

14. 日本の食品衛生法では、冷凍室の基準温度はどれですか。正しいものを1つ選びなさい。

A. -10°C 以下

B. -15°C 以下

C. 15°C 以下

15. 必ず包装に表示しなくてはならないアレルギー食品はどれですか。正しいものを1つ選びなさい。

A. そば

B. いか

C. 砂糖

16. 石やガラスを検査する機械はどれですか。正しいものを1つ選びなさい。

A. 金属検出器

B. X線異物検出器

C. すべて正しい

28. 微生物検査について間違っているものを選んでください。

A. カンピロバクター属菌検査は日本の法律で禁止される。(T46)

B. 法律で定めた項目があればそれに沿って行う。

C. 一般的な検査項目は一般生菌数、大腸菌、大腸菌群などがある。

29. 微生物の繁殖を防ぐため、何をすべきですか。正しくないものを1つ選びなさい。)

A. 定期的に冷蔵室などの温度を測定する

B. 加熱した食品をゆっくり冷やす。(Trang 42+43)

C. 加熱した後早めに食品を冷やす。

20. 冷凍庫、冷蔵庫の管理について、間違っているものを選びなさい。

A. 冷凍庫は -15°C 以下にする

B. 冷蔵庫は 10°C 以下にする

C. 肉や魚は 4°C 以下で保管する

D. 食品を冷やすときはゆっくり温度を下げる

21. アレルギー食品について、「特定原材料」の7種類で間違っているものを選びなさい。

A. エビ・カニ

B. アーモンド

C. 小麦・そば

D. たまご・牛乳

22. アレルギー食品の「交差汚染」を防ぐために注意することで、間違っているものを選びなさい。

A. 特定原材料は場所を分けて保管する

B. 特定原材料は容器や器具を分ける

C. 特定原材料を使った後はよく洗浄する

D. 特定原材料は他の製品を一緒に作る