

問題 21. (5 点) 微生物の増殖を防ぐために、何をするべきですか。間違っているものを一つ選びなさい。

A) 定期的に冷蔵庫、冷凍庫の温度を測定する。

☒ B) 加熱した食品をゆっくり冷やす。

C) 加熱した後の食品をできるだけ早く冷やす。

問題 22. (5 点) アレルギーの発症件数が特に多い7種類の食品はどれですか。

A) そば、たまご、落花生、小麦、玉ねぎ、えび、牛肉

B) えび、かに、牡蠣、にんじん、牛肉、りんご、オレンジ

☒ C) えび、かに、小麦、そば、たまご、乳、落花生

問題 23. (5 点) 薬剤の管理について、間違っているものを一つ選びなさい。

☒ A) どこで保管しても良い

B) 薬剤の使用量や残った量を入出庫台帳に書いて記録する。

C) 薬剤の容器には、必ず「薬剤名」、「使用方法」などを書きます。

問題 24. (5 点) 交差汚染の防止について、間違っているものを選びなさい。

A) アレルギー食品を含む原材料は含まない原材料と区分して保管する。

☒ B) 特定原材料を含む製品を製造する場合は一日の始めに製造する。

C) アレルギー食品を含む製品とアレルギー食品を含まない製品を同じライン製造するとき、

洗浄を徹底しなければならない。

8、交差汚染（アレルギー食品が他の製品に混入すること）を防ぐために
まちが
間違っているものを一つ選びなさい。

A、同じラインでアレルギー食品を含む原材料を製造する場合は、洗浄を徹底する。

☒ B、製造工程で使用する器具は、アレルギー食品を含む原材料も含まない原材料も、同じが良い。

C、アレルギー食品を含む原材料と、含まない原材料とは重ねて置かない。

D、アレルギー食品を含む原材料と、含まない原材料とは区分して保管する。

26、特定原材料として表示する義務があるアレルギー食品ではないもの
えら
を選びなさい。

A、かに

B、乳

C、小麦

☒ D、コーヒー

21、微生物を増殖させないために、食品の取り扱いで間違っているもの
ひと えら
のを選びなさい。

☒ A、加熱した食品は出来るだけゆっくりと冷却する

B、食品は適切な温度で保管する

C、冷蔵庫、冷凍庫は適切な温度で管理をする

31、アレルギー食品の特定原材料として表示義務がある7つの食品で
ただしい えら
正しいものはどれでしょう。一つ選びなさい。

☒ A、えび、かに、小麦、そば、たまご、乳、落花生

B、えび、いか、たこ、豚肉、バナナ、りんご、うどん

C、さば、さけ、いわし、オレンジ、くるみ、大豆、ねぎ