

「食鳥処理加工業技能評価試験」実技試験概要

専 門 級(実技試験)

項目	所要時間	作業内容	判断基準
1. 衛生管理	10分	作業衣、帽子、マスク、長靴の着用及び毛髪など付着物の点検	正確にできるかどうか
		手指の点検、手及び長靴の洗浄・消毒、消毒槽の確認	確認ができるかどうか
	5分	使用器具、容器等の洗浄・消毒	洗浄・消毒ができるかどうか
2. 安全対策	5分	安全衛生標識の確認、作業手袋の着用及び作業間隔の確認	確認ができるかどうか
3. 受入れ作業	5分	生体輸送かごの洗浄・消毒	確認ができるかどうか
4. 食鳥処理作業	5分	湯漬温度の点検、脱羽の確認、及びと体洗浄の確認	確認ができるかどうか
5. 中抜き作業	5分	中抜き作業後及び中ぬき冷却作業の点検	点検ができるかどうか
6. 食鳥解体作業	10分	大ばらし、もも肉、むね肉、手羽及びささみの採取、整形作業	採取、整形作業ができるかどうか
7. 生鮮肉管理作業	5分	生鮮品の秤量作業	できるかどうか
		生鮮品の検品作業	できるかどうか
合計	50分		

(注)作業時間合計50分以内、作業間移行時間合計10分とする。