

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 7 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「ノロウイルス」「アニサキス」そしてもう 1 つは次のうちどれか。
1. サルモネラ属菌
 2. O157
 3. カンピロバクター
 4. ウエルシュ菌
- ② ウエルシュ菌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. 45℃付近で活発に増殖する。
 2. 酸素が少ない環境で増殖しやすい。
 3. 一度に大量に作る料理で発生しやすい。
 4. 75℃で 1 分間加熱すると完全に死滅する。
- ③ 食中毒予防の 3 原則の「ふやさない」に該当する対策について、最も適切なものは次のうちどれか。
1. 手を洗う。
 2. 食品を中心部まで加熱する。
 3. 作った料理をすぐに食べる。
 4. 食材ごとに調理器具を分ける。
- ④ 一般飲食店における「HACCP に沿った衛生管理」について、次のうち正しいものはどれか。
1. 衛生管理計画の内容は、作成者や店舗責任者のみが内容を把握していればよい。
 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. ハンバーグを調理する際は、表面に焼き色がつけば、中心部までの加熱は不要である。
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 危険温度帯として正しい範囲はどれか。

1. 0°C~5°C
2. 10°C~60°C
3. 60°C~100°C
4. -20°C~0°C

⑥ 次のうち、特定原材料であるものはどれか。

1. りんご
2. アーモンド
3. カシューナッツ
4. ごま