

食品衛生 e-ラーニング 確認テスト

～問題編～

※確認テストは、送付していただく必要はありません。

※各自、理解度チェックにご活用ください。

① 令和4年に国内で報告された食中毒発生件数において、最も多く発生している原因物質は次のうちどれか。

1. カンピロバクター
2. ノロウイルス
3. サルモネラ菌
4. アニサキス

② カンピロバクター食中毒の予防方法として誤っているものは次のうちどれか。

1. 食肉と野菜は調理器具や容器を分ける
2. 鶏刺しはカンピロバクター食中毒の原因にはならない
3. 食品の中心部が75℃以上で1分間以上になるように加熱する
4. 食肉を取り扱った後は十分に手を洗う

③ 食中毒予防の3原則「つけない・ふやさない・やっつける」の具体的実践法について、正しい組み合わせは次のうちどれか。

1. つけない：中心部まで加熱
2. ふやさない：調理後、速やかに喫食
3. やっつける：手洗い
4. ふやさない：調理器具の殺菌、消毒

④ 令和 3 年6月1日より本格施行された「HACCP に沿った衛生管理」について、次のうち誤っているものはどれか。

1. 衛生管理計画の内容を把握しているのは、作成者だけでよい
2. HACCP に沿った衛生管理をすることで、食中毒の発生を未然に防止することにつながる
3. 衛生管理計画の策定⇒計画に基づく実施⇒確認・記録の順序で実施する
4. HACCP に沿った衛生管理は、原則として全ての食品事業者が実施する必要がある

⑤ 営業届出制度について、次のうち正しいのはどれか。

1. 営業許可施設で製造された弁当を仕入れてマルシェで売る場合、届出は必要ない
2. 常温で長期間保存が可能な包装食品（カップ麺など）の販売は届出が必要である
3. コンビニエンスストアは届出をする必要はない
4. 容器包装に入れられた食肉を仕入れ、そのままの状態の販売する場合は、届出が必要である