

今日の講習内容の復習をしてみましょう！

業種	お店での立場

Q1：次の選択肢に挙げるものは、細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒による食中毒、化学物質による食中毒、寄生虫による食中毒のどれに該当するか分類してみましょう。

【選択肢】

選択肢から選んでください

- ① 腸管出血性大腸菌 O-157
- ② 毒きのこ（カキシメジ、ツキヨタケなど）
- ③ 黄色ブドウ球菌
- ④ ノロウイルス
- ⑤ カンピロバクター
- ⑥ 有毒植物（スイセンなど）
- ⑦ アニサキス
- ⑧ 洗剤、漂白剤

分類	回答欄
細菌性食中毒	
ウイルス性食中毒	
自然毒による食中毒	
化学物質による食中毒	
寄生虫による食中毒	

Q2：次の括弧内に適切な言葉を記入してください。

・作業場（厨房内）の望ましい温度は（ ）℃以下、湿度は（ ）%以下です。

・食中毒予防の3原則は、（ ）、（ ）、（ ）です。

・一般的な細菌を死滅させるため、加熱が必要な食品を十分に加熱するためには、中心部の温度（ ）℃以上で、（ ）分以上の加熱が必要です。また、ノロウイルスを不活性化させる場合は中心部の温度（ ）℃以上で、（ ）秒以上の加熱が必要です。

Q3：次の記載が正しければ○、誤っていれば×を括弧に記入してください。

- （ ） 飲食店の営業許可を取得したが、簡易な調理しか行わないため、食品衛生責任者を選任する必要はない。
- （ ） 調理したカレーが余ったので、常温放置後、翌日提供した。
- （ ） HACCP に沿った衛生管理は、飲食店では実施する必要はない。
- （ ） 飲食店で提供している食事には、アレルギー物質の表示義務はないが、「食物アレルギーをお持ちの方はお知らせください」と店内に掲示した。さらに注文受付時に、食物アレルギーの有無を口頭で確認し、積極的に情報提供・注意喚起を行った。
- （ ） 店長が、従業員から「下痢をしている」と連絡を受けたが、人手不足のため調理に従事させた。
- （ ） 知人から飲食店を譲り受けたが、知人が営業許可を取得していたので、保健所に届け出ることなく営業を行った。
- （ ） 現在取得している営業許可は、店を移転しても有効である。
- （ ） 営業許可書に記載の有効年月日を過ぎたが、多忙のため、継続手続きをすることなく営業を続けた。
- （ ） 家庭風料理として、自宅のキッチンで調理したものを、店に持ち込んで提供した。
- （ ） 他の店で、鶏のタタキなどの加熱不十分な肉料理を提供していたので、自分の店でも真似をして提供した。