

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。
理解度チェックにご活用ください。

① 令和 6 年に国内で報告された食中毒発生件数において、上位 3 つの病因物質は「アニサキス」「ノロウイルス」そしてもう 1 つは次のうちどれか。

1. カンピロバクター
2. O157
3. サルモネラ属菌
4. ウエルシュ菌

② ノロウイルスによる食中毒として正しいものは次のうちどれか。

1. 症状は食後 1～2 日に悪心、嘔吐、下痢を生じる
2. 牡蠣などの二枚貝の生食などが原因となるが、人から人へは感染しない
3. ノロウイルスは食品中で増殖するので、食品を速やかに喫食することで感染リスクを下げるができる
4. ノロウイルスは熱に強く、加熱処理（85～90℃で 90 秒間以上）をしても死滅しない

③ 食中毒予防の 3 原則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：手洗いの徹底
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は、作成者だけでなく従業員全員が把握する必要がある
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、大規模な食品事業者のみ実施する必要があり、小規模な食品事業者は実施しなくてよい

⑤ 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. 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、届出が必要である
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. 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
4. 営業許可申請及び営業届出はオンライン申請できない

⑥ 飲食店で食物アレルギーに関する問い合わせを受けた際、誤った対応はどれか？

1. 最新の正確な情報を提供する
2. 原材料を確認せずに「たぶん入っていません」と答える
3. 提供した情報をもとに「食べられる／食べられない」の判断を、お客様にしてもらう
4. 食物アレルギーに関する問い合わせには、正しい知識を持ったものが、対応する