

Bài kiểm tra: 11 - CBTP Gino1

Câu 1 : Câu 1 đề 1 CBTP - New

ろうどうあんぜんえいせい おこな うえ もつと ただ えら
労働安全衛生を行う上で、最も正しいものを一つ選びなさい。

A	きけん さぎょう おこな さい てきせつ ほ ご ぐ しょう あんぜんかくにん おこた 危険な作業を行う際には、適切な保護具を使用し、安全確認を怠らない
B	おも もの も あ こし ま せ な か ちから も あ 重い物を持ち上げるときは、腰を曲げて背中ので力を持ち上げる
C	さぎょうちゅう きかい こしょう み さぎょう つづ 作業中に機械の故障を見つけても、そのまま作業を続ける

Câu 2 : Câu 2 đề 1 CBTP - New

HACCPに基づいた衛生管理を行う上で、間違っているものを一つ選びなさい。

A	じゅうようかんりてん ぐたいてき かんりきじゆん せつてい 重要管理点(CCP)ごとに具体的な管理基準を設定する
B	いじょう ほつけん ばあい ただ ぜ せい そち こう 異常が発見された場合は、直ちに是正措置を講じる
C	せいひん もんだい せいぞう かてい きろく しょうりやく すべての製品が問題なく製造されていると仮定して記録を省 略する

Câu 3 : Câu 3 đề 1 CBTP - New

HACCPシステムで考慮される危害の管理において、最も適切な対応を一つ選びなさい。

A	しょくひん ほかんおんど てきせつ かんり れいぞう れいとうこ おんど ていきてき かくにん 食 品の保管温度を適切に管理し、冷蔵・冷凍庫の温度を定期的に確認する
B	しょくひん ら べ る は ばあい はんばい 食 品のラベルが剥がれていた場合、そのまま販売する
C	ちょうりきぐ せいそう つき いちどおこな 調理器具の清掃は月に一度行う

Câu 4 : Câu 4 đề 1 CBTP - New

アレルギー表示が義務付けられている食 品について、正しいものを一つ選びなさい。

A	さかな ぶたにく 魚、にんじん、トマト、豚肉
B	たまご ちち こむぎ 卵、乳、小麦、そば
C	とりにく じゃがいも、りんご、ブドウ、鶏肉

Câu 5 : Câu 5 đề 1 CBTP - New

製品の保管管理において、最も適切な方法を一つ選びなさい。

A	れいぞうこ おんど い か れいとうこ おんど い か たも 冷蔵庫の温度は4℃以下、冷凍庫の温度は-18℃以下を保つ
B	ほかんばしょ ふそく ばあい せいひん そと いちじほかん 保管場所が不足した場合、製品を外に一時保管する
C	せいひん しょうみきげん す ばあい み め もんだい しゅつか 製品の賞味期限を過ぎた場合でも、見た目が問題なければ出荷する

Câu 6 : Câu 6 đề 1 CBTP - New

異物検査において、最も効果的な方法を一つ選びなさい。

A	せいひん み め いぶつ けんさ 製品の見た目だけで異物を検査する
B	きんぞくけんさき しょう いぶつ けんしゅつ 金属検査機を使用してすべての異物を検 出する
C	せんいぶつけんさき しょう きんぞくいがい いぶつ けんしゅつ X線異物検査機を使用して、金属以外の異物も検 出する

Câu 7 : Câu 7 đề 1 CBTP - New

5S活動の実践において、間違っているものを一つ選びなさい。

A	整理は必要なものと不要なものを分けて、不要なものを捨てる
B	清掃は日常的に職場を掃除して清潔に保つこと
C	整頓は必要なものをまとめて見えない場所に収納すること

Câu 8 : Câu 8 đề 1 CBTP - New

作業後の片付けで、最も適切な行動を一つ選びなさい。

A	使用後の機械や器具は、次回使用時にすぐ使えるように清掃して元の場所に戻す
B	汚れたままの作業服で作業場を片付ける
C	作業後のゴミは、次の日にまとめて捨てる

