

食鳥処理加工業職種 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 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 初級の技能労働者が通常有すべき技能及び知識 | 上 級 中級の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 食鳥処理加工場における作業員の衛生 食鳥処理加工場での作業員の衛生に関して初歩的な知識を有すること。</p> <p>①食品衛生 食品衛生に関し、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)食中毒は病原菌が原因である。鶏肉でも食中毒が起きること。</p> <p>ii)食中毒防止3原則 1.食品に細菌を付けない 2.食品中の細菌を増やさない 3.食品中の細菌を殺す</p> <p>②食鳥処理加工場の衛生管理 食鳥処理加工場の衛生管理に関し、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>1.朝礼時の健康チェックでは正しい申告が最も大切 2.出社禁止の病気や一時的に配置転換される病気 3.正しい服装・清潔な服装の重要性 4.正しい手洗いの方法 5.洗剤や消毒薬の誤飲や目に入った場合の処置 6.正しい生体輸送かごの洗浄・消毒の手順 7.ナイフやまな板等の器具の洗浄及び消毒の手順 8.床に落とした鶏肉や製品は廃棄すること。製品は清潔に扱わなければならないこと。 9.食鳥処理加工場の作業場への持込禁止物品 10.食鳥処理加工場の作業場で禁止されている不潔な行動 11.作業場から外に出て戻る時の着替え・履き替え</p> <p>③食鳥処理加工場の衛生的運営 食鳥処理加工場の衛生的運営に関し、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>1.ネズミや害虫を見かけた時の対応 2.異物混入防止対策 3.負傷した場合の対処方法 4.食鳥処理加工場の従業員は日常でも衛生に注意を要する理由 5.食中毒を予防するための注意点</p> <p>2 食鳥処理加工 食鳥処理加工の工程に関し、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>1.生体の受入れ及び生体検査 2.と鳥(放血) 3.湯漬・脱羽及びと体検査 4.内臓摘出及び内臓検査 5.中ぬきの冷却 6.解体品の製造 7.製品の秤量・包装・冷却 8.製品の保管・貯蔵</p> | <p>学科試験</p> <p>1 食鳥処理加工場の衛生的な運営 食鳥処理加工現場での衛生的な運営に必要な一般的な知識を有すること。</p> <p>①食品衛生 食品衛生に関し、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)食鳥処理加工場における衛生管理の重要性 ii)鶏肉関連の食中毒の種類と病原菌並びに病状 iii)食中毒防止3原則 1.食品に細菌を付けない 2.食品中の細菌を増やさない 3.食品中の細菌を殺す</p> <p>②食鳥処理加工場の衛生管理 食鳥処理加工場の衛生管理に関し、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>1.朝礼時の健康チェックの意義と正しい申告の重要性 2.出社禁止の病気や一時的に配置転換される病気 3.正しい服装・清潔な服装の重要性 4.手洗いの重要性と正しい手洗いの方法 5.食鳥処理加工場における洗浄や消毒の重要性 6.洗浄と消毒の役割 7.食鳥処理加工場で使用する洗剤と消毒薬の種類と性質 8.食鳥処理加工場で日常的に使用されている洗剤や消毒薬の正しい使用方法及び調製方法 9.食鳥処理加工場で日常的に使用されている洗剤や消毒薬による事故の応急措置 10.食鳥処理加工場で日常的に使用されている洗剤や消毒薬の混合による事故防止対策 11.生体輸送かごの洗浄及び消毒の必要性 12.正しい生体輸送かごの消毒方法 13.食鳥処理加工場の作業場への持込禁止物品 14.食鳥処理加工場の作業場で禁止されている不潔な行動 15.食鳥処理加工場で日常行う各種洗浄及び消毒 16.食鳥処理加工場の床・壁・側溝等の洗浄及び消毒 17.器具・機械等の洗浄及び消毒 18.資材倉庫・冷蔵庫の清掃及び消毒 19.作業場及び冷蔵庫の温度管理 20.