

平成 29 年度 HACCP 教育コース 資格更新試験問題

【行政講演】

- HACCP は、HA と CCP の 2 つの用語からできている。それぞれ日本語で表すとどのような言葉が適切か以下の組み合わせから選びなさい。
 - HA:重要管理点と CCP:コントロールシート
 - HA:危害要因分析と CCP:重要管理点
 - HA:重要管理点と CCP:管理基準
- HACCP の 12 手順の手順 1 について、正しいものを選びなさい。
 - 手順 1 は、危害要因分析の実施である
 - 手順 1 は、管理基準の設定である
 - 手順 1 は、HACCP のチーム構成である
- HACCP の 7 原則について、正しいものを選びなさい。
 - 原則 1 は、重要管理点の決定である
 - 原則 3 は、モニタリング方法の設定である
 - 原則 6 は、検証方法の設定である
- HACCP システムを効果的に機能させる 5S とは、整理・整頓・(ア)・清潔・(イ) のことである。(ア) と (イ) の正しい組み合わせを選びなさい。
 - 清掃としつけ
 - しつけと整備
 - 整備と清掃
- 国際的な食品規格を策定するためのコーデックス委員会は、以下の 2 つの国際機関が合同で設立したものである。正しい組み合わせを選びなさい。
 - IDF と ISO
 - FAO と WHO
 - FDA と EFSA

【正 解】

- ① ② ③
- ① ② ③
- ① ② ③
- ① ② ③
- ① ② ③

平成 29 年度 HACCP 教育コース 資格更新試験問題

【技術講演】

6. 細菌性食中毒と主な原因食品の組合せである。正しいのはどれか。1つ選べ。
- ① 腸炎ビブリオ —— 淡水産魚介類
 - ② 腸管出血性大腸菌 —— サラダ類、食肉
 - ③ ブドウ球菌 —— 鶏肉
7. 細菌性食中毒に関する記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。
- ① 病原大腸菌は芽胞を形成する。
 - ② 潜伏期は毒素型のほうが感染型より短い。
 - ③ ぶどう球菌の毒素は 100℃、30 分の加熱で不活化される。
8. HACCP について記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。
- ① 危害分析重要管理点の頭文字である。
 - ② わが国ではすべての食品製造工場に、導入が義務づけられている。
 - ③ 微生物による危害防止のみに適用できる。
9. 家庭における衛生管理に関する記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。
- ① 食品を加熱調理する場合、中心温度が 75℃で 1 分以上加熱する。
 - ② 調理に使用した包丁やまな板などは、洗浄した後 55℃の湯湯で処理する。
 - ③ 残った食品は保存せず、ただちにすべて廃棄する。
10. 衛生指標細菌に関する記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。
- ① 一般細菌数は、食品中の生菌と死菌のすべてを数えたものである。
 - ② 大腸菌群は、ショ糖を分解して酸とガスを産生することができる。
 - ③ 衛生指標細菌の腸球菌は、大腸菌より加熱や冷凍に対し強い。

【正 解】

6. ① ② ③
7. ① ② ③
8. ① ② ③
9. ① ② ③
10. ① ② ③