

## 牛豚食肉処理加工業職種 牛豚精肉商品製造作業 技能実習評価試験の試験科目及びその範囲並びにその細目 (試験基準)

初級	専門級
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	初級の技能者が通常有すべき一般的な技能及び知識
<p>学科試験</p> <p>1.品質管理に関する知識</p> <p>①5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の初歩的な知識を有すること</p> <p>②HACCPによる衛生管理の初歩的な知識を有すること</p> <p>ア.アルコール殺菌</p> <p>イ.温度管理</p> <p>ウ.記録管理</p> <p>③先入れ先出しに関する初歩的な知識を有すること</p> <p>2.労働安全衛生と食品衛生に関する知識</p> <p>①労働安全衛生の初歩的な知識を有すること</p> <p>ア.作業者の健康管理</p> <p>イ.機械・器具等の危険性と取扱方法ならびに作業開始時の点検</p> <p>ウ.安全作業手順</p> <p>エ.整理・整頓・清潔の保持</p> <p>オ.事故発生時における応急措置と退避</p> <p>②作業者の食品衛生の知識を有すること</p> <p>ア.作業着・マスク・ネット・帽子・手袋・作業靴等の着用</p> <p>イ.手の洗浄・消毒、髪の毛等の異物点検・除去</p> <p>ウ.食中毒予防の3原則の理解（つけない、増やさない、やっつける）</p> <p>エ.食肉が原因となる食中毒 （サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等）</p> <p>オ.手指の傷や体に化膿等がある場合の不就業</p> <p>カ.伝染性疾病や下痢症がある場合の作業不就業</p> <p>③加工場の食品衛生に関する知識を有すること</p> <p>ア.加工場の床・側溝の洗浄と消毒</p> <p>イ.機械・器具・容器等の洗浄と消毒</p> <p>ウ.加工場出入り口の消毒と履物等の洗浄・消毒</p> <p>エ.ネズミ・昆虫等を発見した時の対応と駆除</p> <p>3.食肉全般に関する知識</p> <p>①食肉の処理・加工の初歩的な知識を有すること</p> <p>ア.牛豚の生体→枝肉→部分肉→精肉商品の流れ</p> <p>イ.法律・流通・処理施設・規格・歩留り・価格</p> <p>ウ.枝肉・部分肉</p> <p>②精肉の初歩的な知識を有すること</p> <p>ア.部位・料理用途・流通価格</p> <p>イ.精肉商品製造に必要な料理用途</p>	<p>学科試験</p> <p>1.品質管理に関する知識</p> <p>①5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の一般的な知識を有すること</p> <p>②HACCPによる衛生管理の一般的な知識を有すること</p> <p>ア.アルコール殺菌</p> <p>イ.温度管理</p> <p>ウ.記録管理</p> <p>③先入れ先出しに関する一般的な知識を有すること</p> <p>2.労働安全衛生と食品衛生に関する知識</p> <p>①労働安全衛生の一般的な知識を有すること</p> <p>ア.作業者の健康管理</p> <p>イ.機械・器具等の危険性と取扱方法ならびに作業開始時の点検</p> <p>ウ.安全作業手順</p> <p>エ.整理・整頓・清潔の保持</p> <p>オ.事故発生時における応急措置と退避</p> <p>②作業者の食品衛生の知識を有すること</p> <p>ア.作業着・マスク・ネット・帽子・手袋・作業靴等の着用</p> <p>イ.手の洗浄・消毒、髪の毛等の異物点検・除去</p> <p>ウ.食中毒予防の3原則の理解（つけない、増やさない、やっつける）</p> <p>エ.食肉が原因となる食中毒 （サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等）</p> <p>オ.手指の傷や体に化膿等がある場合の不就業</p> <p>カ.伝染性疾病や下痢症がある場合の作業不就業</p> <p>③加工場の食品衛生に関する知識を有すること</p> <p>ア.加工場の床・側溝の洗浄と消毒</p> <p>イ.機械・器具・容器等の洗浄と消毒</p> <p>ウ.加工場出入り口の消毒と履物等の洗浄・消毒</p> <p>エ.ネズミ・昆虫等を発見した時の対応と駆除</p> <p>3.食肉全般に関する知識</p> <p>①食肉の処理・加工の一般的な知識を有すること</p> <p>ア.牛豚の生体→枝肉→部分肉→精肉商品の流れ</p> <p>イ.法律・流通・処理施設・規格・歩留り・価格</p> <p>ウ.枝肉・部分肉</p> <p>②精肉の一般的な知識を有すること</p> <p>ア.部位・料理用途・流通価格</p> <p>イ.精肉商品製造に必要な料理用途</p>

