

実務講習会確認テスト 回答

食中毒①

問:令和 6 年の全国の食中毒事件数で最も多かった病因物質は次のうちどれですか？

答え:アニサキス

解説:アニサキスは魚介類に寄生する寄生虫です。なお、患者数が最も多い病因物質はノロウイルスです。

動画:2 分 10 秒あたり

食中毒②

問:ノロウイルスに有効な加熱条件は次のうちどれですか？

答え:85～90℃で 90 秒以上

解説:一般的な食中毒細菌は 75℃以上で 1 分以上の加熱が有効とされていますが、ノロウイルスに対しては 85～90℃で 90 秒以上となっていますので注意しましょう。

動画:11 分 40秒あたり

HACCP①

問:食品を安全にするために「ここだけは絶対に守らなければいけない！」という工程を特定しました。これを HACCP では何と呼びますか？

答え:重要管理点(CCP)

解説:重要管理点(CCP)は、食品衛生の危害(食中毒菌、異物など)を防止・除去・低減する最も重要な工程です。主な例は「加熱処理(中心温度 75℃ 1 分以上など)」「急速冷却」「金属探知機での異物除去」などです。

動画:32 分 20 秒あたり

HACCP②

問:衛生管理の記録に残すときの注意点として、当てはまらないのは次のうちどれですか？

答え:確認サインは代表者がまとめてすること

解説:確認サインは代表者ではなく、確認した本人がサインしましょう。

動画:37 分 50 秒あたり