

4、^{かんせんがたしよくちゅうどく}「感染型食中毒」の^{だいひょうれい}代表例で、^{まちが}間違っているものを^{えら}選びなさい。

A、サルモネラ^{ぞくきん}属菌

B、腸管^{ちょうかんしゅつけつせいだいちょうきん}出血性大腸菌

C、カンピロバクター^{ぞくきん}属菌

D、ボツリヌス^{きん}菌

5、「^{どくそがたしよくちゅうどく}毒素型食中毒」の^{だいひょうれい}代表例で、^{まちが}間違っているものを^{えら}選びなさい。

A、黄色^{おうしよく}ブドウ^{きゅうきん}球菌

B、腸炎^{ちょうえん}ビブリオ

C、ウエルシュ^{きん}菌

D、セレウス^{きん}菌

6、^{しよくちゅうどくぼうし}食中毒防止の^{げんそく}3原則として、^{まちが}間違っているものを^{えら}選びなさい。

A、冷^ひやす

B、増^ふやささない

C、殺^{ころ}す（やっつける）

D、つけない

7、^{びせいぶつ}微生物が^{ぞうしよく}増殖する^{ようそ}3つの要素として、^{まちが}間違っているものを^{えら}選びなさい。

A、水^{すいぶん}分

B、乾^{かんそう}燥

C、温^{おんど}度

D、栄^{えいようぶん}養分

8、^{びせいぶつ}微生物と^{おんど}温度の^{かんけい}関係について、^{まちが}間違っているものを選びなさい。

- A、^{おんど}温度が $10^{\circ}\text{C}\sim 40^{\circ}\text{C}$ のとき、^{びせいぶつ}微生物は^{ぞうしょく}増殖する
- B、^{おんど}温度が 60°C 以上のとき、^{びせいぶつ}微生物は^{ぞうしょく}増殖しにくい。
- C、^{おんど}温度が 4°C 以下のとき、^{びせいぶつ}微生物は^{ぞうしょく}増殖しにくい
- D、^{おんど}温度が 4°C 以下のとき、^{びせいぶつ}微生物は^{しめつ}死滅する

9、^{びせいぶつ}微生物が^{もっと}最も^{ぞうしょく}増殖が^{はや}速いのは、^{なん}何 $^{\circ}\text{C}$ ～^{なん}何 $^{\circ}\text{C}$ の^{あいだ}間か、^{ただ}正しいものを選びなさい。

- A、 $10^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$
- B、 $4^{\circ}\text{C}\sim 40^{\circ}\text{C}$
- C、 $30^{\circ}\text{C}\sim 40^{\circ}\text{C}$
- D、 $-15^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$

問題1 (5点) ^{しょうひしゃ}消費者に^{あんぜん}安全な^{しょくひん}食品を^{ていきょう}提供するためには、^{3じょうけん}3条件が^{ひつよう}必要です。「^{あんぜん}安全な

^{げんざいりょう}原材料」と「^{せいぞうかんきょう}きれいな製造環境」のほかに、もう^{ひとつ}一つの^{じょうけん}条件は何ですか。

- A) ^{しょくひん}食品の^{えいせい}衛生的^{とりあつかい}取り扱い
- B) ^{こうかてき}効果的な^{こすとさくげんほうほう}コスト削減方法
- C) ^{せいさんきぼ}生産規模と^{せいさんしせつ}生産施設の^{めんせき}面積

問題2 (5点) ^{かき}下記のうち、^{かき}牡蠣などの^{にまいがい}二枚貝に^{そんざい}存在し、^{かんせん}感染した人が^{ひと}調理した^{しょうひん}食品や^{みず}水から

^{ひろがりやすい}広がりやすい^{しょくちゅうどく}食中毒の^{げんいんきん}原因菌はどれですか。

- A) ^{おうしょくぶどうきゅうきん}黄色ブドウ球菌
- B) ^{さるもねらきん}サルモネラ菌
- C) ^{ノロウイルス}ノロウイルス