4.牛豚精肉商品製造に関する知識

①精肉商品製造加工工程の初歩的な知識を有すること

ア.部分肉の開梱・検品・開封・整形

イ.小割・筋引

ウ.柵取・カット（手切り）・ミンチ（肉挽き）

エ.盛付

②原料部分肉・精肉商品の取扱いの初歩的な知識を有すること

ア.温度管理

イ.賞味期限管理

5.機械・器具・資材に関する知識

①機械の名称と機能ならび操作方法と分解・洗浄・組立作業の初歩的な知識を有すること

ア.ミートスライサー

イ.ミートチョッパー

ウ.バンドソー

②器具の名称と使用方法の初歩的な知識を有すること

ア.粘着ローラー

イ.まな板・ナイフ・ヤスリ

ウ.バット（パイレス）

③資材の名称と使用方法の初歩的な知識を有すること

ア.トレイ・吸水紙・ラップ・袋

イ.ラベル・各種シール

ウ.梱包用段ボール・サンテナ

実技試験

①原料準備作業

1.原料開梱ができること

2.原料検品ができること

3.原料開封ができること

②原料処理作業

1.豚部分肉の部位識別ができること

2.整形ができること

3.小割ができること

4.スジ引きができること

5.柵取りができること

ただし、第1号技能実習では豚6部位※についてできることとする

※豚6部位（ロース、ヒレ、うで、かたロース、もも、ばら）

4.牛豚精肉商品製造に関する知識

①精肉商品製造加工工程の一般的な知識を有すること

ア.部分肉の開梱・検品・開封・整形

イ.小割・筋引に関する専門的な知識

ウ.柵取・カット（手切り）・スライス（薄切り）・ミンチ（肉挽き）

エ.盛付

オ.包装・計量・値付

カ.精肉商品検品作業（金属探知機）

②原料部分肉・精肉商品の取扱いの一般的な知識を有すること

ア.温度管理

イ.賞味期限管理

ウ.牛トレサビリティ法

エ.表示関連

5.機械・器具・資材に関する知識

①機械の名称と機能ならび操作方法と分解・洗浄・組立作業の一般的な知識を有すること

ア.ミートスライサー

イ.ミートチョッパー

ウ.バンドソー

エ.包装・計量・値付機

オ.金属探知機

②器具の名称と使用方法の一般的な知識を有すること

ア.粘着ローラー

イ.まな板・ナイフ・ヤスリ

ウ.バット（パイレス）

③資材の名称と使用方法の一般的な知識を有すること

ア.トレイ・吸水紙・ラップ・袋

イ.ラベル・各種シール

ウ.梱包用段ボール・サンテナ

実技試験

①原料準備作業

1.原料開梱ができること

2.原料検品ができること

3.原料開封ができること

4.歩留りの計算ができること

②原料処理作業

1.牛部分肉の部位識別ができること

2.整形ができること

3.小割ができること

4.スジ引きができること

5.柵取りができること

ただし、第2号技能実習では牛13部位※についてできることとする

※牛13部位（ネック、かた、かたばら、かたロース、ともばら、リブロース、サーロイン、ヒレ、らんいち、うちもも、そともも、しんたま、すね）

③カッティング作業（豚・牛）

- 1.カット（ブロック）ができること
- 2.カット（切り身）ができること
- 3.カット（角切り）ができること
- 4.ミンチ（挽き肉）ができること

④盛付作業（豚・牛）

- 1.カット（ブロック）の盛付ができること
- 2.カット（切り身）の盛付ができること
- 3.カット（角切り）の盛付ができること
- 4.ミンチ（挽き肉）の盛付ができること

⑤HACCPの前提条件となる製造環境の一般衛生管理作業

- 1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去ができること
- 2.手、長靴等の洗浄・消毒作業ができること
- 3.使用器具、容器等の洗浄・消毒作業ができること
- 4.5 S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の作業ができること
- 5.消毒槽の準備作業ができること
- 6.消毒設備の管理作業ができること
- 7.衛生標準作業手順に従った作業ができること

⑥労働安全衛生

- 1.作業の安全を確認し作業をおこなうことができること
- 2.機械・器具等の危険性と取扱方法ならびに作業開始時の点検ができること
- 3.安全な作業手順ができること
- 4.事故発生時における応急措置と退避ができること

③カッティング作業（豚・牛）

- 1.カット（ブロック）ができること
- 2.カット（切り身）ができること
- 3.カット（角切り）ができること
- 4.ミンチ（挽き肉）ができること
- 5.スライス（切落し）ができること
- 6.スライス（焼き用 約5ミリ）ができること
- 7.スライス（薄切 約2.5ミリ）ができること
- 8.スライス（極薄切 約1.5ミリ）ができること

④盛付作業（豚・牛）

- 1.カット（ブロック）の盛付ができること
- 2.カット（切り身）の盛付ができること
- 3.カット（角切り）の盛付ができること
- 4.ミンチ（挽き肉）の盛付ができること
- 5.スライス（切落し）の盛付ができること
- 6.スライス（焼き用 約5ミリ）の盛付ができること
- 7.スライス（薄切 約2.5ミリ）の盛付ができること
- 8.スライス（極薄切 約1.5ミリ）の盛付ができること

⑤包装・計量・値付け作業

- 1.包装作業ができること
- 2.計量作業ができること
- 3.値付け作業ができること

⑥包装検品作業

- 1.包装検品作業ができること

⑦製造環境の一般衛生管理及びHACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業

- 1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業ができること
- 2.手、長靴等の洗浄・消毒作業ができること
- 3.使用器具、容器等の洗浄・消毒作業ができること
- 4.5 S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の作業ができること
- 5.消毒槽の準備作業ができること
- 6.消毒設備の管理作業ができること
- 7.衛生標準作業手順に従った作業ができること
- 8.HACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業ができること
- 9.精肉製造機械（スライサー等）の分解・洗浄・組立作業ができること

⑥労働安全衛生

- 1.作業の安全を確認し作業をおこなうことができること
- 2.機械・器具等の危険性と取扱方法ならびに作業開始時の点検ができること
- 3.安全な作業手順ができること
- 4.事故発生時における応急措置と退避ができること