

第2章 安全・安心な食品製造(1)

1	一般衛生管理とは、どのような管理方法のことですか。	
答え	食品を製造する場合でもおこなうべき共通事項を含む管理方法のこと	P10
2	交差汚染と二次汚染について教えてください。	
答え	交差汚染 : 異なる原材料が混ざること 二次汚染 : 細菌や薬品が残っていて、別のものを汚染すること	P10
3	5Sとは何ですか。	
答え	整理、整頓、清掃、清潔、習慣(しつけ)のこと	P11
4	HACCPによる衛生管理では、危害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何として定めていますか。	
答え	重要管理点	P12
5	HACCPによる危害にはどのようなものがありますか？	
答え	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生物的危害 ・ 化学的危害 ・ 物理的危害 	P12
6	HACCPの7つの原則を教えてください。	
答え	<ol style="list-style-type: none"> 1. 危害要因の分析 2. 重要管理点の決定 3. 管理基準の設定 4. モニタリング方法の設定 5. 改善措置の設定 6. 検証方法の設定 7. 記録の作成 	P13

第2章 安全・安心な食品製造(2)

7	酵母とは何ですか。	
答え	味噌やパンなどの多くの発酵食品に含まれており、糖分をアルコールと炭酸ガスに分解する微生物などで体によいもの	P16
8	生物的危害の対象となる微生物を6つ教えてください。	
答え	<ul style="list-style-type: none"> ・ 細菌 ・ リケッチア ・ ウイルス ・ 原虫 ・ 酵母 ・ カビ 	P16
9	食中毒予防の3原則とは何ですか。	
答え	<ul style="list-style-type: none"> ・ 菌をもちこまない ・ 菌を増やさない ・ 菌をやっつける 	P16-17
10	毒素に注目して菌を分類すると2つに分けられます。その2つの分類と具体的にどのような健康障害が起こるのか教えてください。	
答え	<p>1) 生体内毒素型 食品についていた菌が、食べた人のお腹の中で増えて毒素をつくり、体の細胞を破壊したりして健康障害がおこる</p> <p>2) 食品内毒素型 食品についている菌が、食品の中で増えて毒素をつくり、人間がその毒素が増えた食品を食べると健康障害がおこる</p>	P19
11	交差汚染の防止のための対応として、特に重要なものは何ですか。	
答え	洗淨	P22
12	フィードディフェンスとして、どのような取り組みを行えばよいですか。その例を挙げて下さい。	
答え	<ul style="list-style-type: none"> ・ 工場や加工場への入室を制限し、いつ、誰が入室や退室したか記録する ・ カメラを設置して作業を監視する ・ ポケットのない作業着にかえる ・ 薬液などの化学品は鍵をかけて、自由に利用できないようにする 	P23