

問題 27. HACCP に沿った衛生管理重要管理点 (CCP) を行う上で、間違っているものを一つ
えらびなさい。
選びなさい。

- A) 管理基準の設定値を知る。
- ☒ B) ぬきとりけんさけつかにしんじる。
抜き取り検査結果を信じる。
- C) もにたりんぐけつかにきろくほかんする。
モニタリング結果を記録し、保管する。

問題 28. HACCP とは何をしますか。

- A) びせいぶつけんさをおこなうことによって、しょくちゅうどくげんいんきんかんりする。
微生物検査を行うことによって、食中毒の原因菌を管理する。
- B) Xせんいぶつけんしゅつきにつかってきけんいぶつみつけどす。
X線異物検出器を使って、危険な異物を見つけ出す。
- ☒ C) きがいよういんぶんせきせいぞうこうていちゅうじゅうようかんりてんせいひんあんぜんかくほする。
危害要因分析をし、製造工程中の重要管理点で製品の安全を確保する。

問題 29. HACCP において作業現場に任されている重要なことは、何ですか。間違っているものを一つ
えらびなさい。
選びなさい。

- ☒ A) もにたりんぐけつかにしる。
モニタリング結果を知る。
- B) かんりきじゅんせつていちしる。
管理基準の設定値を知る。
- C) じゅうようかんりてんかんしする。
重要管理点を監視する。

13、HACCP で対象とする健康危害要因で間違っているものを選びなさい。

- A、くうかんでききがいういん
空間的危害要因
- ☒ B、じだいこうたいじかん
時代交代時間
- C、せいぶつてききがいういん
生物的危害要因
- D、かがくてききがいういん
化学的危害要因

25、重要管理点 (CCP) が適切に管理されているかを監視することを何と
いうか。

- ☒ A、モニタリング
- B、センタリング
- C、コンサルティング
- D、スクリーニング

28. HACCP (ハサップ) について間違っているものはどれでしょう
か。一つ選びなさい。

A. HACCP (ハサップ) とは「きがいよういんぶんせき 危害要因分析」(HA) と
「じゅうてんかんりてん 重点管理点」(CCP) から成り立っている衛生管理手法のこ
と

B. 製品の安全を確保するのに非常に有効な手法である。

☒ C. さいしゅうせいひん 最終製品の抜き取り検査と比べて同じレベルの効果がある

29. HACCP (ハサップ) で対象とする三つの健康危害要因はどれ
か、正しいものを一つ選びなさい。

A. しんりてききがいよういん 心理的危害要因・けんこうてききがいよういん 健康的危害要因・きんせんでききがいよういん 金銭的危害要因

☒ B. せいぶつてききがいよういん 生物的危害要因・かがくてききがいよういん 化学的危害要因・ぶつりてききがいよういん 物理的危害要因

C. あんぜんでききがいよういん 安全的危害要因・さいがいてききがいよういん 災害的危害要因・ろうどうてききがいよういん 労働的危害要因

30. HACCP (ハサップ) の7つの原則に含まれないものはどれです
か。一つ選びなさい。

A. きがいよういんぶんせき 危害要因分析 (HA)

☒ B. けんこうかんり 健康管理

C. きろく いじかんり 記録の維持管理