14. **日本(にほん)の食品衛生法(しょくひんえいせいほう)では、冷凍室(れいとうしつ)の基準温度(きじゅんおんど)はどれですか。正しい(ただしい)ものを1つ選びなさい。**

A. −10℃以下

B. －15℃以下

C. 15℃以下

15. **必(かなら)ず包装(ほうそう)に表示(ひょうじ)しなくてはならないアレルギー食品(しょくひん)はどれですか。正しい(ただしい)ものを1つ選びなさい。**

A. そば

B. いか

C. 砂糖(さとう)

16. **石やガラスを検査(けんさ)する機械(きかい)はどれですか。正しい(ただしい)ものを1つ選びなさい。**

A. 金属検出器(きんぞくけんしゅつき)

B. X線異物検出器(せんいぶつけんしゅつき)

C. すべて正しい

28. **微生物検査(びせいぶつけんさ)について間違(まちが)っているものを選(えら)んでください。**

A. カンピロバクター属菌検査(ぞくきんけんさ)は日本(にほん)の法律(ほうりつ)で禁止(きんし)される。

B. 法律(ほうりつ)で定(さだ)めた項目(こうもく)があればそれに沿(そ)って行(おこな)う。

C. 一般的(いっぱんてき)な検査項目(けんさこうもく)は一般生菌数(いっぱんせいきんかず)、大腸菌(だいちょうきん)、大腸菌群(だいちょうきんぐん)などがある。

29. 微生物の繁殖を防ぐため、何をするべきですか。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。

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℃以下にする

B、冷蔵庫は 10℃以下にする

C、肉や魚は 4℃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