器具の名称とその意味を理解していること。</p> <p>1.粘着ローラー 2.爪ブラシ 3.まな板 4.金属検出器 5.ミートペーパー 6.サンテナ 7.バット 8.アームプロテクター 9.ポントリマー 10.スクレイパー</p> <p>5 品質管理に関する知識</p> <p>1)品質管理に関し、次に掲げる事項について、基礎的な知識を有すること。</p> <p>i)次に掲げる用語の意味</p> <p>1.枝肉の格付け 2.5S(整理、整頓、清掃、清潔、習慣)</p> <p>6 安全衛生に関する知識</p> <p>牛豚肉処理加工作業に伴う安全衛生及び衛生管理に関し、次に掲げる事項について、詳細な知識を有すること。</p> <p>1)安全衛生に関する基礎的な知識</p> <p>1.機械、器具、原材料等の危険性又は有害性及びこれらの取扱方法 2.安全装置、有害物抑制装置又は保護具の性能及び取扱方法 3.作業手順 4.作業開始時の点検 5.牛豚肉処理加工作業に関して発生するおそれのある疫病の原因及び予防 6.整理、整頓及び清潔の保持 7.事故時等における応急措置及び退避</p>	<p>学科試験</p> <p>1 牛豚食肉処理加工業に関する知識内容</p> <p>①牛豚処理加工業の一般</p> <p>1)次に掲げる食肉の種類に関し、一般的な知識を有すること。</p> <p>1.牛枝肉(半丸)及び豚枝肉(半丸)の違い 2.ヘルメット、安全前掛け、安全手袋、砥石 3.異物混入</p> <p>2)食肉の分類に関し、次に掲げる事項について、一般的な知識を有すること。</p> <p>i)次に掲げる食肉の種類、特徴</p> <p>1.枝肉の格付けによる違いの一般的な知識 2.大分割の一般的な知識 3.小分割の一般的な知識</p> <p>ii)枝肉の検品に関する一般的な知識を有していること。</p> <p>3)部分肉の用途について一般的な知識を有すること。</p> <p>2 原材料等に係る知識</p> <p>①枝肉の格付けに関する一般的な知識を有していること。 ②食肉に関する一般的な栄養知識を有していること。</p> <p>3 処理加工工程に関する知識</p> <p>①処理加工の方法</p> <p>1)次に掲げる処理加工工程の一般的な用語を理解していること。</p> <p>i)牛肉処理加工</p> <p>1.大分割(まえ、ともばら、ロイン及びびももの各小分割部位) 2.部分肉(まえ、ともばら、ロイン及びびももの各小分割部位)</p> <p>ii)豚肉処理加工</p> <p>1.大分割(かた、ヒレ、ロース、ばら及びびももの各小分割部位) 2.部分肉(かた、ヒレ、ロース、ばら及びびももの各小分割部位)</p> <p>2)枝肉取扱上の一般的な知識を有すること。</p> <p>i)取扱上の注意点を理解していること。 ii)枝肉の冷却保管の目的とその方法を理解していること。</p> <p>3)枝肉からの大分割の手順の初歩的な知識を有すること。</p> <p>i)脱骨作業に係る骨の名前を理解していること。</p> <p>4)部分肉取扱上の一般的な知識を有すること。</p> <p>i)取扱上の注意点を理解していること。</p> <p>1.深メス 2.軟骨除去 3.汚れの除去 4.リンパ節の除去</p> <p>ii)部分肉歩留まりの知識を有していること。 iii)部分肉に係る筋肉の名前を理解していること。</p> <p>5)部分肉の部位別名称の一般的な知識を有すること。</p> <p>i)部分肉取扱上の注意点を理解していること ii)部分肉の部位別名称と整形方法を理解していること。 iii)その部分肉が精肉になった時の用途などを理解していること。</p> <p>6)部分肉の包装・計量の一般的な注意点を理解していること。</p> <p>1.包装・計量の注意事項 2.