

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。

※解答後は、～解答・解説編～をご確認いただき、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. ×
- 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
- 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
- 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

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。