

1. 安全な食品を作るための条件が3つあります。「安全な原材料」、

「清潔な製造環境」、もう1つは何ですか。正しいものを1つ選びなさい。

- A. 食品の衛生的取り扱い
- B. お店の衛生的取り扱い
- C. 店員の衛生的取り扱い

8. カキなど二枚貝に存在し、人の指などを通して広がりやすい

食中毒の原因菌はどれですか。正しいものを1つ選びなさい。

- A. 黄色ブドウ球菌
- B. カンピロバクター属菌

C. ノロウイルス

9. カンピロバクター属菌による食中毒の原因となる食品はどれですか。正しいものを1つ選びなさい。

- A. 野菜
- B. 鶏肉
- C. 魚界類

10. カビの特徴はどれですか。正しいものを1つ選びなさい。

- A. 完全になくすことができない。
- B. 豆、穀類、野菜、果物などがカビに汚染されにくいです。
- C. 4℃以下ではカビは増殖速いです。

12. 微生物が繁殖する3つの要因があります。「温度」、「水分」のほかのもう一つは何ですか。正しいものを1つ選びなさい。

A. 光

B. 気圧

C. 栄養

1. 食品工場で食品を作る際、大切なことは何か。間違っているものを選びなさい。

A. 安全な食品を作る

B. 消費者が安心して食べられる食品を作る

C. おいしく食べられる食品を作る

D. 社会でよく売れる食品を作る

2. 安全な食品を作るための3条件で、間違っているものを選びなさい。

A. 安全な原材料を使う

B. きれいな環境で食品を作る

C. 食品の生産地についてよく調べる

D. 食品を衛生的に取り扱う

3. 食中毒について間違っているものを選びなさい。

A. 食べ過ぎや飲みすぎでお腹が痛くなったり、下痢になること

B. 食中毒の原因は、細菌、ウイルス、微生物、化学物質だ

C. 食中毒は有害な物を食べたために健康障害を起こすことだ

D. ノロウイルスの食中毒の原因は牡蠣などの二枚貝だ