Câu 9 : Câu 9 đề 1 CBTP - New

作業中の安全と効率を保つために、最も適切な行動を一つ選びなさい。

A	作業中に異常が発見された場合、自己判断で修理を試みる
B	作業に集中しすぎて水分補給を忘れる
C	機械や設備に異常が発見された場合、直ちに作業を中断し、責任者に報告する

Câu 10 : Câu 10 đề 1 CBTP - New

作業場に入る前の適切な流れとして、最も適切な順序を選びなさい。

A	手洗い、作業服を正しく着用、粘着ローラー、エアーシャワー
B	作業服を正しく着用、手洗い、粘着ローラー、エアーシャワー
C	作業服を正しく着用、手洗い、エアーシャワー、粘着ローラー

Câu 11 : Câu 11 đề 1 CBTP - New

出勤予定だが、体調不良で吐き気がある場合の適切な対応を選びなさい。

A	強制的に出勤し、我慢して勤務する
B	責任者に早急に報告し、指示に従う
C	自己判断で休暇を取得する

Câu 12 : Câu 12 đề 1 CBTP - New

微生物の増殖が難しい環境として、最も適切なものを選びなさい。

A	60℃以上、高湿度、有機物が豊富な環境
B	4℃以下、低湿度、清潔な環境
C	25℃－30℃、中程度の湿度、排泄物がある環境

Câu 13 : Câu 13 đề 1 CBTP - New

牡蠣などの二枚貝に存在し、十分加熱しないと食中毒が発生しやすい原因はどれか。

A	赤痢菌
B	赤痢菌
C	ボツリヌス菌

Câu 14 : Câu 14 đề 1 CBTP - New

安全な食品提供のための条件として、最も適切でないものを選んでください。

A	安全な原材料の選択
---	-----------

B	えいせいてき　せいぞうかんきょう　かくほ 衛生的な製造環境の確保
C	けいざいてき　かかくせつてい 経済的な価格設定

Câu 15 : Câu 15 đề 1 CBTP - New

そうこ　たか　ばしょ　しょうひん　と　だ　さい　きやたつ　しょう
倉庫で高い場所にある商品を取り出す際、脚立を使用するときに安全を確保するためにどのような手順を取るべきですか。正しいものを一つ選びなさい。

A	きやたつ　ひつ　ひら　ど　せ　つ　と　しょう 脚立は、必ず開き止めをセットして使用する。
B	お　とき　りょうて　きやたつ　しょうひん　ゆか　な 下りる時に両手で脚立をつかむため、商品を床に投げる。
C	しょうひん　と　だ　さい　きやたつ　て　たいじゅう 商品を取り出す際には脚立の手すりに体重をかける。

Câu 16 : Câu 16 đề 1 CBTP - New

そうこ　しょう　たか　たな　しょうひん　と　だ　さい　あんぜん　かくほ
倉庫でフォークリフトを使用して高い棚から商品を取り出す際、安全を確保するためにどのような手順を取るべきですか。正しいものを一つ選びなさい。

A	こうそく　そうさ フォークリフトを高速で操作する。
B	しょうひん　ふあんてい　い　ち　つ　あ 商品を不安定な位置に積み上げる。
C	あんぜんたい　ちやくよう　てきせつ　そくど　いどう フォークリフトの安全帯を着用し、適切な速度で移動する。

Câu 17 : Câu 17 đề 1 CBTP - New

りょうりちゅう　ほうちょう　しょう　さい　て　け　が　きけんせい　さいしょうげん　おさ
料理中に包丁を使用している際、手を怪我する危険性を最小限に抑えるために、どのような手順を実践すべきですか。正しいものを一つ選びなさい。

A	ほうちょう　つか　た　さぎょう　おこな 包丁を使ったまま他の作業を行う。
B	ほうちょう　しょう　め　はな　ちゅうい　はら 包丁を使用するときは目を離さず、注意を払う。
C	ほうちょう　はさき　て　ひら　む　も 包丁の刃先を手の平に向けて持つ

