

食品衛生 e-ラーニング 確認テスト

～解答・解説編～

※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

答え：4

令和4年に国内で報告された食中毒発生件数は962件でした。原因物質別では1位がアニサキス(566件)、2位がカンピロバクター(185件)、3位がノロウイルス(63件)でした。

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

答え：2

カンピロバクターは、牛や鶏などの腸管にいる細菌で、汚染された食品や水を介して感染します。少量で感染し、ペットとの接触感染や人との直接感染でも発症することもあります。この食中毒の主な原因食品は、鶏レバーの刺身や鶏肉のタタキ、鶏刺しといった、生もしくは加熱不十分な鶏肉料理です。

カンピロバクター食中毒の予防には、食肉に付着している可能性が高いため、食肉を取り扱った後には必ず手を洗う、加熱せずに食べる食品(野菜等)が二次汚染しないように調理器具や容器を分けるなど『つけない』こと、また、カンピロバクターは熱に弱いため、十分加熱(中心部が75℃以上で1分間以上)して『やっつける』ことが大切です。

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

答え：2

食中毒予防の3原則を実践することで、多くの食中毒は予防できます。

- ・つけない：手洗い、食器・調理器具の洗浄、害虫の駆除
- ・ふやさない：調理後は速やかに喫食する、食品に表示された保存温度を守る
- ・やっつける：中心部まで加熱（75℃で1分以上、ノロウイルスは85～90℃で90秒間以上）、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

答え：1

平成30年に食品衛生法が改正され、原則として全ての食品等事業者「HACCP に沿った衛生管理」の実施が求められるようになりました。実施することは、衛生管理計画の策定、計画に基づく実施、確認・記録の3つです。

作成した衛生管理計画は、食品を扱う関係者がその内容を把握する必要があります。HACCP に沿った衛生管理は、実施記録の確認ができ、問題があった時に再発防止に取り組みやすくなるため、食中毒の発生を未然に防ぐことにつながります。

厚生労働省のホームページに、業種ごとの手引書が掲載されています。未だ導入されていない場合は、ご自身の業態に近い手引書を確認し、HACCP に沿った衛生管理を行ってください。

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

答え：4

平成 30 年に食品衛生法が改正され、新たに営業届出制度が創設されました。（令和 3 年 6 月 1 日より本格的に実施）

届出の対象となる業種としては、乳類販売業、食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）、魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）、コンビニエンスストア、百貨店、総合スーパー、行商、直営の集団給食施設（1 回の提供食数が概ね 20 食以上）、精穀・製粉業など食料品の製造・加工業などで、これらの業を営む場合は、届出が必要です。営業許可施設で製造された食品においても、届出の対象となる営業を行う場合は主たる営業届出業種の届出が必要です。

届出対象外の業種としては、常温で長期間保存可能な包装食品（カップ麺、包装スナック菓子、缶ジュースなど）の販売などです。