

Bài kiểm tra: 12

-

CBTP Gino1

Câu 1: 1.
やくざい さっきん ちょうり じゅうよう なん
. で する で なことは ですか

- A

き のうど さっきん おこな
.決められた濃度だけで殺菌を行う
- B

き のうど やくざい き じ かん しょくひんぜんたい
められた の で められた を するこ
- C

担当者しか薬剤を使用できないので担当者は薬剤を行う

Câu 2: 2.
れいとうすいさんぶつ ほかん おんど なん
冷凍水産物の保管温度は何ですか。

- A

しつおん
- B

ど い か
10℃
- C

1 8 ど い か
－18℃以下

Câu 3: 3.
ちょうかんしゅつけつせいだいちようきん とくちよう なん
の は ですか

- A

ねつ つよ がほう つく しょくひん なか きん ふ どくそ つく
熱に強い芽胞を作る。食 品の中で菌が増えて毒素を作る。
- B

ひと ひ ふ きずぐち しょくひん なか きん ふ ねつ つよ どくそ つく
の や にいる の で が えて に い を る
- C

からだ なか きん ふ はっしょう どくそ つく
体の中で菌が増えて発 症する。毒素を作るものもいる。

Câu 4: 4.
さぎようふく ちゃくよう まちが えら
作業服の着 用について間違っていることを選びなさい。

- A

えり かみ け は の や ほこりが ふちやく しにくい たてえり
は の や ほこりが しにくい にする
- B

うわぎ した うわぎ した ちゃくよう
上着の下にはTシャツなどボタンのあるものを着 用。
- C

せいけつ は もの は
清潔な履き物を履く。

Câu 5: 5.
じゅんせいけつさぎようくいき さぎよう
でどんな をしますか

- A

げんざいりよう う けい さぎようじよう そと も こ げんざいりよう あつか
の れなど の から ち まれた などを う
- B

かねつ やくざい さっきん お しょくひん と あつか
や による が わった を り う
- C

さっきん まえ げんざいりよう と あつか
する の を り う

Câu 6: 6.
いっばんてき しょくちゅうどくきん かねつさっきんほうほう えら
一般的な食 中 毒 菌の加熱殺菌方法を選びなさい。

- A

ちゅうしんおんど ちゅうしんおんど ぶいじょうかねつ
75℃で 1 する
- B

ちゅうしんおんど びょうかんいじょうかねつ
85℃ 90℃で90 する

C	ちゅうしんおんど 20°Cで4 ふんかんいじょうかねつ する
---	---

Câu 7: 7.
アニサキス食中毒の症状はどれか選えらびなさい。

A	はげ 激 ふくつう しい腹痛
B	はげ 激 しい いげり
C	ふくつう げ り

Câu 8: 8.
は の について しい を びなさい
ア ヘアーネット
イ ブラッシング
ウ ぼうし
エ かくにん
オ さぎょうふく

A	イ、ア、ウ、オ、エ
B	エ オ ウ ア イ
C	ウ、ア、イ、オ、エ

Câu 9: 9.
とくていげんざいりょう
はどれですか

A	えび かに くるみ こむぎ そば たまご にゅう ピーナッツ
B	えび かに くるみ いか そば たまご にゅう ピーナッツ
C	えび かに アーモンド こむぎ そば たまご にゅう ピーナッツ

Câu 10: 10.
むし はっせいげん
虫の発生源になりやすいところはどれですか。

A	はいすいこう おお き かい した 排水溝や大きな機械の下
B	ま き かい 混ぜる機械
C	スライサー、フードカッター

Câu 11: 11.
きがいういん しゅるい ただ えら
の について しいことを びなさい

A	あんぜんしよくひん かかくてきがいういん せいぶつてきがいういん 安全食品、化学的危害要因、生物的危害要因
B	ぶつりてきがいういん ろうどうさいがい せいぶつてきがいういん 物理的危害要因、労働災害、生物的危害要因
C	ぶつりてきがいういん かかくてきがいういん せいぶつてきがいういん

Câu 12: 12.
せいせんかじつ やさい ようき はい やさい なか ほかんおんど してい ばあい ほかんおんど なん
生鮮果実・野菜（容器に入ったカット野菜の中には、保管温度が指定されている場合があります。）の保管温度は何ですか。

A	10℃ ぜんご 前後
B	10℃ いか 以下
C	しつおん 室温

Câu 13 : 13.
きがいういんとは なん ですか

A	た 食べた人 ひと が びょうき 病気になる け が たりケガをしない食 品 しょくひん
B	ひと が びょうき になり け が たりケガをし げんいん たりする
C	けんこうしょくひん 健康食品のこと

