

業 種	お店での立場

今日の講習内容の復習をしてみましょう！

Q 1 : 食中毒の原因物質として次に挙げるものは、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の原因となるか分類してみましょう。

【原因物質 選択肢】

- ①病原大腸菌 ②貝毒 ③毒きのこ ④黄色ブドウ球菌 ⑤カビ毒 ⑥農薬
 ⑦ノロウイルス ⑧有毒植物 ⑨カンピロバクター ⑩ボツリヌス菌
 ⑪フグ毒 ⑫サルモネラ属菌 ⑬セレウス菌 ⑭E型肝炎ウイルス
 ⑮アニサキス

原因物質による分類	回答欄 (選択肢から番号を選んでください)
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	

Q 2 : 作業場 (厨房内) の望ましい温度と湿度は、それぞれ何°C以下、何%以下でしょうか。

Q 3 : 細菌が急速に増殖する温度帯は、何°Cから何°Cまででしょうか。

Q 4 : 食中毒予防の3原則は、何でしょうか。

- (1)
(2)
(3)

Q 5 : 一般的な細菌を死滅させるため、加熱食品を十分に加熱するために必要な中心部の温度と時間は、何°C、何分以上でしょうか。

Q 6 : 下線_____に適切な言葉を記入してください。

HACCPとはHazard Analysis and Critical Control Pointのそれぞれの頭文字をとったもので、「_____要因分析・重要管理点」と訳されています。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは、食中毒予防の3原則を基本に、今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点をあらかじめ衛生管理計画として明確に実施し、_____する、この一連の作業のことです。

Q 7 : アレルギー物質の表示として、必ず表示しなければならない特定原材料8品目は、どれでしょう。丸で囲んでください。

乳 大豆 とうもろこし 小麦 大麦 そば 牛肉 鶏肉 卵 くるみ 落花生
 アーモンド いか さけ ほたて えび かに バナナ りんご オレンジ メロン