

## 「HACCP概要」コース確認テスト

### Q1 次の説明の（ ）にあてはまるものはどれか。

「厚生労働省が公開した平成27年度の食中毒発生状況を件数で見ると、最も多かったのは（ ）による食中毒で、全体の約40%を占めていました。」

- 寄生虫    化学物質    ウイルス    細菌

### Q2 次の説明の（ ）にあてはまるものはどれか。

「厚生労働省が公開した平成27年度の食中毒発生状況を患者数で見ると、最も多かったのは（ ）による食中毒で、全体の約67%を占めていました。」

- 細菌    ウイルス    化学物質    寄生虫

### Q3 次のうち毒素型食中毒菌となるものはどれか。

- カンピロバクター    黄色ブドウ球菌    ノロウイルス    サルモネラ属菌

### Q4 次のうち誤りはどれか。

- 1.カンピロバクターは食中毒の発生原因微生物として急激に増加している。
- 2.サルモネラ属菌は原因食品として「鶏卵」や「鶏肉」がよく知られている。
- 3.黄色ブドウ球菌はヒトや動物の化膿した傷口や手指、鼻、皮膚など広く分布している。
- 4.ノロウイルスは感染力が比較的に弱いので、大量のウイルスでなければ感染しない。

- 1    2    3    4

### Q5 5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）のうち、整頓には3定で取り組みます。3定の組み合わせで正しいものはどれか。

- 定位・定品・定量    定位・定量・定人    定位・定量・定場    定位・定品・定人

### Q6 次のうち正しいものはどれか。

- 1.毛髪は食べて危害を及ぼさないため、消費者からの指摘は比較的少ない。
- 2.外部から購買している原材料の品質と自工場のHACCP導入とは切り離して取り組む。
- 3.掃除用具は室内のオープンな場所に吊り下げるより、ロッカーにしまった方が衛生的である。
- 4.食中毒予防は、「つけない」「増やさない」「やっつける」「持ち込まない」である。

- 1    2    3    4

## 「HACCP概要」コース確認テスト

**Q7 害要因になってしまわないように管理しなければならないものの正しい組合せはどれか。**

A 原材料 B 使用水 C 工程設備・器具 D 従業員 E 外気・流入空気

- 1.A、B
  - 2.A、B、C
  - 3.A、B、C、D
  - 4.A、B、C、D、E
- 1 2 3 4

**Q8 次のうち正しいものはどれか。**

- 1.危害要因は生物学的危害要因、物理的危険要因の2つに分類される。
  - 2.アレルギーの混入は生物学的危険要因である。
  - 3.HACCPは抜取検査を重要管理点として監視することにより、製品の安全を確保する衛生管理の手法のひとつである。
  - 4.一般的衛生管理プログラムはHACCPの土台となる。
- 1 2 3 4

**Q9 次のうち正しいものはどれか。**

- 1.重要管理点（CCP）は連続的に監視しておけば、記録は必要ない。
  - 2.自然に生えているキノコの毒は生物的要因である。
  - 3.毛髪などの食べて危害を及ぼさない異物はHACCP上危害とみなさない。
  - 4.法律で認められている食品添加物も基準を逸脱すればハザードとなる
- 1 2 3 4

**Q10 重要管理点（CCP）として不適切なものはどれか。**

- 1.加熱殺菌
  - 2.金属探知機
  - 3.微生物試験
  - 4.原材料・半製品・製品の低温管理
- 1 2 3 4

## 【解答】

# 「HACCP概要」コース確認テスト

### Q1 次の説明の（ ）にあてはまるものはどれか。

「厚生労働省が公開した平成27年度の食中毒発生状況を件数で見ると、最も多かったのは（ ）による食中毒で、全体の約40%を占めていました。」

- 寄生虫    化学物質    ウイルス    細菌

### Q2 次の説明の（ ）にあてはまるものはどれか。

「厚生労働省が公開した平成27年度の食中毒発生状況を患者数で見ると、最も多かったのは（ ）による食中毒で、全体の約67%を占めていました。」

- 細菌    ウイルス    化学物質    寄生虫

### Q3 次のうち毒素型食中毒菌となるものはどれか。

- カンピロバクター    黄色ブドウ球菌    ノロウイルス    サルモネラ属菌

### Q4 次のうち誤りはどれか。

- 1.カンピロバクターは食中毒の発生原因微生物として急激に増加している。
- 2.サルモネラ属菌は原因食品として「鶏卵」や「鶏肉」がよく知られている。
- 3.黄色ブドウ球菌はヒトや動物の化膿した傷口や手指、鼻、皮膚など広く分布している。
- 4.ノロウイルスは感染力が比較的に弱いので、大量のウイルスでなければ感染しない。

- 1    2    3    4

### Q5 5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）のうち、整頓には3定で取り組みます。3定の組み合わせで正しいものはどれか。

- 定位・定品・定量    定位・定量・定人    定位・定量・定場    定位・定品・定人

### Q6 次のうち正しいものはどれか。

- 1.毛髪は食べて危害を及ぼさないため、消費者からの指摘は比較的少ない。
- 2.外部から購入している原材料の品質と自工場のHACCP導入とは切り離して取り組む。
- 3.掃除用具は室内のオープンな場所に吊り下げるより、ロッカーにしまった方が衛生的である。
- 4.食中毒予防は、「つけない」「増やさない」「やっつける」「持ち込まない」である。

- 1    2    3    4

## 【解答】

## 「HACCP概要」コース確認テスト

**Q7 害要因になってしまわないように管理しなければならないものの正しい組合せはどれか。**

A 原材料 B 使用水 C 工程設備・器具 D 従業員 E 外気・流入空気

1.A、B

2.A、B、C

3.A、B、C、D

4.A、B、C、D、E

1 2 3 4

**Q8 次のうち正しいものはどれか。**

1.危害要因は生物学的危害要因、物理的危険要因の2つに分類される。

2.アレルギーの混入は生物学的危険要因である。

3.HACCPは抜取検査を重要管理点として監視することにより、製品の安全を確保する衛生管理の手法のひとつである。

4.一般的衛生管理プログラムはHACCPの土台となる。

1 2 3 4

**Q9 次のうち正しいものはどれか。**

1.重要管理点（CCP）は連続的に監視しておけば、記録は必要ない。

2.自然に生えているキノコの毒は生物的要因である。

3.毛髪などの食べて危害を及ぼさない異物はHACCP上危害とみなさない。

4.法律で認められている食品添加物も基準を逸脱すればハザードとなる

1 2 3 4

**Q10 重要管理点（CCP）として不適切なものはどれか。**

1.加熱殺菌

2.金属探知機

3.微生物試験

4.原材料・半製品・製品の低温管理

1 2 3 4