出荷車両の洗浄及び消毒</p> <p>③食鳥処理加工場の衛生的運営 食鳥処理加工場の衛生的運営に関し、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>1.製品の検査手順 2.包装資材の衛生的な保管 3.ゾーニングの意義及び役割並びにゾーニングに従う行動 4.ネズミや害虫駆除の必要性和計画駆除の方法 5.異物混入防止対策 6.負傷した場合の対処方法 7.食鳥処理加工場の従業員が日常でも衛生に注意を要する理由と食中毒を予防するための注意点 8.来客用の場内上着・履物の着用の準備、手洗いの勧め</p> <p>2 食鳥処理加工 1)食鳥処理加工の工程に関し、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>1.生体の受入れ及び生体検査 2.と鳥(放血) 3.湯漬・脱羽及びと体検査 4.内臓摘出及び内臓検査 5.中ぬきの冷却 6.解体品の製造 7.製品の秤量・包装・冷却 8.製品の保管・貯蔵</p> <p>2)食鳥の製品規格及び品質標準に関し、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)食鶏の取引規格(製品の種類、名称、定義等) 1.と体 2.中ぬき 3.解体品 4.生鮮品 5.凍結品 ii)食鶏取引規格の品質標準 iii)食鶏取引規格の袋詰、箱詰規格</p> <p>3)食鳥処理加工の方法と原理に関し、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>1.と鳥の方法 2.湯漬の原理及び方法 3.脱羽の注意点 4.と体・中ぬきの洗浄及び消毒 5.中ぬきの冷却方法 6.可食内臓の採取 7.解体作業の注意点 8.製品の包装及び冷却 9.製品の秤量及び検品 10.製品の保管及び貯蔵</p> | <p>学科試験</p> <p>1 食鳥処理加工場の衛生的な運営 食鳥処理加工現場での衛生的な運営に必要な高度な知識を有すること。</p> <p>①食品衛生 食品衛生に関し、次に掲げる事項について高度な知識を有すること。</p> <p>i)食鳥処理加工場における衛生管理の重要性 ii)鶏肉関連の食中毒の種類と病原菌並びに病状 iii)食中毒防止3原則 1.食品に細菌を付けない 2.食品中の細菌を増やさない 3.食品中の細菌を殺す</p> <p>②食鳥処理加工場の衛生管理 食鳥処理加工場の衛生管理に関し、次に掲げる事項について高度な知識を有すること。</p> <p>1.朝礼時の健康チェックの意義と正しい申告の重要性 2.出社禁止の病気や一時的に配置転換される病気 3.正しい服装・清潔な服装の重要性 4.手洗いの重要性と正しい手洗いの方法 5.食鳥処理加工場における洗浄や消毒の重要性 6.洗浄と消毒の役割 7.食鳥処理加工場で使用する洗剤と消毒薬の種類と性質 8.食鳥処理加工場で日常的に使用されている洗剤や消毒薬の正しい使用方法及び調製方法 9.食鳥処理加工場で日常的に使用されている洗剤や消毒薬による事故の応急措置 10.食鳥処理加工場で日常的に使用されている洗剤や消毒薬の混合による事故防止対策 11.生体輸送かごの洗浄及び消毒の必要性 12.正しい生体輸送かごの消毒方法 13.食鳥処理加工場の作業場への持込禁止物品 14.食鳥処理加工場の作業場で禁止されている不潔な行動 15.食鳥処理加工場で日常行う各種洗浄及び消毒 16.食鳥処理加工場の床・壁・側溝等の洗浄及び消毒 17.器具・機械等の洗浄及び消毒 18.資材倉庫・冷蔵庫の清掃及び消毒 19.作業場及び冷蔵庫の温度管理 20.出荷車両の洗浄及び消毒</p> <p>③食鳥処理加工場の衛生的運営 食鳥処理加工場の衛生的運営に関し、次に掲げる事項について高度な知識を有すること。</p> <p>1.製品の検査手順 2.包装資材の衛生的な保管 3.ゾーニングの意義及び役割並びにゾーニングに従う行動 4.ネズミや害虫駆除の必要性和計画駆除の方法 5.異物混入防止対策 6.負傷した場合の対処方法 7.食鳥処理加工場の従業員が日常でも衛生に注意を要する理由と食中毒を予防するための注意点 8.来客用の場内上着・履物の着用の準備、手洗いの勧め</p> <p>2 食鳥処理加工 1)食鳥の特徴に関して、次に掲げる事項について高度な知識を有すること。</p> <p>1.鶏体の構造 2.鶏の筋肉の特徴 3.鶏の内臓の特徴 4.鶏肉の栄養成分 5.