

もぎしけん①

kỳ thi Thử nghiệm ①

Thi lý thuyết

がっか しけん

きょうかしょ を みても いいです

Nhìn vào sách giáo khoa

15 trong tổng số

ぜんぶ で 15 こ

① カキなどの二枚貝にまいがいに存在そんざいするウイルスは次つぎのどれでしょう。

A. セレウス菌きん

B. 黄色ブドウ球菌きいろ きゅうきん

☒ C. ノロウイルス

② おお びせいぶつ なんど きゅう ふ ただ ひと えら
多くの微生物は何度で 急に増えますか。正しいものを一つ選びな
さい。

A. 0℃～10℃

☒ B. 30℃～40℃

C. 60℃～70℃

③ しょくちゅうどくぼうし げんそく ただ えら
食中毒防止の3原則で正しいものを選びなさい。

☒ A. につけない・増やさない・殺す（やっつける）

B. おん ど すいぶん えいようぶん
温度・水分・栄養分

C. れいぞう れいきやく れいとう
冷蔵・冷却・冷凍

④ 「5S活動」の中の「^{せいとん}整頓」は、どのような活動ですか。^{ただしい}正しいものを一つ選びなさい。

A. ^{しょくば}職場しや^{こうじょう}工場などの^すゴミを捨てる。

B. ^き決められたことを^{つね}常に^{まも}守って^{じっこう}実行する。

☒ C. ^{さぎようどうぐ}作業道具や^{ざいりよう}材料の^お置き^{ばじょ}場所を決めておく。

⑤ ^{さぎようまえ}作業前^{おこな}に行^{まちが}うことで^{えら}間違っているものを選びなさい。

A. ^{さぎようないよう}作業内容^{かくにん}の確認をする

☒ B. ^{きかい}機械や^{きぐ}器具の^{せんじょう}洗浄は^{さぎようご}作業後^{おこな}に行^{さぎようまえ}えばよいので、^{おこな}作業前には行わ
ない

C. ^{きかい}機械や^{きぐ}器具に^{よご}汚れや^{ふび}不備^なが無い^{てんけん}か、点検する

⑥ ^{いぶつこんにゆう}異物混入で^{とく}特に^{おお}多いものは^{なに}何^{ただ}でしょうか。^{ただ}正しいものを^{ひと}一つ^{えら}選びな
さい。

A. ^{きんぞく}金属やガラス

☒ B. ^{かみ}髪の毛と^け虫^{むし}

C. プラスチック

⑦ アレルギー食品の特定原材料として表示義務がある7つの食品で
正しい
正しいものはどれでしょう。一つ選びなさい。

- A. えび、かに、小麦、そば、たまご、乳、落花生
- B. えび、いか、たこ、豚肉、バナナ、りんご、うどん
- C. さば、さけ、いわし、オレンジ、くるみ、大豆、ねぎ

⑧ 微生物を増殖させないために、食品の取り扱いで間違っているもの
の
の一つを選びなさい。

- A. 加熱した食品は出来るだけゆっくりと冷却する
- B. 食品は適切な温度で保管する
- C. 冷蔵庫、冷凍庫は適切な温度で管理をする

⑨ 冷凍庫と冷蔵庫は何度で管理すればよいでしょうか。次の中から正しいもの
の
の一つを選びなさい。

- A. 冷凍庫は0℃以下、冷蔵庫は15℃以下
- B. 冷凍庫は-15℃以下、冷蔵庫は10℃以下
- C. 特に温度管理はしなくてもよい

⑩ HACCP（ハサップ）で対象とする三つの健康^{けんこう}危害要因^{きがいういん}はどれか、正しいものを一つ選びなさい。

A. 心理的^{しんりてき}危害要因^{きがいういん}・健康^{けんこう}的^{てき}危害要因^{きがいういん}・金銭^{きんせん}的^{てき}危害要因^{きがいういん}

☒ B. 生物^{せいぶつ}的^{てき}危害要因^{きがいういん}・化学^{かがく}的^{てき}危害要因^{きがいういん}・物理^{ぶつり}的^{てき}危害要因^{きがいういん}

C. 安全^{あんぜん}的^{てき}危害要因^{きがいういん}・災害^{さいがい}的^{てき}危害要因^{きがいういん}・労働^{ろうどう}的^{てき}危害要因^{きがいういん}

⑪ 「CCP」が適切^{てきせつ}に管理^{かんり}されているかどうか監視^{かんし}することを何^{なん}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

⑫ HACCP（ハサップ）の7つの原則^{げんそく}に含^{ふく}まれないものはどれですか。一つ選びなさい。

A. 危害^{きがいういん}要因^{ぶん}分析^{せき} (HA)

☒ B. 健康^{けんこう}管理^{かんり}

C. 記録^{きろく}の維持^{いじ}管理^{かんり}

⑬ ^{はたら}働いた^{けいけん}経験の少ない^{すく}人たちの^{ひと}労働災害で^{ろうどうさいがい}最も^{もっと}多いものはどれでしょう。^{した}下の^み三つから^{ひと}一つ^{えら}選びなさい。

A. やけど

B. ^{てんとう}転倒

☒ C. はさまれ・^ま巻き込まれ^こ

⑭ ^{ほうそう}包装ラインに^{せいひん}製品が詰まってしまった^つ場合^{ばあい}どうしますか。^い以下の^か中^{なか}で^{まちが}間違っているものを^{えら}選びなさい。

A. ^{まわ}周りの^{せきにんしゃ}責任者や^{どうりょう}同僚に^{おお}大きな^{こえ}声で^し知らせる

B. ^{なに}何が^お起こっているか、^{かくにん}すばやく確認する

☒ C. ^{ひとり}一人で^{しより}処理をする

⑮ ^{ねっちゅうしょう}熱中症の^{しょうじょう}症状の^で出た^{ひと}人には^{なに}何をすればよいでしょうか。^{まちが}間違っているものを^{えら}選びなさい。

A. ^{いふく}衣服をゆるめて、^ひからだを冷やす

☒ B. そのまま^ね寝かして^お置く

C. ^{みず}水に^{しょくえん}食塩と^{とう}ブドウ糖^とを溶かした^{のみもの}飲物を^{あた}与える