

## 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		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		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		P9
4	バイオフィルムとは何ですか。	
答え		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		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		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		P14
8	調理場内での「保管」の目的を教えてください。	
答え		P15
9	紫外線殺菌灯の寿命はどれくらいですか。	
答え		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		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		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		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		P22
14	食物アレルギーとは何ですか。	
答え		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		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		P26
17	自主回収とは何ですか。	
答え		P27