

【食肉技術員】

[No. 1] 食肉による食中毒防止のための加熱条件として、中心部を75°Cで1分間加熱することが必要とされている。これと同等の加熱殺菌の条件として適当でないものは、次のうちどれか。

- | | | |
|-------------|------------|-----------|
| 〔 ①70°Cで2分間 | ②69°Cで4分間 | ③67°Cで8分間 |
| ④66°Cで11分間 | ⑤65°Cで15分間 | |

【正答 1】

[No. 2] と畜場でとさつ又は解体できる動物の組合せとして適当なものは、次のうちどれか。

- | |
|--------------------------------------|
| 〔 ①馬・鶏 ②羊・イノシシ ③鹿・カモ ④ダチョウ・牛 ⑤豚・山羊 〕 |
|--------------------------------------|

【正答 5】

[No. 3] 国内ではこれまで発生していないが、韓国や中国などアジアの広い地域で発生しており、国内で発生した場合には畜産業に大きな打撃を与える可能性があることから国内への侵入が危惧されている家畜伝染病は、次のうちどれか。

- | |
|--|
| 〔 ①ヨーネ病 ②口蹄疫 ③アフリカ豚熱 ④鳥インフルエンザ ⑤牛ウイルス性下痢・粘膜病 〕 |
|--|

【正答 3】

[No. 4] 食中毒に関する適当な記述の組合せは、次のうちどれか。

- A サルモネラ属菌は牛、豚、鶏などの腸管や河川などの自然界に広く分布しており、100個程度の少量の菌でも感染が成立するが、乾燥には弱いとされている。
- B カンピロバクターは牛や鶏の腸管に存在するため、食肉を加工する際に腸管内にいた菌が肉に付着してしまうことがある。カンピロバクターが付着している食品は、色やにおい、味が変化する。
- C 腸管出血性大腸菌は加熱不十分な食肉などを食べることで感染する。ベロ毒素を产生し、溶血性尿毒症症候群などの重い症状を引き起こす事もある。
- D リステリア・モノサイトゲネスは河川水や動物の腸管内など環境中に広く分布する細菌である。4°C以下の低温でも増殖できるため、欧米では、ナチュラルチーズなどの乳製品、生ハムなどの食肉加工品などでリステリア・モノサイトゲネスによる集団食中毒が発生している。
- E 旋毛虫症はクマ肉などのジビエの生食によって引き起こされる。寄生虫である旋毛虫は冷凍に弱いため、凍結すれば死滅する。

- | |
|------------------------------|
| 〔 ①AとB ②BとC ③CとD ④AとE ⑤DとE 〕 |
|------------------------------|

【正答 3】

[No. 5] 豚枝肉の品質は、公益社団法人日本食肉格付協会の格付員が外観や肉質などを判定して等級を決定する。豚枝肉の等級として適当でないものは、次のうちどれか。

- | |
|----------------------|
| 〔 ①極上 ②特上 ③上 ④中 ⑤並 〕 |
|----------------------|

【正答 2】