畜肉との違い</p> <p>2)食鳥処理加工の工程に関し、次に掲げる事項について高度な知識を有すること。</p> <p>1.生体の受入れ及び生体検査 2.と鳥(放血) 3.湯漬・脱羽及びと体検査 4.内臓摘出及び内臓検査 5.中ぬきの冷却 6.解体品の製造 7.製品の秤量・包装・冷却 8.製品の保管・貯蔵</p> <p>3)食鳥の製品規格及び品質標準に関し、次に掲げる事項について高度な知識を有すること。</p> <p>i)食鶏の取引規格(製品の種類、名称、定義等) 1.と体 2.中ぬき 3.解体品 4.生鮮品 5.凍結品 ii)食鶏取引規格の品質標準 iii)食鶏取引規格の袋詰、箱詰規格</p> <p>4)食鳥処理加工の方法と原理に関し、次に掲げる事項について高度な知識を有すること。</p> <p>1.と鳥の方法 2.湯漬の原理及び方法 3.脱羽の注意点 4.と体・中ぬきの洗浄及び消毒 5.中ぬきの冷却方法 6.可食内臓の採取 7.解体作業の注意点 8.製品の包装及び冷却 9.製品の秤量及び検品 10.製品の保管及び貯蔵</p> |

| 初 級 | 専 門 級 | 上 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 | 初級の技能労働者が通常有すべき技能及び知識 | 中級の技能労働者が通常有すべき技能及び知識 |
| <p>3 材料</p> <p>①食鶏 食鶏に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。 1.若どり(ブロイラー、3か月齢未満の食鶏) 2.肥育鶏(3か月齢以上～5ヶ月齢未満の食鶏) 3.成鶏(5か月齢以上の食鶏) 4.その他の食鶏</p> <p>②洗浄・消毒用薬剤 食鳥処理加工場で日常的に使用されている洗浄、消毒用薬剤に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。 1.洗剤 2.消毒薬</p> <p>③包装材料 包装材料に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。 1.真空包装用軟包装材料 2.段ボール箱 3.プラスチック製容器(コンテナ等) 4.その他材料(包装補助材料等)</p> <p>4 機械、設備、器具等 機械、設備、器具等に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。 1.生体輸送かご 2.生体輸送かご洗浄設備 3.スタナー(瞬間的に鶏を気絶させる装置)又はガス・チェンバ 4.オートキラー 5.湯漬機 6.脱羽機(毛焼設備を含む。) 7.と体洗浄機 8.各種カッター(ヘッドカッター、フットカッター、テイルカッター) 9.中抜き前処理機 10.自動中抜き機 11.中抜き後処理機 12.可食内臓処理設備 13.中ぬき洗浄機 14.中ぬき冷却設備 15.解体用具一式(解体用まな板を含む。) 16.大ばらし機 17.脱骨機 18.整形用具一式(整形用まな板を含む。) 19.ミンチ製造機 20.骨肉分離機 21.X線検査機 22.金属探知機 23.秤量設備 24.製品冷却設備 25.清掃用具一式 26.消毒用具一式</p> <p>5 安全対策 安全衛生に関する初歩的な知識を有すること。 1)食鳥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初歩的な知識を有すること。 1.機械、器具、工具、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.食鳥処理加工作業に関して、発生するおそれのある疾病の原因及び予防 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 8.安全衛生標識(立入禁止、安全通路、保護具着用、火気厳禁等) 9.合図 10.服装</p> <p>2)作業者の衛生について初歩的な知識を有すること。 1.伝染性の病気がかかった疑いがある時は出勤せず、上司に申し出て就業を取りやめるとともに病院で診察を受けること。 2.生体輸送かご出し等、塵埃の強い作業ではマスクを着用すること。</p> | <p>3 材料</p> <p>①食鶏 食鶏に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 1.若どり(ブロイラー、3か月齢未満の食鶏) 2.肥育鶏(3か月齢以上～5ヶ月齢未満の食鶏) 3.