Câu 14 : 14.
せいけつさぎょうくいきで おこなうべき さぎょう はどれですか

A	さつきん する まえ の げんざいりょう を と り あつか う
B	げんざいりょう 原材料の受入れなど、 うけい 作業場の外から持ち込まれた げんざいりょう 原材料などを扱 あつか う
C	かねつ 加熱や やくざい 薬剤による さつきん 殺菌が お 終わった食 品 しょくひん を と り扱 あつか う

Câu 15 : 15.
かんりきじゆん管理基準からのいつだつ逸脱した場合ばあいはどうしますか。

A	ちゅうしんおんど 中心温度を「75℃で1分間」 ふんかん 加熱する かねつ
B	かいぜんそうち を おこ なって しょくひん の なか に きがいういん が のこ らないようにすること
C	100ppm の さつきんえき に5 ふんかん しかつける

Câu 16 : 16.
口ウイルスの おせん を ふせ ぐことで ただ しいことを えら びなさい

A	すいぶん 水分をしっかりと拭 ふ き取 と る
B	てあら いを てってい する
C	ようき や き ぐ は いるわ けして しょう する

Câu 17 : 17.
ノロウイルスについて ただ しいことを えら びなさい

A	かんせん 感染した人 ひと の体 からだ の中 なか で ふ 増える
B	ロウイルスは、 しょくひん 食 品 なか の中では ふ 増える
C	とりにく 鶏肉に そんざい 存在する

Câu 18 : 18.
おお多くの食 中 毒 菌しょくちゅうどくきんを防止方法ぼうしほうほうをえらびなさい。

A	げんざいりょう はよく せんじょう する
---	--

B	ぶいじょう 2 で ちゅうしんおんど の100℃ と いじょう で かねつ する
C	75℃で 1 分間以上 加熱 すること

Câu 19: 19. 5 Sの せいり について ただ しいものを えら びなさい

A	き ぐ とう ぐ 器具や道具を、 ひつよう 必要なときに すぐにと だ 取り出せるようにすること
B	ふよう 不要なものをなくして、 ひつよう 必要なものだけにすること。
C	き められたことを き められたとおりに できること

Câu 20: 20. くぶんえいせい かんり とは なん ですか

A	しせつ せつび き ぐ などを く べつ せず そのまま つか う
B	き かい せつび じょうたい かくにん や などの を する
C	せいけつさぎようくいき じゅんせいけつさぎようくいき おせんさぎようくいき などに する

Câu 21: 21. さいきん きゅうそく ぞうしよく おんどたい えら 細菌は 急速に 増殖する 温度帯を 選びなさい。

A	3 0℃から 4 0℃
B	2 0℃から 5 0℃
C	10℃ い か

Câu 22: 22. やっつけるの た い の い はどれですか

A	ころ す
B	しゅうかん
C	ふやす

Câu 23: 23. おうしよく きゅうきん はつせい しょくひん 黄色ブドウ球 菌が 発生しやすい 食 品はどれですか。

A	びんづ しょくひん め レトルト しょくひん など
B	こくもつかこうひん ちやーはん 穀物加工品、炒 飯など
C	おにぎり、サンドイッチなど

Câu 24: 24. しょくひんえいせいほう による ただ しい ほかんおんど えら を びなさい

A	れいとうこ が -10℃ い か れいぞうこ が10℃ い か
B	れいとうこ が -15℃以下 い か れいぞうこ が10℃以下 い か
C	れいとうこ が 15℃ い か れいぞうこ が-10℃ い か

Câu 25: 25. せいそう について ただ しいことを えら びなさい

A	よご れを と のぞ くこと
---	----------------

B	いつも ^{きれい　じょうたい　たも} 綺麗な状態を保つ
C	ものは ^き められた ^{ばしょ} において ^{ひつよう　とき} な ^だ にすぐ ^だ せようにする

Câu 26 : 26.
^{いっばんえいせいかんり}ではどんなことを^{じゅうよう}ですか

A	^{げんざいりよう　う　い　さき　かくにん} の　け　れ　を
B	^{けんこうかんり}
C	^{しせつ　せつび　き　ぐ} などの ^{えいせいかんり}

Câu 27 : 27.
^{あんぜん}カバーとは^{なん}ですか

A	^{でんげん　き} が ^{ひょうしき} っているという
B	コンベアのチェーンとギアの ^{かいてんぶぶん　まちが} に ^{さわ} って ^{さわ} らないようにするカバー
C	フールプルーフ

