

受講終了後アンケートのテスト解答・解説

【テストQ1】

食中毒の分類には、細菌性食中毒とウイルス性食中毒しかない。

答え:×

(他にも、自然毒食中毒、化学性食中毒、その他(寄生虫等)の食中毒があります。)

【テストQ2】

アニサキス食中毒の予防方法として、冷凍する、加熱する、目視で取り除くなどの方法の他、調味料に漬けることも有効である。

答え:×

(アニサキスは、調味料に漬けただけでは死滅しません。)

【テストQ3】

カンピロバクターによる食中毒は、手指の傷や化膿が原因となる。また、カンピロバクターは、食品中で増殖する際に毒素(エンテロトキシン)を産出する。

答え:×

(これは、カンピロバクターではなく、黄色ブドウ球菌の説明です。)

【テストQ4】

ヒスタミンによる食中毒の原因食品は、赤身魚とその加工品が多い。

答え:○

(ヒスタミンによる食中毒の主な原因食品は、赤身魚とその加工品です。)

【テストQ5】

異物混入対策として、調理台の上に捕虫テープを設置することは有効である。

答え:×

(捕虫テープから虫が落下して食品中に混入する可能性があるため、捕虫テープは調理台から離れた場所に設置しましょう。)

【テストQ6】

食品表示の消費期限・賞味期限は、科学的根拠に基づいて設定しなければならない。

答え:○

(消費期限・賞味期限は、検査機関での細菌検査、理化学検査、官能試験などの科学的根拠に基づいて設定しなければなりません。)

【テストQ7】

個人事業主であれば、HACCP に沿った衛生管理は免除される。

答え:×

(個人事業主であっても、HACCP に沿った衛生管理は免除されません。)

【テストQ8】

HACCP に沿った衛生管理では、衛生管理の記録だけを実施していればよい。

答え:×

(HACCP に沿った衛生管理では、衛生管理の記録以外にも、計画の作成・計画の実行・計画及び記録の見直し・改善が必要です。)