真空包装</p> <p>7)骨・脂・小肉の処理について、一般的な知識を有すること。 1.処理保管方法</p> <p>②包装及び出荷の方法</p> <p>包装及び出荷の方法について、一般的な知識を有すること。</p> <p>1.部分肉のラベルの添付方法 2.部分肉のラベル発行と包装 3.出荷製品の照合と数量記載 4.表示(商品名称、期限表示など)</p> <p>4 機械器具に関する取扱いの知識</p> <p>1)従事する範囲内の牛豚肉処理加工で使用する一般的な機械の名称とその意味を理解していること。</p> <p>1.真空包装機 2.ラベル印字機</p> <p>2)従事する範囲内の牛豚肉処理加工で使用する初歩的な器具の名称とその意味を理解していること。</p> <p>1.粘着ローラー 2.爪ブラシ 3.まな板 4.金属検出器 5.ミートペーパー 6.サンテナ 7.バット 8.アームプロテクター 9.ポントリマー 10.スクレイパー</p> <p>5 品質管理に関する知識</p> <p>1)品質管理に関し、次に掲げる事項について、概略の知識を有すること。</p> <p>i)次に掲げる用語の意味</p> <p>1.枝肉の格付け 2.5S(整理、整頓、清掃、清潔、習慣) ii)枝肉・部分肉の温度管理</p> <p>1.作業室 2.冷蔵庫</p> <p>6 安全衛生に関する知識</p> <p>牛豚肉処理加工作業に伴う安全衛生及び衛生管理に関し、次に掲げる事項について、詳細な知識を有すること。</p> <p>1)安全衛生に関する基礎的な知識</p> <p>1.機械、器具、原材料等の危険性又は有害性及びこれらの取扱方法 2.安全装置、有害物抑制装置又は保護具の性能及び取扱方法 3.作業手順 4.作業開始時の点検 5.牛豚肉処理加工作業に関して発生するおそれのある疫病の原因及び予防 6.整理、整頓及び清潔の保持 7.事故時等における応急措置及び退避</p>

初 級	中 級	専 門 級
<p>基本的な業務を遂行するために必要な初歩的な技能及び知識</p> <p>2) 作業者の衛生に関する詳細な知識</p> <p>i) 食中毒予防の3原則(製品に食中毒菌をつけない、増やさない、殺す)の詳細な知識を理解していること。</p> <p>ii) 次の食中毒菌について、詳細な知識を有していること。</p> <p>1. サルモネラ菌</p> <p>2. カンピロバクター</p> <p>3. 腸管出血性大腸菌(O-157)</p> <p>iii) 手指に傷、体に化膿がある時は作業に従事しないこと。この場合には、上長に報告し指示を受けること。</p> <p>iv) 伝染性疾病、下痢症状の時は作業に従事しないこと。この場合には、上長に報告し指示を受けること。</p> <p>3) 処理場の衛生に関する詳細な知識</p> <p>i) 処理場の床、側溝は、清掃し消毒すること。</p> <p>ii) 作業前と終了後に器具機材を洗浄消毒すること。</p> <p>iii) 処理場の出入り口に消毒槽を設置し、消毒液を入れ、履物を消毒すること。</p> <p>iv) 処理場内でネズミ、昆虫を発見したら上長に報告し、直ちに駆除すること。</p> <p>v) 水道水又は検査済の用水を使用すること。</p> <p>vi) 運搬、輸送用の容器は、都度洗浄消毒すること。</p>	<p>基本的な業務を遂行するために必要な基礎的な技能及び知識</p> <p>2) 作業者の衛生に関する詳細な知識</p> <p>i) 食中毒予防の3原則(製品に食中毒菌をつけない、増やさない、殺す)の詳細な知識を理解していること。</p> <p>ii) 次の食中毒菌について、詳細な知識を有していること。</p> <p>1. サルモネラ菌</p> <p>2. カンピロバクター</p> <p>3. 腸管出血性大腸菌(O-157)</p> <p>iii) 手指に傷、体に化膿がある時は作業に従事しないこと。