Câu 28 : 28.
^{きんぞくへん}・ガラス^{へん}はどんな^{きがいよういん}ですか

A	^{ぶつりてききがいよういん}
B	^{せいぶつてききがいよういん}
C	^{かがくてききがいよういん}

Câu 29 : 29.
^{しよくちゅうどくきん}とは^{なん}ですか

A	^{しよくちゅうどく　げんいん} の ^{さいきん} になる
B	^{しよくちゅうどく　げんいん} の ^{ぶつしつ} になる
C	^{しよくちゅうどく　げんいん} の ^{びょうげん} になる

Câu 30 : 30.
^{しよくちゅうどくよぼう}の3^{げんそく}のつけないとは^{なん}ですか

A	^{えいせいてき　しよくひん　う　い} な ^い を ^い け ^い れること
B	てあら ^{てってい　き　かい　ちようりきぐ} いを ^{せんじよう　さっきん} し ^{せんじよう　さっきん} や ^{せんじよう　さっきん} をよく ^{せんじよう　さっきん} すること
C	^{さぎようかいし　まえ　あんぜんかくにん} さぎようかいし ^{まえ　あんぜんかくにん} する ^{まえ　あんぜんかくにん} に ^{まえ　あんぜんかくにん} をおこなう

Câu 31 : 31.
^{のうど}5%NaClO^{ようえき}があります　1000ppmのNaClO^{ようえき　つく　とき}を^{ばあい　なんばい}る^{ばあい　なんばい}に^{ばあい　なんばい}この^{ばあい　なんばい}に^{ばあい　なんばい}になりますか　^{ただ　ひと　えら}しいものを^{ただ　ひと　えら}つ^{ただ　ひと　えら}びなさい

A	^{ばい} 5
B	^{ばい} 50
C	^{ばい} 500

Câu 32 : 32.
^{した　こ　か　ら　はいごう}は8lコカ・コーラの^{はいごう　したが}で^{はいごう　したが}この^{はいごう　したが}に^{はいごう　したが}うとシロップ50mlがあれば　コカ・コーラは^{なん　つく　みず}　l　れますか　^{みず}:5L シロップ:2L カラメルソース:1L

A	100ml
B	200ml
C	300ml

Câu 33 : 33.
^{のうど}20%のNaClO^{ようえき}があります　200ppmのNaClO^{ようえき　つく　とき}を2L^{ようえき　みず}る^{ようえき　みず}に^{なん　みつよう}この^{なん　みつよう}と^{なん　みつよう}はそれぞれ　ml^{ただ　えら}　ですか　^{ただ　えら}しいものを^{ただ　えら}つ^{ただ　えら}びなさい

A	ようえき 4ml	みず 1996ml
B	ようえき 2ml	みず 1998ml
C	ようえき 4ml	みず 1000ml

Câu 34 : 34.

トレーを^{りょうて}で^もって^{ある}いて^{いどう}しようとしたところ^ぬれた^{ゆか}で^{すべ}って^{てんとう}しそうになった^{てんとうぼうしほうほう}を^{えら}びなさい



A	とれ トレーは ^{かたて} で ^っ
B	ゆか ^{みず} の ^と をきちんとふき ^と る
C	とれ ^も トレーを ^{いどう} ちながらゆっくり ^{する}

Câu 35 : 35.

ベルトコンベアを^とめないで^{せいそう}を^{おこな}っていたところ^{そうきん}が^ひっかかって^てが^まき^こまれそうになったこの^{じこ}を^{ふせ}ぐために^{なに}をしたらいいですか



A	ていし ボタンを ^お して ^{きかい} が ^{かくじつ} に ^と まったことを ^{かくにん} してから ^{さぎょう} する
B	ふたり ^{さぎょう} で ^{する}
C	ベルトコンベアが ^{かいてん} できないようにベルトコンベアを ^{こてい} する

Câu 36 : 36.

ほうそう^{きかい}ラインの^{せいひん}が^とがつまって^{ていし}まったので^おボタンを^あさないでカバーを^あけて^{せいひん}つまった^とを^{のぞ}り^{とつぜんきかい}こうしたら^{うご}が^だき^てして^てがはさま
れそうになったこの^{はあい}の^{さいがいぼうしたいさく}はどれですか



A	カバーを ^し めると ^{きかい} が ^{じどうてき} に ^と まる ^{あんぜんそうち} をつける
---	---

C	こ　ろ　き　け　ん　し　ひ　ょう　し　き ぶ　を　ら　せ　る
---	-----------------------------------

Câu 40 : 40.
あ　た　ま　き　け　ん　し　ひ　ょう　し　き
を　ぶ　つ　け　る　を　ら　せ　る　は　ど　ち　ら　で　す　か

1



2



3



A	1
B	2
C	3