

「HACCP導入のための7原則12手順」コース確認テスト

Q1 左表のHACCP 7原則の空欄①～⑤に適する語句の組み合わせで、正しいものは右表A～Dのどれか。

原則1	危害要因分析
原則2	重要管理点の決定
原則3	(①) の設定
原則4	(②) の設定
原則5	(③) の設定
原則6	(④) の設定
原則7	(⑤) の設定

【選択肢】

	①	②	③	④	⑤
A	管理基準	改善措置	モニタリング方法	検証方法	記録と保存方法
B	改善措置	モニタリング方法	改善措置	検証方法	記録と保存方法
C	モニタリング方法	記録と保存方法	管理基準	改善措置	検証方法
D	管理基準	モニタリング方法	改善措置	検証方法	記録と保存方法

A B C D

Q2 次の説明で正しいものはA～Dのどれか。

- A. HACCPチームのメンバーは、HACCPの目的を理解し、知識や技術を身につけるため、チームメンバーに対してのみ計画的に教育訓練を行うことが重要である。
- B. HACCPの管理基準は食品の安全を確保するための「限界値」とも言えることから、実際の製造工程では管理基準より厳しい製造基準を設定し、管理基準を逸脱する前に対策がとられるようにすべきである。
- C. HACCPの導入活動では、社外秘の情報を取り扱うこともあるので、外部の専門家を入れるべきではない。
- D. 重要管理点は計測機器を使ってモニタリングを行わなければならないので、食品の味や色調を重要管理点にすることはできない。

A B C D

「HACCP導入のための7原則12手順」コース確認テスト

Q3 HACCP 1 2 手順のうち、製品説明書に記載すべきでないものはA～Dのどれか。

- A.名称
 - B.原材料に関する事項
 - C.重要管理点
 - D.製品の特性
- A B C D

Q4 次の文章はA～Dのいずれについて説明しているか。

「原材料の受入から最終製品の出荷までの工程や作業を列挙し、それらのつながりが分かるように矢印で結び番号をつけます。食品に配合したり食品を直接洗浄する水や容器包装も抜けないようにします。汚染、準清潔、清潔の各作業区域も記載します。」

- A. 製造工程一覧図
 - B.危害要因分析
 - C.管理基準の設定
 - D.検証方法の設定
- A B C D

Q5 次のA～Dのうち生物的危険要因ではないものはどれか。

- A.原材料にカンピロバクターが存在
 - B.製造時の不衛生な取り扱いで中間加工品がボツリヌス菌に汚染
 - C.原材料に寄生虫が存在
 - D.製造工程でアレルギーのコンタミネーションが発生
- A B C D

「HACCP導入のための7原則12手順」コース確認テスト

Q6 次のA～Dのうち化学的危険要因ではないものはどれか。

- A. 使用基準を超える食品添加物の配合
 - B. 製造工程で金属片が混入
 - C. 製造工程で洗剤が混入
 - D. 原材料にヒスタミンが存在
- A B C D

Q7 次のA～Dのうち物理的危険要因ではないものはどれか。

- A. 製造工程でガラス片が混入
 - B. 不衛生な保管で原材料にアフラトキシンが産生
 - C. 原材料に釣り針が混入
 - D. 原材料に石が混入
- A B C D

Q8 「重要管理点（CCP）」に関する説明で誤っているものは次のA～Dのどれか。

- A. 危険要因分析で示した危険要因を除去または許容レベルまで低減するために、特に厳重に管理する必要があって、それ以降には同様に管理できる工程がない。
 - B. コーデックス委員会の「HACCPシステムとその適用のためのガイドライン」では、「CCPの判断樹（デシジョンツリー）」が紹介されている。
 - C. 連続的または相当の頻度でモニタリングが行われる。
 - D. 製品仕様書に細菌数の規格があるので、最終製品の抜き取りによる微生物試験を重要管理点に設定した。
- A B C D

Q9 HACCP 7原則の「検証」に影響しないと考えられるものは次のA～Dのどれか。

- A. 製造設備の変更
 - B. 消費者クレームの増加
 - C. 食品衛生に関わる法令の改正
 - D. 販売価格の変更
- A B C D

「HACCP導入のための7原則12手順」コース確認テスト

Q10 HACCP 7原則の「記録と保存方法の設定」の説明で誤っているものは次のA～Dのどれか。

- A. 記録はHACCPプランが管理された状態であったことの証拠であると同時に、食品の安全性にかかわる問題が生じた場合に原因を追究するための手助けとなる。
- B. 記録をする際は、直ちにその場で確認結果を書くようにしている。確認をする前にあらかじめ書いておくことや、その場を離れて後から思い出して書くようなことはしない。
- C. 点検表の中に確認の必要がない項目があった場合は、何も書かず空欄にしておくようにしている。
- D. 記録の際は、簡単に消すことができないボールペンを使用するようにしている。