この場合には、上長に報告し指示を受けること。</p> <p>iv) 伝染性疾病、下痢症状の時は作業に従事しないこと。この場合には、上長に報告し指示を受けること。</p> <p>3) 処理場の衛生に関する詳細な知識</p> <p>i) 処理場の床、側溝は、清掃し消毒すること。</p> <p>ii) 作業前と終了後に器具機材を洗浄消毒すること。</p> <p>iii) 処理場の出入り口に消毒槽を設置し、消毒液を入れ、履物を消毒すること。</p> <p>iv) 処理場内でネズミ、昆虫を発見したら上長に報告し、直ちに駆除すること。</p> <p>v) 水道水又は検査済の用水を使用すること。</p> <p>vi) 運搬、輸送用の容器は、都度洗浄消毒すること。</p>	<p>技能労働者が通常有すべき技能及び知識</p> <p>2) 作業者の衛生に関する詳細な知識</p> <p>i) 食中毒予防の3原則(製品に食中毒菌をつけない、増やさない、殺す)の詳細な知識を理解していること。</p> <p>ii) 次の食中毒菌について、詳細な知識を有していること。</p> <p>1. サルモネラ菌</p> <p>2. カンピロバクター</p> <p>3. 腸管出血性大腸菌(O-157)</p> <p>iii) 手指に傷、体に化膿がある時は作業に従事しないこと。この場合には、上長に報告し指示を受けること。</p> <p>iv) 伝染性疾病、下痢症状の時は作業に従事しないこと。この場合には、上長に報告し指示を受けること。</p> <p>3) 処理場の衛生に関する詳細な知識</p> <p>i) 処理場の床、側溝は、清掃し消毒すること。</p> <p>ii) 作業前と終了後に器具機材を洗浄消毒すること。</p> <p>iii) 処理場の出入り口に消毒槽を設置し、消毒液を入れ、履物を消毒すること。</p> <p>iv) 処理場内でネズミ、昆虫を発見したら上長に報告し、直ちに駆除すること。</p> <p>v) 水道水又は検査済の用水を使用すること。</p> <p>vi) 運搬、輸送用の容器は、都度洗浄消毒すること。</p>
<p>実技試験</p> <p>次の各号に掲げる科目を、受験者が選択する牛肉又は豚肉のいずれかの畜種で実施する</p> <p>牛豚食肉処理加工作業</p> <p>①牛豚食肉処理</p> <p>1) 枝肉(脱骨していない大分割または小分割された肉を含む。以下同じ。)の取扱い</p> <p>1. 枝肉搬入ができること。(1頭当たりの時間)</p> <p>2. 搬入後の清掃ができること。</p> <p>2) 脱骨及び整形作業</p> <p>1. 作業台の準備点検ができること</p> <p>2. 部分肉加工において脂肪のトリミング等整形ができること</p> <p>3. 脱骨整形後の骨の分別ができること</p> <p>分別: 肩甲骨(羽子板又はかたの骨)、腰椎(腰の骨)、肋骨(ばらの骨)、大腿骨(ももの骨)</p> <p>4. 脱骨整形後の脂肪の分別ができること</p> <p>分別: 背脂肪(上脂肪)、並脂肪、レンダリング脂肪</p> <p>3) 計量作業</p> <p>1. 骨及び脂肪の計量ができること</p> <p>②衛生管理</p> <p>1. 作業衣(白衣、帽子、長靴、マスク)の着用が所定とおりできること。</p> <p>2. 手の洗浄、消毒及び長靴の洗浄が所定とおりできること。</p> <p>③安全対策</p> <p>1. 作業用手袋の着用ができること</p> <p>2. 作業用工具の保管ができること。</p> <p>3. 作業者間の安全確認ができること。</p>	<p>実技試験</p> <p>次の各号に掲げる科目を、受験者が選択する牛肉又は豚肉のいずれかの畜種で実施する</p> <p>牛豚食肉処理加工作業</p> <p>①牛豚食肉処理</p> <p>1) 枝肉(脱骨していない大分割または小分割された肉を含む。