

令和2年度 HACCP 教育コース（大阪）更新試験問題

【行政講演】

1. 食中毒事件の発生傾向について、正しいものは、次のどれか。一つ選びなさい
 - ①食中毒事件の原因施設別発生傾向は、学校給食によるものが減少しており、HACCP に準じた衛生管理などを自主的に取り組んできた結果、近年、事件数ではその傾向が顕著である。
 - ②食中毒事件の病因物質別発生傾向は、腸炎ビブリオによるものが増加しつつあり、地球温暖化の影響もあって、微生物の増殖に適した温度条件となる日が増えていることで、近年、事件数ではその傾向が顕著である。
 - ③食中毒事件の月別発生傾向は、微生物の増殖がおこりやすい夏に多く、近年、事件数ではその傾向が顕著である。

2. 食中毒事件の病因物質と食中毒の発生傾向について、誤っているものは、次のどれか。一つ選びなさい。
 - ①腸炎ビブリオによる食中毒は、生食用鮮魚介類に食品衛生法に基づく微生物基準が設定され、基準を超える生食用鮮魚介類の流通が認められなくなったことで、近年、事件数が減少している。
 - ②ノロウイルスによる食中毒は、生食用鮮魚介類に食品衛生法に基づき「ウイルスが検出されないこと」の基準が設定され、基準に適合しない生食用鮮魚介類の流通が認められなくなったことで、近年、事件数が激減している。
 - ③サルモネラによる食中毒は、食鳥卵に食品衛生法に基づく微生物基準、製造基準、保存基準及び使用基準が設定され、基準に適合しない食鳥卵の流通が認められなくなったことで、近年、事件数が減少している。

3. 食品製造施設の衛生管理に関し、正しいものは、次のどれか。一つ選びなさい。
 - ①本年6月から、HACCP が制度化されるまでは、営業許可の施設基準が法的に義務づけられていたが、施設の衛生管理に関する事項は法的義務のない行政指導にとどまっていた。
 - ②営業許可を要しない施設は、HACCP が制度化されても、HACCP による衛生管理は求められない。
 - ③HACCP 制度化により、原則として HACCP に基づく衛生管理が求められるが、小規模事業者に対しては、取り扱う食品の特性に応じた取組としての衛生管理に緩和されている。

4. HACCP の制度化にあたって、事業者が行うべき対応として、正しいものは、

令和2年度 HACCP 教育コース（大阪）更新試験問題

次のどれか。一つ選びなさい。

- ① HACCP 制度化により、食品製造施設に関して、営業許可の施設基準が厳格化されたことから、施設や設備の新設や変更を行うべきである。
- ② HACCP 制度化により、第三者認証の取得が義務づけられたことから、コンサルタントに衛生管理計画の作成を依頼すべきである。
- ③ 厚生労働省ホームページに手引書が掲載されていることから、事業者の実情にあてはめて衛生管理計画を作成すべきである。

5. 集団給食施設について、食品衛生法第62条に、「営業以外の場合で学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する場合」と規定している。この集団給食施設の食品衛生法上の取扱いについて、正しいものは、次のどれか。一つ選びなさい。

- ① 学校の生徒、病院の入院患者に対して給食を提供する行為は、営業とは異なることから、調理行為を民間企業に委託していても、集団給食施設に該当し、営業許可は要しない。
- ② HACCP 制度化にあたり、施設の管理運営基準が適用されることになり、衛生管理計画も作成する必要がある。しかしながら、これまで、行政指導により大量調理施設衛生管理マニュアル等が適用されており、規制強化の程度は限定的である。
- ③ 食品衛生法第3条には、食品等事業者の責務として、「自らの責任において」「安全性を確保するため」「販売食品等の原材料の安全性の確保」が規定されている。しかしながら、集団給食施設は、営業とは異なることから、これらの責務を法的に負うことまで求められていない。

【正 解】

- | | | | |
|----|---|---|---|
| 1. | ① | ② | ③ |
| 2. | ① | ② | ③ |
| 3. | ① | ② | ③ |
| 4. | ① | ② | ③ |
| 5. | ① | ② | ③ |

令和2年度 HACCP 教育コース（大阪）更新試験問題

【技術講演】

6. 食品産業界における COVID-19 への基本対策として、最も相応しいものはどれか。
- ① 食品の衛生管理として最も効果的で柔軟性のある HACCP を基本に取り組む。
 - ② 一般衛生管理システムを基本に、COVID-19 に対して必要な管理要件を組入れて取り組む。
 - ③ COVID-19 は新種のウイルスなので、WHO/FAO が制定する新しい衛生管理法で取り組む。
7. Personal hygiene（自主衛生慣行）に関して、正しいものはどれか。
- ① 20秒間の手洗いが十分にできていない場合は、手指消毒を丁寧に行なえばよい。
 - ② 使い捨て手袋を使用して食品と非食品を扱う場合は、その後に手洗いの必要はない。
 - ③ トイレ使用后だけでなく、咳・くしゃみ・鼻かみ後も、手洗いが必要である。
8. 食品事業者が管理すべき重要なポイントとして、正しいものはどれか。
- ① 安全性を確認した食品には、消費者を安心させるために、ウイルスフリー認証を出すべきである。
 - ② ソーシャルディスタンス／フィジカルディスタンスが確保できていれば、食品事業所内で、アクリルバリアーやビニールカーテンの設置は必要ない。
 - ③ 従業員が COVID-19 に感染した場合でも、一般衛生管理が十分に実施されれば、原則的に食品のリコールや廃棄は必要ない。
9. 従業員が管理すべき重要なポイントとして、正しいものはどれか。
- ① 体調不良や COVID-19 の症状がある場合、医療機関を訪れて結果を確認したら直属の責任者に報告する。
 - ② 食品事業所で感染者が出た場合、感染者との接触者および非接触者ともに自宅待機して、保健所や医療従事者の指示を待つべきである。
 - ③ COVID-19 感染者とすれ違うような短時間の接触は問題ないが、1m以内で 15分以上の濃厚接触は避けなければならない。

令和2年度 HACCP 教育コース（大阪）更新試験問題

10. 頻繁に接触する表面（ドアノブ、手すり、照明スイッチ、トイレ備品など）の消毒に推奨される消毒剤は、70%含有のアルコール製剤と次のうちのどれか。

- ① 50 ppm の有効塩素を含む塩素消毒剤。
- ② 500 ppm の有効塩素を含む塩素消毒剤。
- ③ 5000 ppm の有効塩素を含む塩素消毒剤。

【正 解】

- | | | | |
|-----|---|---|---|
| 6. | ① | ② | ③ |
| 7. | ① | ② | ③ |
| 8. | ① | ② | ③ |
| 9. | ① | ② | ③ |
| 10. | ① | ② | ③ |