

問題3 (5点) 食中毒の原因となる微生物を防ぐために3つの原則を守らなければなりません。「つけない」、「増やさない」のほかに、もう一つは何ですか。

A) 汚染させない

B) 殺す

C) 増殖させない

問題4 (5点) カンピロバクター属菌による食中毒の原因となる食品はどれですか。

A) 野菜

B) 鶏肉

C) 魚介類

問題5 (5点) カビの特徴はどれですか。

A) 完全になくすことはできない

B) まめや穀類などは汚染されにくい

C) 低温で食品を保存さえすれば、完全に防ぐことができる。

問題6 (5点) 微生物が増殖する3つの要素があります。「温度」、「水分」のほかに、もう一つは何ですか。

A) 栄養分

B) 日光

C) 気圧

問題7 (5点) 微生物が増殖しにくい環境はどれか、正しいものを一つ選びなさい。

A) 30℃～40℃で、湿度が高く、汚れている環境

B) 4℃以下で、汚れがなく、乾燥している環境

C) 室温であり、汚れている環境

問題8 (5点) 手や指に傷のある人が調理した食品で発生しやすい食中毒はどれか、正しいものを一つ選びなさい。

の

A) 黄色ブドウ球菌

B) ボツリヌス菌

C) サルモネラ菌

2、安全でない食品を作るとどうなるか。間違っているものを選びなさい。

A、消費者が不安になる。

B、社会全体には大きな影響は与えない。

C、食品に対する不信感を高める。

D、食べた人が病気になる。

14、微生物の増殖はある一定時間で倍になりますが、このことを何というか。

A、現代交代時間

B、時代交代時間

C、世代交代時間

D、未来交代時間