

LET'S TRY!



～「食のまち・さっぽろ」からみんなで育てよう食品安全文化～

「美味しいモノ」を
安心・安全に提供するために

食品衛生 問題集



【新人教育】

監修

(株)札幌市中央卸売市場食品衛生検査センター
取締役部長(信頼性確保部門責任者)鈴木 雅夫

〒060-0042

札幌市中央区大通西19丁目 WEST19 3F

Tel.011-614-8088 Fax.011-614-8044

sapporoshisyokukyou@satsusyoku.jp



@satsusyoku



Website



お問い合わせ



一般社団法人札幌市食品衛生協会

食品衛生問題集（新人教育）

文章の内容が正しければ○、間違っていれば×をつけましょう。

- 1 吐き気やおう吐、腹痛、下痢の症状がある時は、必ず職場に報告する。 解答 »
- 2 家族に、おう吐や下痢症状がある場合は、自分に症状がなくても職場に報告する必要がある。 解答 »
- 3 食品への異物混入でもっとも多いものは、ピアスである。 解答 »
- 4 調理をする際、抜け落ちる心配がなければ、結婚指輪は外さなくても良い。 解答 »
- 5 食器類に付着した細菌類は、70℃以上のお湯に5分以上つけておくと死滅する。 解答 »
- 6 肉を切った後のまな板を洗浄・消毒しないまま、サラダ用の野菜を切ってはいけない。 解答 »
- 7 食中毒菌は、30℃から50℃くらいの温度帯がもっともよく増殖する。 解答 »
- 8 冷却すると食中毒菌は死滅する。 解答 »
- 9 食中毒菌の多くは、65℃以上では増殖できない。 解答 »
- 10 調理品の温度を測る時は、どの部分でも良い。 解答 »
- 11 加熱後はすみやかに冷却して菌が増殖する温度帯の通過時間を短縮する。 解答 »
- 12 冷蔵庫の温度は10℃に設定する。 解答 »
- 13 冷蔵庫内の詰める量の目安は最大9割までとする。 解答 »
- 14 生肉や魚介を冷蔵庫に保管する時は、鮮度を目視で確認しやすいように、目の高さの棚に保管する。 解答 »
- 15 手袋を着用して作業をする時は、アルコール消毒をするだけで良い。 解答 »

〈記述式問題〉

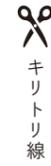
16 「整理」とは何をすることか？

17 「整頓」とは何をすることか？



食品衛生問題集 (新人教育)

解答と解説



食品衛生問題集 (新人教育)

解答と解説

- 1 解答 » 症状がある場合は、職場に出勤してはいけない。
上司に連絡し、必ず指示に従うこと。
- 2 解答 » 家族(同居者)に症状がある場合、自分も感染している可能性がある。不顕性感染の場合もある。
従ってこの場合は出勤しても良いが、必ず上司に報告し、指示に従うこと。
- 3 解答 » 異物混入は、食品の種類により原因は様々であるが、多いのが、昆虫類や髪の毛あるいは包材や調理器具などの破片などである。
- 4 解答 » 指輪や腕時計は、表面の汚染以上に、肌との接触面に汚れと、それに付随し細菌汚染が著しい。
よって、外して手洗いする必要がある。
- 5 解答 » 殺菌条件は様々あるが、63℃以上かつ30分以上が殺菌の最低条件である。
普通は75℃以上かつ1分以上、あるいは80℃で数秒で有害菌の多くは殺菌できる。
ただし耐熱芽胞菌など100℃でも殺菌できない有害菌もあり、食器の場合は洗浄後の乾燥と食器戸棚など収納容器での保管が必要である。
なお、大量調理施設などでは殺菌保管庫を用意する必要がある。
- 6 解答 » 肉類には、家畜由来の食中毒菌(サルモネラ属菌、カンピロバクター菌及び腸管出血性大腸菌など)が付着していることが多い。このため、肉類を処理したあとは洗浄・殺菌が必須である。
そもそも肉類と魚介類及び野菜類は専用の包丁・まな板を使用すべきであるし、加工済み食品も専用の包丁・まな板を使用すべきである。
- 7 解答 » 食中毒菌の多くはこの温度帯で増殖する。だが食中毒菌の一部には0℃~30℃、あるいは50℃~60℃で増殖するものが知られており、普通は10℃~60℃が増殖しやすい温度帯と考えるべきである。
- 8 解答 » 食中毒菌は、冷蔵で増殖速度が遅くなり、-15℃以下の冷凍状態では休止状態となる。
ただ、死滅することなく温度が上昇すると復活する。
- 9 解答 » 問題文のとおり。
- 10 解答 » 加熱調理では食材の表面から温度が上昇する。
内部まで温度が上昇するためには一定の時間が必要である。
食材の加熱確認はこの内部温度で見る必要があり、中心温度計を使い確認しなければならない。
- 11 解答 » いったん加熱したのち冷却する場合は、10℃~60℃あるいは20℃~60℃の温度帯はなるべく短時間で通過させる必要がある。

12 解答 »  冷蔵は10℃以下が必須である。冷蔵庫は庫内温度が均一とは限らないし、庫内の位置や扉の開け閉めで温度が上昇する場合も考えられる。このため、温度の設定は5℃あるいは凍結しない程度の0℃付近で設定することが望ましい。

13 解答 »  冷蔵庫は冷気の循環で食材を冷やす。このため冷気が十分循環できるように、収容する食材は庫内の体積の50%程度以下が望ましく、多くても70%以下とすべきである。

14 解答 »  肉類や魚介類は冷蔵保存中にドリップなどが出やすく、これが垂れたり漏れると廻りの食材を汚染することになる。このため普通は他の食材よりも低い位置に収納するのが望ましい。

15 解答 »  手袋着用時でも通常の手洗いは必須である。手洗い後に手をアルコールなどで殺菌し、手袋を着用する。その後手袋表面もアルコール殺菌する。

〈記述式問題〉

16 解答例文 » あくまで厨房や製造室で調理・製造で必要なものと不必要なものを区別し、不必要なものを処分（厨房・製造室から排除）すること。
※例えば、通常、文房具類は厨房・製造室内から排除するが、必要であれば厨房・製造室内での使用に適したものを使用するようにする。

17 解答例文 » 保管場所を決め、どこに何があるか、誰が見てもわかるようにすること。
※これは万一製品に混入してもなくなっていることを認識することで事故を防ぐことができるようにするためでもある。

 **衛生管理の重要性**

飲食物を摂取することは、人が生きていくためには必要なことです。食品はヒトの栄養として体を形作ったり、維持するために必須ですが、稀に害となる成分を含むことがあります。それらは有害なウイルスや細菌、寄生虫などであったり、毒魚や毒きのこといった毒成分を含んでいる場合などです。人は昔から試行錯誤を繰り返しながら、これらの有害成分から身を守る知恵をつけてきました。それらは特定の食材を避けることであったり、守るべき調理法であったり、様々な手順・しきたりといったものに集約されてきました。これらは総じて食品衛生という分野でとらえられています。こういったことから、食品の加工・調理に携わる方々には、食品衛生の知恵をつけていただく必要があります。食品衛生は、食品衛生学という名称で一つの学問分野となっていますが、これは極めて多岐にわたっています。まずはご自分が携わる部分から知識を学んでいただき、それを理解し現場でのふるまいや調理作業に適用することで生きた知恵として身に付けていただきたいと思います。