

## 穴埋め問題

### 第2章 安全・安心な食品製造

#### 1. HACCPは、食品の衛生管理手法のひとつです。

製品に健康障害につながる（ ）、化学品、（ ）などが残っているかどうかを確認するためには、（ ）などをおこなうことが有効です。しかし、検査をおこなうだけでは、製造した全ての食品に対する（ ）を保証することはできません。

そのため、HACCPによる（ ）では、（ ）の発生を防ぐために、特に厳重に管理する必要がある段階を「（ ）」として定めています。危害要因の分析をして決定した重要管理点での管理の状況を、（ ）に監視して記録することで製造した（ ）の食品の安全性を確認します。 = 【P12】 =

#### 2. 危害の種類

HACCPでは、（ ）を引き起こす可能性のある要因を「危害」と言い、以下の3つがあります。

- ①（ ）危害 : 微生物や病原体などによる健康障害。
- ②（ ）危害 : 洗剤、殺菌剤、殺虫剤、（ ）などによる健康障害。
- ③（ ）危害 : 金属片（ ）、ガラス、石、硬質のプラスチックなどによる健康障害。

作業者の取り扱い（ ）や作業方法により、上記のような危害が起こらないように管理することが重要です。 = 【P12-13】 =

### 3. 物理的危険の管理

物理的危険は、通常は食品中には（ ）によるケガなどをする可能性があるものを指します。異物には、（ ）やガラスなどの硬いもの、（ ）や糸くずなどの（ ）など、さまざまなものがあります。

異物の混入を防ぐための管理には、以下の3つの分類があります。

- ・異物が（ ）食品に入ったのか考えて、異物が（ ）しないようにする発生源対策。
- ・異物が（ ）ことを検知（検出）する（ ）対策。
- ・検知した異物を（ ）除去対策。 = 【P21】 =