成鶏(5か月齢以上の食鶏) 4.その他の食鶏</p> <p>②洗浄・消毒用薬剤 食鳥処理加工場で日常的に使用されている洗浄消毒用薬剤に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 1.洗剤 2.消毒薬</p> <p>③包装材料 包装材料に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 1.真空包装用軟包装材料 2.段ボール箱 3.プラスチック製容器(コンテナ等) 4.その他材料(包装補助材料等)</p> <p>4 機械、設備、器具等 機械、設備、器具等に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 1.生体輸送かご 2.生体輸送かご洗浄設備 3.スタナー(瞬間的に鶏を気絶させる装置)又はガス・チェンバ 4.オートキラー 5.湯漬機 6.脱羽機(毛焼設備を含む。) 7.と体洗浄機 8.各種カッター(ヘッドカッター、フットカッター、テイルカッター) 9.中抜き前処理機 10.自動中抜き機 11.中抜き後処理機 12.可食内臓処理設備 13.中ぬき洗浄機 14.中ぬき冷却設備 15.解体用具一式(解体用まな板を含む。) 16.大ばらし機 17.脱骨機 18.整形用具一式(整形用まな板を含む。) 19.ミンチ製造機 20.骨肉分離機 21.X線検査機 22.金属探知機 23.秤量設備 24.製品冷却設備 25.清掃用具一式 26.消毒用具一式</p> <p>5 安全衛生 安全衛生に関する一般的な知識を有すること。 1)食鳥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一般的な知識を有すること。 1.機械、器具、工具、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.食鳥処理加工作業に関して、発生するおそれのある疾病の原因及び予防 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 8.その他食鳥処理加工作業に関する安全又は衛生のために必要な事項</p> <p>2)労働安全衛生法関係法令(食鳥処理加工業に関する部分に限る。)について一般的な知識を有すること。 3)作業者の衛生について一般的な知識を有すること。 1.伝染性の病気がかかった疑いがある時は出勤せず、上司に申し出て就業を取りやめるとともに病院で診察を受けること。 2.生体輸送かご出し等、塵埃の強い作業ではマスクを着用すること。</p> | <p>3 材料</p> <p>①食鶏 食鶏に関し、次に掲げる事項について専門的な知識を有すること。 1.若どり(ブロイラー、3か月齢未満の食鶏) 2.肥育鶏(3か月齢以上～5ヶ月齢未満の食鶏) 3.成鶏(5か月齢以上の食鶏) 4.その他の食鶏</p> <p>②洗浄消毒用薬剤 食鳥処理加工場で日常的に使用されている洗浄消毒用薬剤に関し、次に掲げる事項について専門的な知識を有すること。 1.洗剤 2.消毒薬</p> <p>③包装材料 包装材料に関し、次に掲げる事項について専門的な知識を有すること。 1.真空包装用軟包装材料 2.段ボール箱 3.プラスチック製容器(コンテナ等) 4.その他材料(包装補助材料等)</p> <p>4 機械、設備、器具等 機械、設備、器具等に関し、次に掲げる事項について専門的な知識を有すること。 1.生体輸送かご 2.生体輸送かご洗浄設備 3.スタナー(瞬間的に鶏を気絶させる装置)又はガス・チェンバ 4.オートキラー 5.湯漬機 6.脱羽機(毛焼設備を含む。) 7.と体洗浄機 8.各種カッター(ヘッドカッター、フットカッター、テイルカッター) 9.中抜き前処理機 10.自動中抜き機 11.中抜き後処理機 12.可食内臓処理設備 13.中ぬき洗浄機 14.中ぬき冷却設備 15.解体用具一式(解体用まな板を含む。) 16.大ばらし機 17.脱骨機 18.整形用具一式(整形用まな板を含む。) 19.ミンチ製造機 20.骨肉分離機 21.X線検査機 22.金属探知機 23.秤量設備 24.製品冷却設備 25.清掃用具一式 26.消毒用具一式</p> <p>5 安全衛生 安全衛生に関する高度な知識を有すること。 1)食鳥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高度な知識を有すること。 1.