

## 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		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 : 二次汚染 :	P10
3	5Sとは何ですか。	
答え		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		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		P12
6	HACCPの7つの原則を教えてください。	
答え	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.	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		P16
8	生物的危害の対象となる微生物を6つ教えて下さい。	
答え		P16
9	食中毒予防の3原則とは何ですか。	
答え		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下さい。	
答え		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		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		P23