

令和元年度 HACCP 教育コース（東京）更新試験問題

【行政講演】

- 2018年度で最も多かった食中毒原因はどれか。
 - ① サルモネラ
 - ② ウエルシュ
 - ③ ノロウイルス
- 2018年度で最も多かった食中毒の原因施設はどれか。
 - ① 旅館
 - ② 仕出し屋
 - ③ 飲食店
- 食中毒防止の三原則は、つけない、増やさない、あと一つはどれか。
 - ① 冷やす
 - ② 洗い落とす
 - ③ やっつける
- カンピロバクター食中毒で最も気を付ける食材はどれか。
 - ① イワシ
 - ② 鶏肉
 - ③ 生野菜
- 細菌と HACCP に関連して次の説明のうち正しい内容はどれか。
 - ① 細菌は腐敗と関わりが多いが危害が少ないので HACCP では重視されない
 - ② 細菌は食中毒や腐敗の原因になる場合もあることから HACCP では重視される
 - ③ 細菌による食中毒事故は多いが、必ずしも発生するわけではないため HACCP では重視されない

【正 解】

1. ① ② ③
2. ① ② ③
3. ① ② ③
4. ① ② ③
5. ① ② ③

令和元年度 HACCP 教育コース（東京）更新試験問題

【技術講演】

6. 環境衛生に関する微生物の評価法の目的として適さないものを1つ選べ。
- ① 施設や工程における現状を把握する
 - ② 事務職員の健康診断
 - ③ 施設立ち上げ、改修工事の影響調査
7. 工程管理として実施する環境微生物の調査として適さないものを1つ選べ。
- ① 施設内の落下微生物検査
 - ② 製造ラインのふきとり検査
 - ③ 工場排水の細菌検査
8. 次亜塩素酸ナトリウム溶液（殺菌剤）の正しい使用方法を1つ選べ。
- ① 次亜塩素酸ナトリウム溶液を希釈して使用する時は、目分量で構わない。
 - ② 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、密栓して冷暗所に保存する。
 - ③ 予備洗浄しないで、殺菌剤を使うのが有効な殺菌方法である。
9. 衛生規範に定められている作業場内の微生物調査で正しいものを1つ選べ。
- ① 落下細菌数を測定する目的は、汚染を迅速に検出するためである。
 - ② 落下真菌（カビ・酵母）数の採取時間は5分間と決められている。
 - ③ カビが発育した培地は、職員に見せるためしばらく置いておくと良い。
10. 環境衛生に関する微生物評価の考え方として、適さないものを1つ選べ。
- ① できるだけ多くの職員に調査を実施させる。
 - ② 調査方法は、妥当性が確認された方法で実施する。
 - ③ 連続的な検査データを得ることで、異常を確認することができる。

【正 解】

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