

令和 4 (2022) 年度 HACCP 教育コース更新試験問題

【行政講演】

問 1. 低脂肪乳等による黄色ブドウ球菌エンテロトキシン食中毒 (2,000 年) においては、原材料である脱脂粉乳の製造工程に問題があったことが明らかになった。その最も大きな原因を一つ選べ。

- ① 検査結果が社内基準を逸脱していたにも関わらず、マニュアルどおりに対処しなかった。
- ② 前日、製造ラインの十分な洗浄・消毒を実施しなかった。
- ③ 起こりうる危害要因に関する知識が不足していた。

回答欄 (③)

問 2. ウェルシュ菌食中毒は「うどんのつけ汁」や「そばつゆ」でよく発生した。それらの事例において、食中毒予防三原則から見て、もっとも不適切であったものを一つ選べ。

- ① 菌をつけない
- ② 菌をふやさない
- ③ 菌をやっつける

回答欄 (②)

問 3. 学校給食で発生したカンピロバクター食中毒事例 (2005 年) において、見落としがちなどころに危害要因が潜んでいることが推察された。それは以下のうち、どれか選べ。

- ① 冷凍した鶏肉
- ② 鶏肉のドリップ
- ③ 鶏肉を細切した包丁

回答欄 (②)

問 4. 「キザみのり」に関連したノロウイルス食中毒事例 (2017 年) を解析する中で、新しく発見されたことは何か。以下の中から一つ選べ。

- ① 乾燥食材に付着したノロウイルスは冬では感染力が 2 ヶ月間持続する。
- ② ノロウイルスは、消毒用エタノールでは 5 分間作用させないと不活化しない。
- ③ ノロウイルス感染者は長い時は 1 ヶ月以上、ウイルスを排泄する。

回答欄 (①)

問 5. 「キザみのり」に関連したノロウイルス食中毒事例 (2017 年) の発生を受けて、大量調理施設衛生管理マニュアルが改訂された (平成 29 年 6 月 16 日)。以下のうち、新設されたものを一つ選べ。

- ① 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添 2 に従い、流水(食品製造用水として用いるもの。以下同じ。)で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いをを行うこと。
- ② 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に 1 回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ 10 月から 3 月にはノロウイルスの検査を含めること。

令和 4 (2022) 年度 HACCP 教育コース更新試験問題

- ③ 加熱せずに喫食する食品(牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。)については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。

回答欄 (③)

【技術講演】

問 6. 貝殻粉末をおよそ何℃以上で焼成すると抗菌活性が発現するか。以下の中から一つ選べ。

- ① 100℃
- ② 500℃
- ③ 700℃

回答欄 (③)

問 7. 貝殻粉末を焼成し抗菌活性を示すようになった場合、その時の作用成分は何か。以下の中から一つ選べ。

- ① 炭酸カルシウム
- ② リン酸カルシウム
- ③ 酸化カルシウム

回答欄 (③)

問 8. 貝殻焼成カルシウムの抗菌活性の主要な因子はどれか。以下の中から一つ選べ。

- ① アルカリ性
- ② 酸性
- ③ 塩分

回答欄 (①)

問 9. 貝殻焼成カルシウムは食品添加物のどのカテゴリーで認可されているか。以下の中から一つ選べ。

- ① 既存添加物
- ② 一般飲食物添加物
- ③ 指定添加物

回答欄 (①)

問 10. 貝殻焼成カルシウムの欠点の一つはどれか。

- ① 耐熱性芽胞に効かない。
- ② スケールが生成する。
- ③ 自然界で循環できない。

回答欄 (②)