以下同じ。)の取扱い</p> <p>1. 枝肉搬入ができること。(1頭当たりの時間)</p> <p>2. 搬入後の清掃ができること。</p> <p>3. 枝肉の計量ができること。</p> <p>2) 脱骨及び整形作業</p> <p>1. 作業台の準備点検ができること</p> <p>2. 部分肉加工において脂肪のトリミングができること</p> <p>3. 部分肉加工において任意の部位について所定の時間内で脱骨整形ができること</p> <p>豚の部位: 「かた」、「もも」、「ヒレ・ロース・ばら」</p> <p>牛の部位: 「かた」、「かたロース」、「かたばら」、「ともばら」、「ロイン」又は「もも」</p> <p>4. 脱骨整形後の骨の分別及び保管ができること</p> <p>分別: 肩甲骨(羽子板又はかたの骨)、腰椎(腰の骨)、肋骨(ばらの骨)、大腿骨(ももの骨)</p> <p>5. 脱骨整形後の脂肪の分別及び保管ができること</p> <p>分別: 背脂肪(上脂肪)、並脂肪、レンダリング脂肪</p> <p>3) 計量作業</p> <p>1. 部分肉の計量ができること</p> <p>2. 骨及び脂肪の計量ができること</p> <p>②衛生管理</p> <p>1. 作業衣(白衣、帽子、長靴、マスク)の着用が所定とおりできること。</p> <p>2. 手の洗浄、消毒及び長靴の洗浄が所定とおりできること。</p> <p>3. 消毒槽の準備ができること。</p> <p>③安全対策</p> <p>1. 作業用手袋の着用ができること</p> <p>2. 作業用工具の保管ができること。</p> <p>3. 作業者間の安全確認ができること。</p>	<p>実技試験</p> <p>次の各号に掲げる科目を、受験者が選択する牛肉又は豚肉のいずれかの畜種で実施する</p> <p>牛豚食肉処理加工作業</p> <p>①牛豚食肉処理</p> <p>1) 枝肉(脱骨していない大分割または小分割された肉を含む。以下同じ。)の取扱い</p> <p>1. 枝肉搬入ができること。(1頭当たりの時間)</p> <p>2. 搬入後の清掃ができること。</p> <p>3. 枝肉の計量ができること。</p> <p>2) 脱骨及び整形作業</p> <p>1. 作業台の準備点検ができること</p> <p>2. 部分肉加工において脂肪のトリミングができること</p> <p>3. 部分肉加工において任意の部位について所定の時間内で中級よりも迅速に脱骨整形ができること</p> <p>豚の部位: 「かた」、「もも」、「ヒレ・ロース・ばら」</p> <p>牛の部位: 「かた」、「かたロース」、「かたばら」、「ともばら」、「ロイン」又は「もも」</p> <p>4. 脱骨整形後の骨の分別及び保管ができること</p> <p>分別: 肩甲骨(羽子板又はかたの骨)、腰椎(腰の骨)、肋骨(ばらの骨)、大腿骨(ももの骨)</p> <p>5. 脱骨整形後の脂肪の分別及び保管ができること</p> <p>分別: 背脂肪(上脂肪)、並脂肪、レンダリング脂肪</p> <p>3) 計量作業</p> <p>1. 部分肉の計量ができること</p> <p>2. 骨及び脂肪の計量ができること</p> <p>②衛生管理</p> <p>1. 作業衣(白衣、帽子、長靴、マスク)の着用が所定とおりできること。</p> <p>2. 手の洗浄、消毒及び長靴の洗浄が所定とおりできること。</p> <p>3. 消毒槽の準備ができること。</p> <p>4. 消毒設備の管理ができること。</p> <p>2) 安全対策</p> <p>1. 作業用手袋の着用ができること</p> <p>2. 作業用工具の保管ができること。</p> <p>3. 作業者間の安全確認ができること。</p>