

【食肉技術員】

[No. 1] と畜場法第1条の条文について、、に入る語句の組合せとして正しいものは、次のうちどれか。

この法律は、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適性の確保のためにの見地から必要な規制その他の措置を講じ、もつて国民のの保護を図ることを目的とする。

- [①A：生活衛生 B：生活 ②A：公衆衛生 B：健康 ③A：労働衛生 B：安全
④A：経済性 B：財産 ⑤A：国家防衛 B：生命]

【正答 2】

[No. 2] 人獣共通感染症とは人と人以外の動物の両方に感染する病原体による病気である。人獣共通感染症の組合せとして正しいものは、次のうちどれか。

A 口蹄疫 B Q熱 C 牛伝染性リンパ腫 D 豚熱 E 狂犬病

- [①AとB ②BとC ③CとD ④BとE ⑤DとE]

【正答 4】

[No. 3] 牛の第一胃に関する記述として最も適当なものは、次のうちどれか。

- [①人間の胃と同様に、胃酸や消化酵素の働きにより、摂取した飼料を消化する。
②鶏の胃と同様に、飼料と一緒に摂取された小石や砂を貯留しておき、飼料の破砕を行う。
③通称、センマイと呼ばれ、焼肉店等で提供されている。
④牛に存在する第一胃から第四胃までの4つの胃の中で、最も容積が小さい。
⑤発酵タンクの役割を有し、飼料中の繊維質等を分解する。]

【正答 5】

[No. 4] 次の文は、食品の保存基準について説明した文であるが、() 内に入る数字として最も適当なものは、次のうちどれか。

食品衛生法の規定に基づいて定められた「食品、添加物等の規格基準」において、牛肉等の食肉（生食用食肉を除く）は() °C以下で保存しなければならないと定められている。

- [①マイナス10 ②マイナス5 ③0 ④5 ⑤10]

【正答 5】

[No. 5] 枝肉に^{かし}瑕疵（傷）がある場合、公益社団法人日本食肉格付協会により、等級印の右に瑕疵印が刻印される。瑕疵は枝肉の商品性を損ない、価格を低下させるものである。枝肉の瑕疵は種類により、ア～カのカタカナで表示されるが、このうち、アに該当するものは、次のうちどれか。

- [①筋炎（シコリ） ②外傷（アタリ） ③多発性筋出血（シミ） ④水腫（ズル） ⑤唐除（カツジョ）]

【正答 3】