

**「食鳥処理加工業技能評価試験」概要**  
**上 級(実技試験)**

製作等作業試験

試験項目	所要時間	作業内容	判断基準
1. 衛生管理	5分	作業衣、帽子、マスク、長靴の着用	正確にできるかどうか (できない場合は、総合点から減点)
	5分	手洗い、衣服への毛髪などの付着物の点検、長靴の消毒槽設備の使用等	正確にできるかどうか (できない場合は、総合点から減点)
2. 安全対策	2分	作業の安全確認	正確にできるかどうか (できない場合は、総合点から減点)
	2分	作業手袋の着用	正確にできるかどうか (できない場合は、総合点から減点)
1. 衛生管理	5分	作業場、使用器具、容器等の洗浄・消毒	正確にできるかどうか
	5分	消毒薬の調製	正確にできるかどうか
2. 安全対策	2分	懸鳥ラインの点検	正確にできるかどうか
3. 受入れ作業	3分	生体の取扱い	正確にできるかどうか
4. 食鳥処理作業	3分	羽毛、不合格とたいの処理状況	正確にできるかどうか
	3分	不合格品(内蔵、中ぬき)の処理状況	正確にできるかどうか
5. 中抜き作業	3分	チラーからの中ぬきの取扱い	正確にできるかどうか
6. 食鳥解体作業	7分	骨付きももの脱骨、採取、整形	正確にできるかどうか
	6分	むね肉の採取、整形	正確にできるかどうか
	3分	ささみの採取	正確にできるかどうか
7. 生鮮肉管理作業	3分	計量機の準備および生鮮品の秤量作業	正確にできるかどうか
	3分	金属探知機の準備・点検	正確にできるかどうか
合計	60分		

判断等試験

試験項目	所要時間	作業(試験)内容	採点基準
1. 安全対策	3分	安全停止ボタンの操作方法の説明	正確にできるかどうか
	2分	湯漬機・チラーの最適温度と点検	正確にできるかどうか
2. 食鳥処理作業	5分	もも肉・むね肉の評価	正確にできるかどうか
	5分	きもの評価	正確にできるかどうか
	5分	作業時の器具の名称と用途	正確にできるかどうか
合計	20分		