

令和7年度 HACCP 教育コース更新試験問題

【行政講演 出題】

問 1. 食品表示法に関する以下の記述について、適切なものを一つ選べ。

- ① 食品表示法は、厚生労働省の管轄である。
- ② 食品衛生法、JAS 法、健康増進法のうち、食品表示に関する分野が一本化された。
- ③ 食品表示法の対象には、添加物、酒類は含まれない。

回答欄 (②)

問 2. 生鮮食品の表示に関する以下の記述で、不適切なものを一つ選べ。

- ① 原産地の表示方法は、農産物、畜産物、水産物で全て同じである。
- ② 生しいたけは、「名称」、「原産地」以外に「栽培方法」を表示しなければならない。
- ③ パック詰めされた食肉や刺身には、消費期限などの表示も必要である。

回答欄 (①)

問 3. 加工食品の容器包装の表示可能面積が 30cm² 以下の場合、表示を省略できる項目を一つ選べ。

- ① 添加物
- ② 賞味期限
- ③ 保存方法

回答欄 (①)

問 4. 期限表示と保存方法に関する記述の中で、不適切なものを一つ選べ。

- ① 「開封前の状態で表示された保存方法に従って保存した場合」が前提である。
- ② 本来の賞味期限が 2025.9.25 の場合、年月で表すと 2025.9 となる。
- ③ アイスクリームは、期限表示を省略できる。

回答欄 (②)

問 5. アレルギー表示方法に関する以下の記述のうち、適切なものを一つ選べ。

- ① 個別表示の場合、原材料は「～を含む」、添加物は「～由来」と表示する。
- ② 「卵白」「卵黄」は、卵の拡大表記として認められている。
- ③ コンタミネーションの可能性を排除できない場合、可能性表示が推奨されている。

回答欄 (①)

【技術講演 出題】

問 6. 高圧（静水圧）による殺菌処理の特徴として適切なものを一つ選べ。

- ① 一般的に、酵母やカビは細菌よりも高圧では殺菌しにくい。
- ② 細菌が形成する芽胞は高圧では殺菌しにくい。
- ③ 加熱とは殺菌メカニズムが異なるため、併用による殺菌効果は高くない。

回答欄 (②)

問 7. 高圧（静水圧）を食品の殺菌技術としての利用を考える際に適切なものを一つ選べ。

- ① 非加熱処理であるため、どんなに高い圧力値であっても食品成分に影響は与えな

い。

- ② ジュースやペーストのみならず、粉末状の食品に対しても利用可能である。
- ③ バッチ（回分）式であるため、大量の食品を処理するには工夫が必要である。

回答欄（ ③ ）

問 8. 高圧（静水圧）を食品の殺菌技術としての利用を考える際に適切なものを一つ選べ。

- ① 殺菌を目的とした処理以外はほとんど利用されていない。
- ② ピストン等を用いて水を処理槽内に押し込むため、均一な処理が可能である。
- ③ 大型かつ高価である場合が多いため、付加価値の高い食品に対してのみ利用される。

回答欄（ ② ）

問 9. 食品の安全性や保存性を考える場合のハードル理論について、不適切なものを一つ選べ。

- ① 殺菌によって無菌状態となった食品でも適切な条件で包装や冷却する必要がある。
- ② 食品に付着している微生物は単一の場合が多いため、ハードル設定は容易である。
- ③ 栄養成分や風味といった品質への影響も考慮したハードル設定が求められる。

回答欄（ ② ）

問 10. 殺菌処理した微生物の回復と増殖について、適切なものを一つ選べ。

- ① 微生物の種類が異なると、増殖曲線における誘導期の長さ、対数増殖期の傾

き（速度）、定常期の生菌数レベルは異なる。

- ② 高圧処理は非加熱処理であるため、損傷菌はほとんど発生しない。
- ③ 殺菌処理によって微生物が損傷しても、食品中では栄養が豊富なので全て回復することができる。

回答欄（ ① ）