

【食肉技術員】

[No. 1] と畜場でと畜・解体できる動物の組合せとして誤っているものは、次のうちどれか。

A 山羊 B イノシシ C 鹿 D 馬 E 豚

[ ①AとB ②AとD ③BとC ④BとE ⑤CとE ]

【正答 3】

[No. 2] 牛や豚の生体を食肉に加工する過程で、頭、肢（あし）の先、皮及び内臓を取り除いた状態の物を指す語句として正しいものは、次のうちどれか。

[ ①部分肉 ②枝肉 ③加工肉 ④成形肉 ⑤精肉 ]

【正答 2】

[No. 3] と畜場で処理される家畜は1頭毎にと畜検査員による検査を受け、その検査に合格したものだけが食肉として流通するが、と畜検査員になるために必要な資格は、次のうちどれか。

[ ①衛生管理者 ②食品衛生責任者 ③医師 ④栄養士 ⑤獣医師 ]

【正答 5】

[No. 4] 健康である生体重120kgの肉用豚1頭を処理した際に生産される精肉の量として最も近いものは、次のうちどれか。

[ ①100kg ②80kg ③60kg ④40kg ⑤20kg ]

【正答 3】

[No. 5] 豚熱(CSF)に関する記述の組合せとして最も適当なものは、次のうちどれか。

A 豚熱ウイルスにより起こる豚、イノシシの熱性伝染病で感染力は強いが致死率が低いのが特徴である。

B 現在、日本全国に感染したイノシシが発見されている。

C 豚熱ウイルスは感染豚の唾液、糞尿中などから排泄され、感染豚や汚染物との接触等により感染を拡大する。

D アフリカ豚熱(ASF)と同類の病気である。

E と畜場で検査を行っているため豚熱ウイルスに感染した豚肉が市場に出回ることはなく、仮に豚熱ウイルスに感染した豚肉を食べても人体への影響はない。

[ ①AとB ②AとD ③BとC ④BとE ⑤CとE ]

【正答 5】