Câu 18 : Câu 18 đề 1 CBTP - New

こうじょうない　おも　はこ　いどう　け　が　ふせ　てじゅん　と　ただ　ひと　えら
工場内で重い箱を移動させるとき、怪我を防ぐためにどのような手順を取るべきですか。正しいものを一つ選びなさい。

A	ひとり　も　あ 一人で持ち上げる。
B	てきせつ　きかい　しょう　いどう 適切な機械を使用して移動する。
C	てきとう　ばしょ　お　いどう ボックスを適当な場所に置いてから移動する。

Câu 19 : Câu 19 đề 1 CBTP - New

そうこ　たか　ばしょ　しょうひん　と　だ　さい　きやたつ　しょう　あんぜん　かくほ　てじゅん　と　ただ　ひと　えら
倉庫で高い場所にある商品を取り出す際、脚立を使用するときに安全を確保するためにどのような手順を取るべきですか。正しいものを一つ選びなさい。

A	きやたつ　ひつ　ひら　ど　せ　つ　と　しょう 脚立は、必ず開き止めをセットして使用する。
B	お　とき　りょうて　きやたつ　しょうひん　ゆか　な 下りる時に両手で脚立をつかむため、商品を床に投げる。
C	しょうひん　と　だ　さい　きやたつ　て　たいじゅう 商品を取り出す際には脚立の手すりに体重をかける。

Câu 20 : Câu 20 đề 1 CBTP - New

そうこ　しょう　たか　たな　しょうひん　と　だ　さい　あんぜん　かくほ　てじゅん　と　ただ　ひと　えら
倉庫でフォークリフトを使用して高い棚から商品を取り出す際、安全を確保するためにどのような手順を取るべきですか。正しいものを一つ選びなさい。

A	こうそく　そうさ フォークリフトを高速で操作する。
B	しょうひん　ふあんてい　い　ち　つ　あ 商品を不安定な位置に積み上げる。
C	あんぜんたい　ちやくよう　てきせつ　そくど　いどう フォークリフトの安全帯を着用し、適切な速度で移動する。

Câu 21 : Câu 21 đề 1 CBTP - New

しょくひんかこうこうじょう　き　かい　おこな　さい　さぎょうしゃ　あんぜん　かくほ　てじゅん　と　ただ　ひと　えら
食品加工工場で機械のメンテナンスを行う際、作業者の安全を確保するためにどのような手順を取るべきですか。正しいものを一つ選びなさい。

A	さぎょうしゃ　き　かい　かいてんぶぶん　て　ふ . 作業者が機械の回転部分に手を触れる。
B	さぎょうまえ　き　かい　でんげん　い 作業前に機械の電源を入れる。
C	さぎょうまえ　き　かい　でんげん　き　てきせつ　てじゅん　じっし 作業前に機械の電源を切り、適切なロックアウト/タグアウト手順を実施する。

Câu 22 : Câu 22 đề 1 CBTP - New

ある工 場で、特定の機械の故障率を調査するために、1日に100回のテストを行います。そのうち5回が故障でした。この故障率をパーセントで表すと何パーセントですか。正しいものを一つ選びなさい。

A	0.5%
B	1%
C	5%

Câu 23 : Câu 23 đề 1 CBTP - New

あるパーティーで、ピザを提供することになっています。ピザ1枚を作るのに、生地を300g、トマトソースを100g、チーズを200g使用します。パーティーで提供するピザが10枚ある場合、生地、トマトソース、チーズを合計で何g使用する必要がありますか？

A	3kg 生地, 1kg トマトソース, 2kg チーズ
B	30kg 生地, 10kg トマトソース, 20kg チーズ
C	300g 生地, 100g トマトソース, 200g チーズ

