

「一般的衛生管理プログラム」コース確認テスト

Q1 次のうち正しいものはどれか。

- 1.毛髪は1日に20～30本抜けると言われている。
- 2.家族がノロウイルスに感染していても、本人に症状が出ていなければ職場への報告は不要である。
- 3.直接食品に触れる作業を担当しているが、指に傷があったので、自分の判断で絆創膏を貼って手袋を着用して作業に入った。
- 4.健康チェックは、工場で働く従業員だけでなく、お客様や取引先にも協力してもらう。

1 2 3 4

Q2 製造室に自由に持込んではいけないものはどれか。

- A 腕時計
- B 指輪
- C ピアス
- D 自宅で指に貼った絆創膏

1.A 2.AとB 3.AとBとC 4.AとBとCとD

Q3 装置・設備・器具の予防保全の記述として正しいものはどれか。

- 1.時間基準型保全は、過剰な修理を防止できる。
- 2.定期点検整備型保全は、点検整備に手間がかからないため、特別な力量を必要としない。
- 3.状態基準型保全は、データ解析を必要としないので、安価で実施できる。
- 4.時間基準型保全は、複雑な点検計画が不要で、故障が少なくなる。

1 2 3 4

Q4 微生物を「増やさない」ための温度管理として正しい組合せはどれか。

- A 原材料、半製品、製品を保管する冷蔵庫や冷凍庫の温度管理を行う
- B 加熱した場合は、急速に冷却して微生物の発育の機会を減らす
- C 出荷までの保管や配送時は、冷蔵や冷凍で保管管理を行う
- D 製造室の室温管理を行う

1.A 2.AとB 3.AとBとC 4.AとBとCとD

「一般的衛生管理プログラム」コース確認テスト

Q5 温度管理に関わる装置・設備・器具に望ましい機能はどれか。

- A 微生物が発育する温度帯の時間を短くするために、できるだけ迅速に設定温度が得られること
 - B 装置・設備自体が、微生物の汚染源とならないように、保守・清掃・洗浄・消毒といった保守管理が効果的にできる設計であること
 - C 温度をモニタリングできること
 - D 自動で温度記録ができること
- 1.A ○2.AとB ○3.AとBとC ○4.AとBとCとD

Q6 次の説明の①、②、③に入る数値として正しい組合せはどれか。

工場で使う装置、設備、器具の保守や洗浄がやり難いと、後回しにされたり、見逃されたりして十分な管理ができないばかりか、仕事の効率も上がりません。

製造室の床や壁と機械・装置との間は、①cm以上のスペースを設けて設置するようにしましょう。

水ハネにも注意が必要です。結構遠くまで飛びますから、食品汚染の原因になりかねません。厚生労働省の「弁当およびそうざいの衛生規範」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」でも、食品の容器・器具は、床面からの水ハネの汚染を防止するために、床面から②cm以上の場所が望ましいこと、蓋などで直接汚染防止できる場合であっても③cmの確保を求めています。

- 1.15、30、20 ○2.15、60、30 ○3.20、30、20 ○4.20、60、30

Q7 次のうち誤っているものはどれか。

- A 装置・設備・器具の洗浄や殺菌の状態を確認するために、定期的にふき取り検査や検査キットで確認するようにしている。
 - B 原材料を購入する際は、自社製品の表示に必要な情報が記載された原材料規格書を入手してさえおけば、安心して使い続けることができる。
 - C アレルゲンを含む原材料を計量する場所は区分けされた場所で行うようにしている。
 - D 回収手順を定め、定期的に回収訓練を行い、手順の見直しを図っている。
- A ○B ○C ○D

「一般的衛生管理プログラム」コース確認テスト

Q8 施設的环境は食品の衛生管理に直接的、間接的に大きく影響しますが、コーデックス委員会の食品衛生に関する一般的原則で求めていることは次のうちのどれか。

- A 施設の立地条件
 - B 天井、壁、床などの内部構造に関する事
 - C 空調、換気、照明、温度管理、給水装置などユーティリティに関する事
 - D 排水廃棄物の処理やそ族昆虫の防除に関する事
 - E 手洗い設備、更衣室、トイレなど従業員の共有スペースに関する事
- 1.AとB 2.AとBとC 3.AとBとCとD 4.AとBとCとDとE

Q9 次のうち誤っているものはどれか。

- A 製造室で使用する照明には、ランプが破損した場合を想定して飛散防止タイプを使用している。
 - B 防虫管理に関しては、防虫施工業者と契約してすべて任せているので安心である。
 - C 装置や器具の洗浄に使用するブラジは、ブラシの毛が傷む前に新しいものに交換するようにしている。
 - D 消毒用アルコール、洗剤、次亜塩素酸ナトリウムなど工場で使用する薬剤は、内容物ごとに容器を専用にして表示を行い、誰でも自由に持ち出せないように管場所には施錠をしている。
- A B C D

Q10 工程における検査のポイントとして誤りはどれか。

- A 検査者のズレやバラツキをなくすために、検査者には定期的に公的検査機関のクロスチェックを受けてもらっている。
 - B 検査用の装置・器具の使用時の定期点検により精度を確認するようにしている。
 - C 検査機器は、日々の使用前点検に異常がなければ、校正を行う必要はない。
 - D 検査結果は製品の安全性や品質を科学的に保証するものでもある。
- A B C D

