

問題 21. (5点) 微生物の増殖を防ぐために、何をすべきですか。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、^{こうさおせん}交差汚染（アレルギー食品が他の製品に混入すること）を^{ふせ}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^{ふく}原材料を^{せいぞう}製造する場合は、^{せんじょう}洗浄を^{てってい}徹底する。
- B、^{せいぞうこうてい}製造工程で使用する^{しょう}器具は、アレルギー食品を含む^{ふく}原材料も含まない原材料も、同じが^{よい}良い。
- C、アレルギー食品を含む^{ふく}原材料と、含まない原材料とは^{かま}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^{くぶん}区分して^{ほかん}保管する。

26、^{とくていげんざいりょう}特定原材料として表示する^{ぎむ}義務があるアレルギー食品ではないもの
を^{えら}選びなさい。

- A、かに
- B、^{にゅう}乳
- C、^{こむぎ}小麦
- D、コーヒー

21、^{びせいぶつ}微生物を増殖させないために、^{しょくひん}食品の^と取り扱いで^{まちが}間違っているもの
を^{ひと}一つ^{えら}選びなさい。

- A、^{かねつ}加熱した食品は^{しょくひん}出来るだけ^{でき}ゆっくりと^{れいきやく}冷却する
- B、^{しょくひん}食品は^{てきせつ}適切な^{おんど}温度で^{ほかん}保管する
- C、^{れいぞうこ}冷蔵庫、^{れいとうこ}冷凍庫は^{てきせつ}適切な^{おんど}温度で^{かんり}管理をする

31、アレルギー食品の^{しょくひん}特定^{とくていげんざいりょう}原材料として表示^{ひょうじぎむ}義務がある7つの食品で
^{ただしい}正しいものはどれでしょう。一つ^{えら}選びなさい。

- A、えび、かに、^{こむぎ}小麦、そば、たまご、^{にゅう}乳、^{らっかせい}落花生
- B、えび、いか、たこ、^{ぶたにく}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、^{だいず}大豆、ねぎ