

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。

【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

答え：2

令和5年に国内で報告された食中毒発生件数は 1021 件でした。原因物質別ではカンピロバクター（211 件）、アニサキス（432 件）、ノロウイルス（163 件）、サルモネラ（25 件）でした。

- 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

答え：4

アニサキスはサバ、アジなどの魚介類に寄生し、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動します。アニサキスが体内に入ると、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、嘔吐を生じます。

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）で不活化されることから、魚を冷凍し解凍後に生食することにより感染を予防できます。一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは、アニサキス幼虫は死滅

しません。

- 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

答え：1

ウイルス性食中毒予防の4原則を実施することで多くのウイルス性食中毒を予防することができます。

- ・「持ち込まない」：調理する人の健康管理
- ・「ひろげない」：室内環境の清掃・消毒、嘔吐物の適切な処理
- ・「つけない」：手洗いの徹底、調理器具の洗浄
- ・「やっつける」：中心部まで加熱（85～90℃で90秒間以上）

【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

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に「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」、「毎月の振り返り」の4つです。

作成した衛生管理計画は、従業員も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。

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、そのままの状態で販売する場合は、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。

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

答え：1

新設された営業許可（水産製品製造業、液卵製造業、漬物製造業、密封包装食品製造業、食品の小分け業等）の経過措置期間は令和 6 年 5 月 31 日までです。新たに該当する食品の製造を開始される場合は、許可を取得してから営業を行う必要があります。届出へ移行した業種には乳類販売業、食肉販売業（包装済み）、魚介類販売業（包装済み）等、他業種に統合

した業種には喫茶店営業やあん類製造業等があります。

また、法改正により、営業許可施設の手洗い設備の水栓の基準が変更され、新しい施設基準では洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造（センサー式、レバー式や足踏みペダル、ボタン式等）である必要があります。

営業許可申請及び営業届出は食品衛生申請等システムによりオンライン申請が可能です。