「一般的衛生管理プログラム」コース確認テスト

Q1 次のうち正しいものはどれか。

- 1.毛髪は1日に20～30本抜けると言われている。
 - 2.家族がノロウイルスに感染していても、本人に症状が出ていなければ職場への報告は不要である。
 - 3.直接食品に触れる作業を担当しているが、指に傷があったので、自分の判断で絆創膏を貼って手袋を着用して作業に入った。
 - 4.健康チェックは、工場で働く従業員だけでなく、お客様や取引先にも協力してもらう。
- 1 2 3 4

Q2 製造室に自由に持込んではいけないものはどれか。

- A 腕時計
 - B 指輪
 - C ピアス
 - D 自宅で指に貼った絆創膏
- 1.A 2.AとB 3.AとBとC 4.AとBとCとD

Q3 装置・設備・器具の予防保全の記述として正しいものはどれか。

- 1.時間基準型保全は、過剰な修理を防止できる。
 - 2.定期点検整備型保全は、点検整備に手間がかからないため、特別な力量を必要としない。
 - 3.状態基準型保全は、データ解析を必要としないので、安価で実施できる。
 - 4.時間基準型保全は、複雑な点検計画が不要で、故障が少なくなる。
- 1 2 3 4

Q4 微生物を「増やさない」ための温度管理として正しい組合せはどれか。

- A 原材料、半製品、製品を保管する冷蔵庫や冷凍庫の温度管理を行う
 - B 加熱した場合は、急速に冷却して微生物の発育の機会を減らす
 - C 出荷までの保管や配送時は、冷蔵や冷凍で保管管理を行う
 - D 製造室の室温管理を行う
- 1.A 2.AとB 3.AとBとC 4.AとBとCとD

「一般的衛生管理プログラム」コース確認テスト**Q5 温度管理に関わる装置・設備・器具に望ましい機能はどれか。**

- A 微生物が発育する温度帯の時間を短くするために、できるだけ迅速に設定温度が得られること
 - B 装置・設備自体が、微生物の汚染源とならないように、保守・清掃・洗浄・消毒といった保守管理が効果的にできる設計であること
 - C 温度をモニタリングできること
 - D 自動で温度記録ができること
- 1.A 2.AとB 3.AとBとC 4.AとBとCとD

Q6 次の説明の①、②、③に入る数値として正しい組合せはどれか。

工場を使う装置、設備、器具の保守や洗浄がやり難いと、後回しにされたり、見逃されたりして十分な管理ができないばかりか、仕事の効率も上がりません。

製造室の床や壁と機械・装置との間は、①cm以上のスペースを設けて設置するようにしましょう。

水ハネにも注意が必要です。結構遠くまで飛びますから、食品汚染の原因になりかねません。厚生労働省の「弁当およびそうざいの衛生規範」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」でも、食品の容器・器具は、床面からの水ハネの汚染を防止するために、床面から②cm以上の場所が望ましいこと、蓋などで直接汚染防止できる場合であっても③cmの確保を求めています。

- 1.15、30、20 2.15、60、30 3.20、30、20 4.20、60、30

Q7 次のうち誤っているものはどれか。

- A 装置・設備・器具の洗浄や殺菌の状態を確認するために、定期的なふき取り検査や検査キットで確認するようにしている。
 - B 原材料を購入する際は、自社製品の表示に必要な情報が記載された原材料規格書を入手してさえおけば、安心して使い続けることができる。
 - C アレルゲンを含む原材料を計量する場所は区分けされた場所で行うようにしている。
 - D 回収手順を定め、定期的に回収訓練を行い、手順の見直しを図っている。
- A B C D

【解答】

「一般的衛生管理プログラム」コース確認テスト

Q8 施設的环境は食品の衛生管理に直接的、間接的に大きく影響しますが、コーデックス委員会の食品衛生に関する一般的原則で求めていることは次のうちのどれか。

- A 施設の立地条件
 - B 天井、壁、床などの内部構造に関する事
 - C 空調、換気、照明、温度管理、給水装置などユーティリティに関する事
 - D 排水廃棄物の処理やそ族昆虫の防除に関する事
 - E 手洗い設備、更衣室、トイレなど従業員の共有スペースに関する事
- 1.AとB 2.AとBとC 3.AとBとCとD 4.AとBとCとDとE

Q9 次のうち誤っているものはどれか。

- A 製造室で使用する照明には、ランプが破損した場合を想定して飛散防止タイプを使用している。
 - B 防虫管理に関しては、防虫施工業者と契約してすべて任せているので安心である。
 - C 装置や器具の洗浄に使用するブラジは、ブラシの毛が傷む前に新しいものに交換するようにしている。
 - D 消毒用アルコール、洗剤、次亜塩素酸ナトリウムなど工場で使用する薬剤は、内容物ごとに容器を専用にして表示を行い、誰でも自由に持ち出せないように管場所には施錠をしている。
- A B C D

Q10 工程における検査のポイントとして誤りはどれか。

- A 検査者のズレやバラツキをなくすために、検査者には定期的に公的検査機関のクロスチェックを受けてもらっている。
 - B 検査用の装置・器具の使用時の定期点検により精度を確認するようにしている。
 - C 検査機器は、日々の使用前点検に異常がなければ、校正を行う必要はない。
 - D 検査結果は製品の安全性や品質を科学的に保証するものでもある。
- A B C D