

ミニテスト

- ① 食中毒防止の原則はいくつありますか。
- A) 3つ B) 2つ C) 1つ
- ② ウイルスによる食中毒の特徴は何ですか。最も正しい物を選びなさい。
- A) 集団感染が起こりやすい B) 熱に強い芽胞 C) 傷のある人の手で調理されたもの
- ③ ウイルスによる食中毒の場合、その多くの原因は何ですか。
- A) 腸炎ビブリオ B) サルモネラ属菌 C) ノロウイルス
- ④ 包装工程での重要な管理事項は①金属検出器や②X線異物検出器の管理、③は何ですか。
- A) 温度管理 B) 期限表示管理 C) 時間管理
- ⑤ 食肉、魚介類は何度以下で保管すればいいですか。
- A) 4℃以下 B) 7℃以下 C) 15℃以下
- ⑥ 食品を凍結する工程で間違っているもの一つを選びなさい
- A) 凍結をする際は、風味を劣化させないようにゆっくり凍結する
- B) 急速凍結をするためには、凍結前の温度を下げておくことが重要
- C) 凍結をする際は、短時間で凍結する。
- ⑦ アレルギー食品の交差汚染防止について正しいもの一つを選びなさい。
- A) 使用する器具は、アレルギーを含むものと含まないものでマークをつけて区別し、一緒に保管する。
- B) 特定原材料は蓋をしていれば、他の原材料と重ねて置いても良い。
- C) アレルギー食品を含む原材料は、含まない原材料と区分して保管する。

⑧ 微生物検査について、間違っているものを一つ選びなさい

A) 自主的な検査を行う時は、一般正菌数、大腸菌、大腸菌群を主体として行う。

B) 自主的な検査では、大腸菌と大腸菌群のみを検査する。

C) 検査項目と基準は法律で定められた場合は、それに従う。

⑨ 微生物を殺す温度と時間について間違っているものを一つ選びなさい。

A) 芽胞菌は、中心温度75℃1分以上で死滅

B) ノロウイルスは、85℃～90℃ 90秒以上で死滅する。

C) 一般的な食中毒菌は、中心温度75℃1分以上で死滅する。

⑩ 微生物を増殖しないようにするために間違っているものを一つ選びなさい

A) 常温で保管する

B) 高温で保管する

C) すぐに食べる

⑪ 異物混入の問題と管理で正しいものを選びなさい。

A) 異物混入で特に多いのは、髪の毛と虫です。

B) 作業中に異物混入がわかったら直ちに作業を止めて自分で取り除きます。

C) 異物混入で特に多いのは金属やガラスです。

⑫ 作業中に行うことで、正しいものを選びなさい。

A) 使用器具などはどこにおいても良い

B) 汚れた機械、器具などは必ず洗浄して片づける。

C) 作業靴は汚れても洗浄しないでよい。

⑬ 作業中の衛生上の注意事項で正しいものを一つ選びなさい。

- A) トイレに行った後は、必ず洗剤で手を洗い、次にアルコールなど消毒液で消毒する。
- B) 汚れた使用器具など使用した場所に置いておく
- C) 手で濡れていたなら作業服などで手を拭く

⑭ 機械操作に関する注意事項で間違っているものを選びなさい

- A) 機械の異常が見つかったときは、機械を止めて、自分で修理する。
- B) 動いている機械に絶対に手を入れてはいけない。
- C) 機械の下は決してくぐらないようにする

⑮ 作業場で何をしなければならないですか。

- A) 作業手順を守ること B) よそ見をすること C) 無駄な話をすること

⑯ 作業している時に正しいものを選びなさい。

- A) 作業服の下にTシャツなどボタンのない物を着用する。
- B) 時計やマニキュア、指輪などつけてもいい。
- C) 作業服はポケット、ボタンがあるものを着用する。