機械、器具、工具、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.食鳥処理加工作業に関して、発生するおそれのある疾病の原因及び予防 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 8.その他食鳥処理加工作業に関する安全又は衛生のために必要な事項</p> <p>2)労働安全衛生法関係法令(食鳥処理加工業に関する部分に限る。)について高度な知識を有すること。 3)作業者の衛生について高度な知識を有すること。 1.伝染性の病気がかかった疑いがある時は出勤せず、上司に申し出て就業を取りやめるとともに病院で診察を受けること。 2.生体輸送かご出し等、塵埃の強い作業ではマスクを着用すること。</p> |
| <p>実技試験</p> <p>指導員(処理工場現場)の指示通りに作業ができること。</p> <p>食鳥処理加工</p> <p>①食鳥処理</p> <p>1)食鳥処理作業 1.脱羽の確認ができること。</p> <p>2)食鳥解体作業(中ぬき大ばらし作業) 1.骨つきもも部分の採取ができること。 2.手羽つきむね肉部分の分離・採取ができること。</p> <p>②衛生管理 1.作業衣、帽子、マスク、長靴の着用、毛髪など付着物の点検ができること。</p> <p>③安全対策 1.安全衛生標識の確認ができること。</p> | <p>実技試験</p> <p>食鳥処理加工の各段階の作業に習熟し、所定の作業能率を実現することができること。</p> <p>食鳥処理加工</p> <p>①食鳥処理</p> <p>1)生体受入れ作業 1.生体受入れプラットホームの清掃・消毒作業(生体輸送かごの洗浄・消毒作業を含む。)</p> <p>2)食鳥処理作業 1.湯漬及び湯漬温度の点検ができること。 2.脱羽の確認ができること。 3.と体洗浄の確認ができること。 4.内臓摘出作業(機械作業)後の点検ができること。</p> <p>3)中抜きと体作業 1.中ぬき冷却作業(機械作業)後の点検ができること。</p> <p>4)食鳥解体作業 1.大ばらしができること。 2.脱骨(もも肉採取)ができること。 3.むね肉、手羽及びびさみ採取ができること。 4.整形(余分な皮、脂肪、残羽、残骨等の除去)ができること。</p> <p>5)生鮮肉管理作業 1.生鮮品の秤量ができること。 2.生鮮品の検品ができること。</p> <p>②衛生管理 1.作業衣、帽子、マスク、長靴の着用、毛髪など付着物の点検ができること。 2.手及び長靴の洗浄・消毒ができること。 3.消毒槽の確認ができること。 4.使用器具、容器等の洗浄・消毒ができること。</p> <p>③安全対策 1.安全衛生標識の確認ができること。 2.作業手袋の着用ができること。 3.作業者間の安全確認ができること。</p> | <p>実技試験</p> <p>食鳥処理加工の各段階の作業に習熟し、的確に所定の作業能率を実現することができること。</p> <p>食鳥処理加工</p> <p>①食鳥処理</p> <p>1)生体受入れ作業 1.生体受入れプラットホームの清掃・消毒作業(生体輸送かごの洗浄・消毒作業を含む。)</p> <p>2)食鳥処理作業 1.湯漬及び湯漬温度の点検ができること。 2.脱羽の確認ができること。 3.と体洗浄の確認ができること。 4.内臓摘出作業(機械作業)後の点検ができること。 5.一級品と等外品の選定及び判別作業</p> <p>3)中抜きと体作業 1.中ぬき冷却作業(機械作業)後の点検ができること。</p> <p>4)食鳥解体作業(等外品の除去等品質の確保を含む) 1.大ばらしができること。 2.脱骨(もも肉採取)ができること。 3.むね肉、手羽及びびさみ採取ができること。 4.整形(余分な皮、脂肪、残羽、残骨等の除去)ができること。 5.加食内臓(レバー、ハツ等)の採取が出来ること。</p> <p>5)生鮮肉管理作業 1.生鮮品の秤量ができること。 2.生鮮品の検品ができること。</p> <p>②衛生管理 1.作業衣、帽子、マスク、長靴の着用、毛髪など付着物の点検ができること。 2.手及び長靴の洗浄・消毒ができること。 3.消毒槽の確認ができること。 4.使用器具、容器等の洗浄・消毒ができること。</p> <p>③安全対策 1.安全衛生標識の確認ができること。 2.作業手袋の着用ができること。 3.作業者間の安全確認ができること。 4.点検、異常時の安全対策を含む)</p> |