

13. HACCPとは何をしますか（HACCPの定義しぎぎはなんですか）ただしい正しいものを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、重要点じゅうようてんで管理かんりする。
- B. 原材料げんざいりょうの受け入れから最終製品さいしゅうせいひんの出荷しゅっ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ゅうの危害きがいを予測よそくすることである

24. HACCPについて間違まちがっている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。
- 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。間違まちがっているっているものを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. 検証方法けんしょ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」についてただ正しいものをえら選びなさい。

- 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. 重要管理点じゅうようかんりてん
- 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」が適切に管理されているかどうか監視することを何というか。

- 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つの原則があります。間違っている原則を一つ選びなさい。

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

問題 26. HACCPで対象とする健康危害として、正しいもの一つを選びなさい。

- A) しょくちゅうどくきん 食中毒菌
- B) さぎょうぎ 作業着のよごれ汚れ
- C) きかい 機械のこしょう故障