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。

【食中毒・食中毒予防】

① 令和 5 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. アニサキス
3. サルモネラ菌
4. ノロウイルス

② アニサキスによる食中毒として誤っているものは次のうちどれか。

1. 症状は食後数時間後から十数時間後にみぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じる
2. アジやサバの生食が原因で起こる
3. アニサキスは冷凍（-20℃・24 時間以上）または熱処理（60℃・1 分間、70℃以上で瞬時）を行うことで、予防することができる
4. アニサキス幼虫は酢漬けにすることで死滅する

③ ウイルス性食中毒予防の4原則の具体的実践法について、誤っているものは次のうちどれか。

1. 持ち込まない：調理器具の洗浄
2. ひろげない：嘔吐物の適切な処理
3. つけない：手洗いの徹底
4. やっつける：加熱処理

【食品衛生法改正】

① 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」、「毎月の振り返り」の4つを実施する
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

② 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

③ 食品衛生法改正について次のうちから正しいものはどれか？

1. 新設された営業許可（水産製品製造業等）の経過措置期間は令和6年5月31日までである
2. 法改正により、営業許可施設の手洗い設備の水栓はハンドル式に変更が必要になった
3. 営業許可申請及び営業届出はオンライン申請できない
4. 乳類販売業は営業届出業種から営業許可業種へ移行された