⑰ 間違っていることを選びなさい。

- A) 装飾品などは外して、ポケットに入れる
- B) 汚れた作業服ときれいな作業服をくっつかないようにする。
- C) 作業服はいつも清潔なものを着る

⑱ ^{たいちよう わるいとき}体調が悪い時何をすればいいですか。

A) ^{くすり のめばだいじょうぶ}薬を飲めば大丈夫です。

B) ^{こうじょう せきにんしゃ ほうこく}工場の責任者に報告します。

C) ^{ふつう はたらいて}普通に働いてもいいです。

⑲ ^{じゅうようかんりてん}重要管理点 (CCP) のうち ^{まちがって}間違っている ^{こうてい}工程を一つ ^{ひとつえらびなさい}選びなさい。

A) ^{きんぞくけんしゅつき}金属検出器

B) ^{かねつさきんこうてい}加熱殺菌工程

C) ^{にゅうしゅつこげんば}入出庫現場

⑳ ^{きがいうんぶんせき}危害要因分析 (HA) の ^{こうてい}工程で ^{ただしい}正しいものを一つ ^{ひとつえらびなさい}選びなさい

A) ^{かんし もにたりんぐ}監視 (モニタリング) する ^{ほうほう}方法 ^{せっち}を設置する

B) ^{げんざいりょうおよびせいぞうこうてい}原材料及び製造工程から ^{かんがえられるきが}考えられる危害を ^{りすとあつぷ}リストアップする。

C) ^{きんぞくけんしゅつき}金属検出器 ^{せっち}を設置する。

㉑ ^{さぎょうてじゅん}作業手順について ^{まちがって}間違っているものを ^{えらびなさい}選びなさい

A) ^{さぎょうてじゅんしょ}作業手順書に書かれている ^{さぎょうてじゅん}作業手順を ^{くりかえし}繰り返し、^{おぼえます}覚えます。

B) ^{さぎょうてじゅん}作業手順が分からない時、^{せきにんしゃ}責任者に ^{かくにん}確認します。

C) ^{あんぜんそうち}安全装置は仕事の ^{しごと}効率が ^{こうりつ}影響する ^{えいきょう}るので、^{さぎょう}はずして作業します。

㉒ ^{まさきこまれ}はさまれ・巻き込まれの ^{さいがいぼうし}災害防止のポイントについて ^{ただしい}正しいものを ^{えらびなさい}選びなさい。

A) ^{ゆか}床の ^{もれ}漏れが ^{すこしのこって}少し残っていた方が ^{ほう}良い

B) ^{しゅうりちゅう}「修理中」などの ^{ひょうじ}表示、^{きどうすいっち}起動スイッチを ^{さぎょうしゃ}作業者が ^{ほかん}保管して ^{ふい}不意の ^{きどう}起動を ^{ぼうし}防止する。

C) ^{いどう}移動するときは ^{もの}物を持つ ^{もつ}ようにします。

⑳ ^{はたらいたけいけん}働いた経験が^{すくないひと}少ない人たちの^{ろうどうさいがい}労働災害で^{いちばんおおい}一番多いものを^{えらびなさい}選びなさい。

A) ^{はさまれ}挟まれ・^{まきこまれ}巻き込まれ

B) ^{てんとう}転倒

C) ^{きれ}切れ・^{こすれ}こすれ

㉑ ^{ようつうしょうさいがいぼうし}腰痛症災害防止のポイントについて、^{まちがって}間違っているものを¹1つ^{えらびなさい}選びなさい。

A) ^{かたあし}片足を^{まえ}前に出し^{だしひざ}膝を^{まげ}曲げ、^{こし}腰を^{じゅうぶん}十分に^{おろして}下ろして、^{おもい}重いものを^{かかえ}抱え、^{ひざ}膝を^{のばす}伸ばす

B) ^{おもいもの}重い物を持ち上げる時は^{おなか}お腹に^{ちから}力を入れず、^{こきゅう}呼吸を^{ととのえておこなう}整えて行う。

C) ^{おもいもの}できるだけ重い物に^{からだ}体を^{ちかづいてちゅうしん}近づいて^{ひくく}中心を^{しせい}低くするよう^{とりあつかう}な姿勢で取り扱う。

㉒ 「^{てんとう}転倒」^{さいがいぼうし}災害防止のポイントについて^{ただしい}正しいものを^{えらびなさい}1つ選びなさい。

A) ^{おおきいもの}大きい物、^{おもい}重いものを持つ時は^{もつとき}台車^{だいしゃ}を使用^{しょう}しましょう。

B) ^{ゆか}床は常に^{つねにぬれて}濡れても^{よい}良い

C) ^{だいしゃ}台車を使えない時は、^{ふたり}二人で^{もつ}持つか^{1かい}1回で^{はこべる}運べるように^{しょう}しましょう。