Câu 24 : Câu 24 đề 1 CBTP - New

人為危険因子の中で、どの要因が人体に物理的な損傷を引き起こす可能性がありますか、たとえば硬度による歯のひび割れや鋭利なものによる口内の傷ですか？

A	物理的な危険因子
B	化学的な危険因子
C	生物学的な危険因子

Câu 25 : Câu 25 đề 1 CBTP - New

セレウス菌（Bacillus cereus）による食中毒の原因となる食品はどれですか。

A	牡蠣などの二枚貝
B	米や小麦などを使って調理された食品
C	缶詰

Câu 26 : Câu 26 đề 1 CBTP - New

殺菌剤を使う際に適切でない行動を一つ選びなさい。

A	殺菌剤の使用量を守る
B	使用前によく振る
C	直射日光の下で使用する

Câu 27 : Câu 27 đề 1 CBTP - New

正しい手洗いの手順として、適切でないものを一つ選びなさい。

A	せっけんを使う。
B	少なくとも20秒間洗う。
C	手を洗った後、自然乾燥させる。

Câu 28 : Câu 28 đề 1 CBTP - New

殺菌剤を使用する際に適切でない行動を一つ選びなさい。

A	使用前に説明書を読む。
B	使用時は換気を良くする。
C	殺菌剤を他の家庭用洗剤と混ぜて使う。

Câu 29 : Câu 29 đề 1 CBTP - New

工場内で作業着を着用する理由として、間違っているものを一つ選びなさい

A	さぎようちゆう あんぜん かくほ 作 業 中 の 安 全 を 確 保 す る た め 。
B	さぎようぎ よご ふせ 作 業 着 が 汚 れ る の を 防 ぐ た め 。
C	こうじょうない せいけつ たも 工 場 内 の 清 潔 を 保 つ た め 。

Câu 30 : Câu 30 đề 1 CBTP - New

さぎようじょう あんぜんかくほ ただ こうどう ひと えら
作 業 場 で の 安 全 確 保 の た め 、 正 し い 行 動 を 一 つ 選 び な さ い 。

A	もの はこ つうろ もの お つぎ さぎよう おこな 物 を 運 ぶ と き は 、 通 路 に 物 を 置 い て か ら 次 の 作 業 を 行 う 。
B	つうろ つね せいりせいとん しょうがいぶつ お 通 路 は 常 に 整 理 整 頓 し 、 障 害 物 を 置 か な い 。
C	おも もの も あ こし ま も あ 重 い 物 を 持 ち 上 げ る と き は 、 腰 を 曲 げ て 持 ち 上 げ る 。

Câu 31 : Câu 31 đề 1 CBTP - New

せいせんしょくひん と あつか まちが ひと えら
生 鮮 食 品 の 取 り 扱 い に つ い て 、 間 違 っ て い る も の を 一 つ 選 び な さ い 。

A	なまにく やさい べつべつ いた しょう 生 肉 と 野 菜 は 別 々 の ま な 板 を 使 用 す る 。
B	しょうみきげん す しょくざい しょう 賞 味 期 限 が 過 ぎ た 食 材 は 使 用 し な い 。
C	せいにく あつか あと た しょくざい あつか 生 肉 を 扱 っ た 後 は 、 そ の ま ま 他 の 食 材 を 扱 う 。

Câu 32 : Câu 32 đề 1 CBTP - New

さつきん しょくひん ほかん さい てきせつ ほうほう ひと えら
殺 菌 し た 食 品 を 保 管 す る 際 に 適 切 で な い 方 法 を 一 つ 選 び な さ い 。

A	せいけつ ようき い ほかん 清 潔 な 容 器 に 入 れ て 保 管 す る 。
B	じょうおん ちょうじかんほうち 常 温 で 長 時 間 放 置 す る 。
C	れいぞうこ れいとうこ い ほかん 冷 蔵 庫 や 冷 凍 庫 に 入 れ て 保 管 す る 。

Câu 33 : Câu 33 đề 1 CBTP - New

き ぐ せんじょう あと しょうり てきせつ ひと えら
器 具 を 洗 浄 し た 後 の 処 理 に つ い て 、 適 切 で な い も の を 一 つ 選 び な さ い 。

A	せんじょうご き ぐ せいけつ ばしよ かんそう 洗 浄 後 の 器 具 を 清 潔 な 場 所 に 乾 燥 さ せ る 。
B	せんじょうご き ぐ さいどせんじょうざい あら 洗 浄 後 の 器 具 を 再 度 洗 浄 剤 で 洗 う 。
C	せんじょうご き ぐ しょうどく 洗 浄 後 の 器 具 を 消 毒 す る 。

