

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) 抜き取り検査結果を信じる。
- C) 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) 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線異物検出器を使って、危険な異物を見つけ出す。
- C) 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) モニタリング結果を知る。
- B) 管理基準の設定値を知る。
- C) 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、空間的危害要因
- B、時代交代時間
- C、生物的危害要因
- D、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「危害要因分析」 (HA) と
「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. 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. 心理的危害要因・健康的危害要因・金銭的危害要因
- B. 生物的危害要因・化学的危害要因・物理的危害要因
- C. 安全的危害要因・災害的危害要因・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. 危害要因分析 (HA)
- B. 健康管理
- C. 記録の維持管理