

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 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

答え：3

令和 7 年に国内で報告された食中毒発生件数は 1172 件でした。原因物質別ではノロウイルス (462 件)、アニサキス (280 件)、カンピロバクター (220 件)、ウエルシュ菌 (43 件)、サルモネラ属菌 (25 件)、腸管出血性大腸菌 (O157 等：10 件) でした。

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。

答え：4

ウエルシュ菌は喫食後 6 時間から 18 時間の潜伏時間の後主に腹痛や下痢などの症状を起こします。酸素のない状況を好み、12℃から 50℃といった広範囲の温度帯で増殖し 43 から 45 度で最も活発に増殖します。加熱によって細菌の多くは死滅しますが、一部のウエルシュ菌は芽胞という「殻」を作るため 100 度で加熱しても全ての菌が死滅することはありません。

大きな鍋で加熱調理することで鍋の中の酸素が少なくなり、ウエルシュ菌が増殖しやすくなるため、カレーやシチュー、煮物など一度に大量に作る料理で食中毒が発生し

やすくなります。

- 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

答え：3

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 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。

答え：2

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。一般飲食店におけるHACCP に沿った衛生管理で実施することは、「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。衛生管理計画の重要管理のポイントでは、提供する食品の調理方法にあわせて、管理方法を決めます。ハンバーグなど加熱調理する食品は、加熱時間や見た目、肉汁などで中心部まで加熱できているかどうかの確認が必要です。作成した衛生管理計画は、作成者や店舗責任者だけでなく従業員もその内容

を把握している必要があります。HACCP に沿った衛生管理を行い実施記録をつけることで、問題があった際、再発防止に取り組みやすくなります。結果、衛生管理のポイントが明確化され食中毒の発生を未然に防ぐことにつながります。

⑤ 危険温度帯として正しい範囲はどれか。

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

答え：2

微生物が増殖しやすい危険温度帯は 10～60℃です。加熱した食品を冷却する場合は、危険温度帯に長く留まらないようにするため、すみやかに冷却する必要があります。小さな容器に食品を小分けしたり、食品の入った鍋のあら熱をとり、ふたをして鍋ごと冷蔵するなどして冷却ムラを防ぐことが重要です。

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

答え：3

令和8年4月1日、加工食品等のアレルギー表示が義務となる特定原材料に、カシューナッツが追加されました。これにより特定原材料は「えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、カシューナッツ」の9品目となりました。原材料にカシューナッツを含む食品を製造している事業者につきましては、経過措置期間内（令和10年3月31日まで）に表示ラベルの切り替えを行う必要がありますので速やかに対応をお願いします。