

クイズは表と裏をあわせて **10 問** です。
選択肢のなかで、いちばん正しいと思う番号
1 つ に○をつけてください。



南多摩保健所 健康づくりキャラクター
みなみん

食品衛生クイズ

問1 次の食中毒についての説明のうち、正しいものはどれでしょうか

- ① 季節を問わず、年間を通しておきるため、一年を通じて注意が必要である
- ② 冬は細菌性食中毒が多発するため、冬場の手洗いは重要である
- ③ 夏はウイルス性食中毒が多発するため、温度管理に注意が必要である
- ④ 発生件数では、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌、ヒスタミンが多い

問2 アニサキスによる食中毒を防ぐための方法のうち、正しいものはどれでしょうか

- ① お酢でしめる
- ② 魚を一度よく冷凍する
- ③ 魚を三枚におろしたあと冷蔵庫で冷やす
- ④ ワサビをつける

問3 鶏肉を安全に食べるにはどこに気を付ければよいでしょうか

- ① 刺身には仕入れたての新鮮な鶏肉を使う
- ② 湯引きは鶏肉の表面が白くなるまで火を通す
- ③ 鶏肉の中心部までよく加熱する

問4 ノロウイルスによる食中毒の予防法として不適切なものはどれでしょうか

- ① 食品の十分な加熱
- ② 従事者の体調管理
- ③ 流水と石けんによる十分な手洗い
- ④ アルコールによる器具の消毒

問5 ノロウイルス食中毒の発生原因として一番多いものはどれでしょうか

- ① 生または加熱不足の二枚貝
- ② 調理従事者
- ③ 不明

裏面に続く

問6 手を洗う時に、汚れが残りやすいため、特に気を付けて洗いたいのはどこでしょうか

- ① 利き手と反対の手
- ② 手のひら
- ③ 指先

問7 HACCPとはどのような衛生管理の手法でしょうか

- ① 抜き取り検査を中心に最終製品の安全性を確認する方法
- ② 全ての工程を確認し、特に重要な作業工程を見つけて管理することで安全性を確保する方法
- ③ 機械化により製品の均一化を図る方法で、導入には設備投資が必須となる

問8 HACCPにおける「危害要因」について、誤っているものはどれでしょうか

- ① 食品に付着している細菌やウイルス
- ② 食品に混入した食器のかけらや金属片
- ③ 原材料の価格高騰
- ④ 劣化した油や洗浄液の食品への混入

問9 「重要管理点」の説明として正しいものはどれでしょうか

- ① 食品に潜む危害とその発生条件や、起こりやすさを考えること
- ② 衛生管理の実施状況や、問題があったときの対応について記録すること
- ③ リスクを下げるために特に重要な工程のこと

問10 「一般衛生管理」の具体例について、誤っているものはどれでしょうか

- ① 原材料の仕入れ時に鮮度や表示などの点検や記録を省略するため、信頼できる業者を選ぶ
- ② 冷蔵・冷蔵庫の温度を確認する
- ③ 調理場やトイレ等の清掃を実施する
- ④ 従業員の体調管理を行う

ありがとうございました。

申請手続き時に保健所窓口にて回答解説をお渡しします。

こちらの用紙を印刷して番号に○をつけたもの、

または答案番号のメモをお持ちください。