Câu 34 : Câu 34 đề 1 CBTP - New

てぶくろ こうかん ただ ひと えら
手 袋 を 交 換 す る タ イ ミ ン グ と し て 、 正 し い も の を 一 つ 選 び な さ い 。

A	てぶくろ やぶ 手 袋 が 破 れ た と き 。
B	いちどしょう あと つぎ さぎよう まえ さいしょう 一 度 使 用 し た 後 、 次 の 作 業 の 前 に 再 使 用 す る 。
C	てぶくろ そうちやく い あと 手 袋 を 装 着 し た ま ま ト イ レ に 行 っ た 後 。

Câu 35 : Câu 35 đề 1 CBTP - New

ただ しょう てじゆん まちが ひと えら
マ ス ク を 正 し く 使 用 す る た め の 手 順 と し て 、 間 違 っ て い る も の を 一 つ 選 び な さ い 。

A	そうちやく まえ て あら マ ス ク を 装 着 す る 前 に 手 を 洗 う 。
B	よご こうかん マ ス ク が 汚 れ た ら す ぐ に 交 換 す る 。
C	そうちやく ひんばん さわ マ ス ク を 装 着 し た ま ま 頻 繁 に 触 る 。

Câu 36 : Câu 36 đề 1 CBTP - New

ただ しょう てじゆん まちが ひと えら
マ ス ク を 正 し く 使 用 す る た め の 手 順 と し て 、 間 違 っ て い る も の を 一 つ 選 び な さ い 。

A	そうちやく まえ て あら マ ス ク を 装 着 す る 前 に 手 を 洗 う 。
B	よご こうかん マ ス ク が 汚 れ た ら す ぐ に 交 換 す る 。

C	そうちゃく　ひんぼん　さわ マスクを装 着したまま頻 繁に触る。
---	---

Câu 37 : Câu 37 đề 1 CBTP - New

さぎようぎ　かんり　てきせつ　ひと　えら
作業着の管理について、適切でないものを一つ選びなさい。

A	さぎようご　さぎようぎ　せんたく 作業後はすぐに作業着を洗濯する。
B	さぎようぎ　したく　も　かえ　せんたく 作業着を自宅に持ち帰って洗濯する。
C	さぎようぎ　せんよう　ほかん　ぼしよ　お 作業着は専用の保管場所に置く。

Câu 38 : Câu 38 đề 1 CBTP - New

びせいぶつ　ぞうしよく　ふせ　しよくひんぼぞんほうほう　まちが　ひと　えら
微生物の増 殖を防ぐための食品保存方法として、間違っているものを一つ選びなさい。

A	れいぞうこ　ひ 冷蔵庫で冷やす。
B	しよくひん　みつべいようき　ほかん 食 品を密閉容器に保管する。
C	しつおん　ほうち 室温で放置する。

Câu 39 : Câu 39 đề 1 CBTP - New

かんそうしよくひん　あつか　かた　まちが　ひと　えら
乾 燥 食 品 の 扱 い 方 として、間違っているものを一つ選びなさい

A	かんそうしよくひん　みつべいようき　ほかん 乾 燥 食 品 は密閉容器に保管する。
B	かんそうしよくひん　しつど　たか　ぼしよ　ほかん 乾 燥 食 品 は湿度の高い場所に保管する。
C	かんそうしよくひん　しょうみきげん　かくにん 乾 燥 食 品 の賞味期限を確認する。

Câu 40 : Câu 40 đề 1 CBTP - New

さぎようじよう　も　こ　きよか　ぶつびん　てきせつ　ひと　えら
作 業 場 に持ち込むことが許可される物品として、適切でないものを一つ選びなさい。

A	さぎよう　ひつよう　こうぐ 作業に必要な工具
B	こじんよう　けしょうひん 個人用の化粧品
C	ほごめがね 保護眼鏡