

13. HACCPとは何をしますか（HACCPの定義しうぎはなんですか）正しいものを1つ選びなさい。

- A. 危険要因きけんよういんを分析ぶんせきし、重要点じゆうようてんで管理かんりする。
- B. 原材料げんざいりようの受け入れから最終製品さいしゆうせいひんの出荷しゅつかまでの工程こうていである。
- C. 微生物びせいぶつによる汚染おせんや異物いぶつの混入こんにゆうの危害きがいを予測よそくすることである

24. HACCPについて間違っているものを選んでください。

- A. リスク要因りすくよういんをリストアップして明確めいかくにする。（trang56）
- B. 危険要因きけんよういんを分析ぶんせきすれば危険きけんを防ぐことができる。
- C. 危険要因きけんよういんを分析ぶんせきするのに、過去記録かこきろくが必要ひつようとなる。

25. HACCPはどの項目こうもくがありますか。間違っているものを1つ選びなさい。

- A. モニタリング方法ほうほうの設定せってい
- B. 検証方法けんしゆうほうほうの設定せってい
- C. 施設基準しせつきじゆんの設定せってい

「H A C C P」 = Hazard Analysis Critical Control Point

23、「HA」について正しいただものを選びなさい。

- A. 危害要因分析きがいよういんぶんせき
- B. 記録維持きろくいじ
- C. 重要管理点じゆうようかんりてん
- D. 管理基準かんりきじゆん

24、「CCP」について^{ただ}正しいものを選びなさい。

- A、^{きがいよういんぶんせき}危害要因分析
- B、^{きろくいじ}記録維持
- C、^{じゅうようかんりてん}重要管理点
- D、^{かんりきじゆん}管理基準

25、「CCP」が^{てきせつ}適切に^{かんり}管理されているかどうか^{かんし}監視することを^{なん}何というか。

- A、プラスチック
- B、モニタリング
- C、ヘルメット
- D、ハサップ

問題 25. HACCPには7つの^{HACCP}原則^{げんそく}があります。間違っている^{まちがって}原則^{げんそく}を一つ^{ひとつ}選びなさい。

- A) ^{もにたりんぐほうほう}モニタリング方法^{せってい}の設定
- B) ^{けんしょうほうほう}検証方法^{せってい}の設定
- C) ^{しせつきじゆん}施設基準^{せってい}の設定

問題 26. HACCPで^{HACCP}対象^{たいしょう}とする^{けんこうきがい}健康危害として、^{ただしい}正しいものを一つ^{ひとつ}選びなさい。

- A) ^{しょくちゅうどくきん}食中毒菌
- B) ^{さぎょうぎ}作業着^{よごれ}の汚れ
- C) ^{きかい}機械^{こしょう}の故障