

1. ^{あんぜん}安全な食品^{しよくひん}を作るための条件^{じようけん}が3つあります。「安全な原材料」^{あんぜん げんざいりよう}、

「清潔な製造環境」^{せいけつ せいぞうかんきよう}、もう1つは何ですか。正しいものを1つ選びなさい。

A. ^{しよくひん}食品の衛生的取り扱^{えいせいてきと}い^{あつか}

B. ^{みせ}お店の衛生的取り扱^{えいせいてきと}い^{あつか}

C. ^{てんいん}店員の衛生的取り扱^{えいせいてきと}い^{あつか}

8. カキなど二枚貝に存在し、人の指^{ひと ゆび}などを通して広がりやすい

^{しよくちゆうどく}食中毒の原因菌^{げんいんきん}はどれですか。正しいものを1つ選びなさい。

A. ^{きいろ}黄色ブドウ球^{きゆうきん}菌

B. カンピロバク^{ぞくきん}ター属菌

C. ノロウイルス

9. カンピロバク^{ぞくきん}ター属菌による食^{しよくちゆうどく}中^{げんいん}毒の原因となる食品^{しよくひん}はどれですか。正しいものを1つ選びなさい。

A. ^{やさい}野菜

B. ^{とりにく}鶏肉

C. ^{ぎょかいるい}魚界類

10. カビの^{とくちょう}特徴はどれですか。正しいものを1つ選びなさい。

A. ^{かんぜん}完全になくすことができない。

B. ^{まめ}豆、^{こくるい}穀類、^{やさい}野菜、^{くだもの}果物などがカビに^{おせん}汚染されにくいです。

C. ^{い か}4°C以下ではカビは^{ぞうしよくはや}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