

## 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。

- ① 令和3年6月1日以降、新たに店頭で牛乳販売を行うには、乳類販売業の許可申請を行わなければならない。

1. ○
2. ×

答え：×。

食品衛生法の改正により、乳類販売業、氷雪販売業、包装済みの食肉・魚介類の販売業、屋内設置のコップ式自動販売機、冷凍冷蔵倉庫業などは、許可業種から届出業種に移行したため、許可申請ではなく、営業届出が必要です。

- ② 令和2年に国内で報告された食中毒の原因施設のうち、最も多いのは次のうちどれか。

1. 飲食店
2. 家庭
3. 販売店
4. 給食施設等

答え：1。

令和2年に国内で報告された食中毒は887件、患者数は14613人でした。その内訳を原因施設別で見ると、飲食店が最も多く375件、患者数は6955人でした。

2番目に多いのが家庭で、以降、販売店、給食施設等と続きます。

- ③ カンピロバクター食中毒を引き起こす、代表的な原因食品は次のうちどれか。

1. カキなど二枚貝の生食

2. 鶏刺し
3. カレー・シチュー
4. おにぎり

答え：2

カンピロバクターは、牛や鶏などの腸管にいる細菌で、食品や飲料水を通して感染します。少量で感染し、ペットとの接触感染や人との直接感染で発症することもあります。

症状としては、発熱・めまい・筋肉痛がおこり、次に吐き気・下痢をおこします。

この食中毒の主な原因食品は、鶏レバーの刺身や鶏肉のタタキ、鶏刺しといった、生もしくは加熱不十分な鶏肉料理です。食肉に付着している可能性が高いため、野菜等に二次汚染しないようにし、ペット等を触った後には必ず手を洗うなど、『つけない』こと、そして、熱には弱いので、十分加熱して『やっつける』ことが大切です。

- ④ アニサキスは、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生し、食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛みや嘔吐を引き起こします。アニサキスによる食中毒の発生を未然に防ぐために取るべき対策は次のうちどれか。

1. 喫食前に酢漬けにして食べる
2. 喫食前に塩漬けにして食べる
3. マイナス 20℃以下で 24 時間以上冷凍する
4. 60℃以下のお湯で 10 秒間茹でる

答え：3

アニサキスによる食中毒が、近年多く発生しています。アニサキスは肉眼でも白色の少し太い糸のように見え、さまざまな生鮮魚介類に寄生している可能性があります。冷凍（マイナス 20℃・24 時間以上）または熱処理（60℃・1 分間、70℃以上で瞬時）で不活化されるため、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。

なお、一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキスは死滅しません。

- ⑤ 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. 飲食店や小規模な製造業者は、手引書等を参考に一般衛生管理や重要管理のポイ

ントを策定し、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に取り組むことが求められる。

2. 一般衛生管理とは、原材料の受け入れ確認や冷蔵・冷凍庫内の確認、トイレの洗浄・消毒等といった、基本的な衛生管理のことである。
3. 重要管理のポイントについて、提供するメニューについて加熱、冷却、保存などの温度帯に着目して分類し、管理していくことが求められる。
4. 作成した衛生管理計画に基づいて実施し、確認・記録を行う。
5. 衛生管理計画は飲食店では作成しなければならないが、食品製造業では作成しなくても良い。

答え：5

一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理の実施が、原則として全ての食品等事業者に求められます。

飲食店営業以外の業種についても、厚生労働省のホームページに手引書が掲載されていますので、ご自身の業態に近い手引書をご利用いただき、その手引書を元に、衛生管理計画の策定や実施記録をとるようにしてください。