

第4章 一般的な衛生管理の基準14項目の詳細(1)

1	食品の取り扱いにかかわる全ての営業者に対して義務付けられていることは何ですか。	
答え	食品衛生責任者の設置	P7
2	定期的に冷凍庫内の霜取りを実施しなければならない理由は何ですか。	
答え	冷凍庫内の冷却機に霜が付き過ぎると冷却効率が落ちるため	P8
3	トイレの清掃は、できるだけいつにおこなうのが良いですか。	
答え	できるだけトイレ清掃は終業後におこなう。	P9
4	バイオフィルムとは何ですか。	
答え	微生物と微生物が作り出す多糖類などが固まってできた構造体	P11
5	木製のまな板を使わない方がよい理由は何ですか。	
答え	木製のまな板は傷がつきやすく、そこに微生物が入り込みやすいから。	P12
6	洗浄用のスポンジを使い終わったらどのように保管するのが良いですか。	
答え	よくもみ洗いして消毒、乾燥して保管する。	P12

第4章 一般的な衛生管理の基準14項目の詳細(2)

7	消毒とは何ですか。 また、具体的な方法を教えてください。	
答え	<p>人畜に対して病原性のある微生物を不活化させ、汚染を防止すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 薬物 ・ 煮沸 ・ 蒸気 ・ 日光 	P14
8	調理場内での「保管」の目的を教えてください。	
答え	消毒された食器、器具類を衛生的に管理し、食中毒事故の発生や異物の混入を防止することを目的とする。	P15
9	紫外線殺菌灯の寿命はどれくらいですか。	
答え	3000時間くらい	P16
10	使用水の日常点検では、何について異常がないか確認するのですか。	
答え	<ul style="list-style-type: none"> ・ 色 ・ 濁り ・ 臭い ・ 味 	P17
11	ノロウイルス食中毒の約80%の発生原因は何ですか。	
答え	食品取扱者に由来したもの	P21

第4章 一般的な衛生管理の基準14項目の詳細(3)

12	ノロウイルスのように少量感染で発生する食中毒の対策として重要なことは何ですか。	
答え	<ul style="list-style-type: none"> 食品取扱者の日常の健康管理 食品取扱者から食品への二次汚染防止対策 	P21
13	食品取扱者に胃腸炎症状(下痢・嘔吐)がある場合どのようなことが重要になりますか。	
答え	調理作業に従事しないことが重要	P22
14	食物アレルギーとは何ですか。	
答え	食品に含まれる特定のアレルギー物質を摂取することで生じるアレルギー反応のこと	P25
15	食物アレルギーの症状にはどんなものがありますか。	
答え	<ul style="list-style-type: none"> じんましん 吐き気 呼吸困難 血圧低下 意識混濁 	P25
16	アレルギーの表示義務があるものを何と言いますか。	
答え	特定原材料	P26
17	自主回収とは何ですか	
答え	一度販売された製品に何らかの欠陥があることが判明した場合に生産者が自主的に製品の回収の措置をおこなうこと	P27