

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。
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

答え：1

令和6年に国内で報告された食中毒発生件数は 1037 件でした。原因物質別ではアニサキス（330 件）、ノロウイルス（276 件）、カンピロバクター（208 件）、ウエルシュ菌（43 件）でした。

- 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

答え：1

ノロウイルスは牡蠣などの 2 枚貝の生食が原因となることが多く、感染後 1 から 2 日で発症し、吐き気・下痢・腹痛などの症状がみられます。感染力が非常に強いため、感染者の便や吐しゃ物からの飛沫や人の手指、調理器具などを介して人から人へと感染します。ウイルスは食品中では増殖しないため、ノロウイルス感染症を予防するには、手洗いや洗浄・消毒の徹底、食品を中心部まで加熱（85～90℃で 90 秒間以上）することが有効です。特にトイレはノロウイルスの汚染源となりやすく、洗浄・消毒は入念

に実施することが必要です。

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

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

答え：4

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は「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。

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

答え：1

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。

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。

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

答え：2

外食・対面販売においても食物アレルギーに関する情報提供が求められています。

- 最新の正確な情報を提供しましょう
 - あいまいな回答をしないようにしましょう
 - 原因食物（アレルゲン）の意図しない混入（コンタミネーション）の可能性を伝え、重症者※には慎重に判断することを促しましょう
※重症者：微量で発症する、重症の症状を起こしたことがある、アレルゲンを完全除去中、エピペンの所持等
 - 症状が出る量に個人差があります。「食べられる／食べられない」の判断はお客様にさせていただきます
 - 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人が対応しましょう
- 以上のような注意点を守り、情報提供に取り組むことで食物アレルギーもつ方も安心して外食をすることができます。