A B C D

【解答】**「HACCP導入のための7原則12手順」コース確認テスト**

Q1 左表のHACCP 7原則の空欄①～⑤に適する語句の組み合わせで、正しいものは右表A～Dのどれか。

原則1	危害要因分析
原則2	重要管理点の決定
原則3	(①) の設定
原則4	(②) の設定
原則5	(③) の設定
原則6	(④) の設定
原則7	(⑤) の設定

	①	②	③	④	⑤
A	管理基準	改善措置	モニタリング方法	検証方法	記録と保存方法
B	改善措置	モニタリング方法	改善措置	検証方法	記録と保存方法
C	モニタリング方法	記録と保存方法	管理基準	改善措置	検証方法
D	管理基準	モニタリング方法	改善措置	検証方法	記録と保存方法

A B C D

Q2 次の説明で正しいものはA～Dのどれか。

- A. HACCPチームのメンバーは、HACCPの目的を理解し、知識や技術を身につけるため、チームメンバーに対してのみ計画的に教育訓練を行うことが重要である。
- B. HACCPの管理基準は食品の安全を確保するための「限界値」とも言えることから、実際の製造工程では管理基準より厳しい製造基準を設定し、管理基準を逸脱する前に対策がとられるようにすべきである。
- C. HACCPの導入活動では、社外秘の情報を取り扱うこともあるので、外部の専門家を入れるべきではない。
- D. 重要管理点は計測機器を使ってモニタリングを行わなければならないので、食品の味や色調を重要管理点にすることはできない。

A B C D

【解答】

「HACCP導入のための7原則12手順」コース確認テスト

Q3 HACCP 1 2手順のうち、製品説明書に記載すべきでないものはA～Dのどれか。

- A.名称
- B.原材料に関する事項
- C.重要管理点
- D.製品の特性

A B C D

Q4 次の文章はA～Dのいずれについて説明しているか。

「原材料の受入から最終製品の出荷までの工程や作業を列挙し、それらのつながりが分かるように矢印で結び番号をつけます。食品に配合したり食品を直接洗浄する水や容器包装も抜けないようにします。汚染、準清潔、清潔の各作業区域も記載します。」

- A. 製造工程一覧図
- B.危害要因分析
- C.管理基準の設定
- D.検証方法の設定

A B C D

Q5 次のA～Dのうち生物的危害要因ではないものはどれか。

- A.原材料にカンピロバクターが存在
- B.製造時の不衛生な取り扱いで中間加工品がボツリヌス菌に汚染
- C.原材料に寄生虫が存在
- D.製造工程でアレルゲンのコンタミネーションが発生

A B C D

【解答】

「HACCP導入のための7原則12手順」コース確認テスト

Q6 次のA～Dのうち化学的危険要因ではないものはどれか。

- A. 使用基準を超える食品添加物の配合
 - B. 製造工程で金属片が混入
 - C. 製造工程で洗剤が混入
 - D. 原材料にヒスタミンが存在
- A B C D

Q7 次のA～Dのうち物理的危険要因ではないものはどれか。

- A. 製造工程でガラス片が混入
 - B. 不衛生な保管で原材料にアフラトキシンが産生
 - C. 原材料に釣り針が混入
 - D. 原材料に石が混入
- A B C D

Q8 「重要管理点（CCP）」に関する説明で誤っているものは次のA～Dのどれか。

- A. 危険要因分析で示した危険要因を除去または許容レベルまで低減するために、特に厳重に管理する必要があって、それ以降には同様に管理できる工程がない。
 - B. コーデックス委員会の「HACCPシステムとその適用のためのガイドライン」では、「CCPの判断樹（デシジョンツリー）」が紹介されている。
 - C. 連続的または相当の頻度でモニタリングが行われる。
 - D. 製品仕様書に細菌数の規格があるので、最終製品の抜き取りによる微生物試験を重要管理点に設定した。
- A B C D

Q9 HACCP 7原則の「検証」に影響しないと考えられるものは次のA～Dのどれか。

- A. 製造設備の変更
 - B. 消費者クレームの増加
 - C. 食品衛生に関わる法令の改正
 - D. 販売価格の変更
- A B C D

【解答】

「HACCP導入のための7原則12手順」コース確認テスト

Q10 HACCP 7原則の「記録と保存方法の設定」の説明で誤っているものは次のA～Dのどれか。

- A. 記録はHACCPプランが管理された状態であったことの証拠であると同時に、食品の安全性にかかわる問題が生じた場合に原因を追究するための手助けとなる。
- B. 記録をする際は、直ちにその場で確認結果を書くようにしている。確認をする前にあらかじめ書いておくことや、その場を離れて後から思い出して書くようなことはしない。
- C. 点検表の中に確認の必要がない項目があった場合は、何も書かず空欄にしておくようにしている。
- D. 記録の際は、簡単に消すことができないボールペンを使用するようにしている。

A B C D