

飲食料品製造業の特定技能の測定試験 2024 年 10 月

TỔNG HỢP ĐỀ THI TOKUTEI
NGÀNH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Kỳ thi tháng 10.2024

Hội đồng thi: Osaka, Tokyo, Fukuoka...

1. アレルギーが^{はい}入っている^た食べ物は何ですか。^{もの}正しい^{なん}ものを一つ^{ただ}選び^{えら}なさい。



2. 機械は^{きかい}異常^{いじょう}事態^{じたい}が発生^{はっせい}した場合、^{ばあい}どんなボタン^おを押せばいいですか。^{ただ}正しい^{えら}ものを一つ^{えら}選び^{えら}なさい。



3. 滑^{すべ}る原因^{げんいん}は何ですか。^{まちが}間違^{えら}っているものを一つ^{えら}選び^{えら}なさい。

- A. 冷凍庫の入り口の前の床は薄い氷ができているため。
- B. 調理場の床は油で汚れているため。
- C. 積まれた荷物が崩れたため。
4. 次亜塩素酸ナトリウム溶液が入っている容器、ある溶液を入れて有毒なガスを感じた。容器に入れた溶液はどんな溶液ですか。
- A. 酸性洗剤
- B. アルカリ性洗剤
- C. 中性洗剤
5. 作業中に注意することはなんですか。間違っているものを選びなさい。
- A. 機械のしたは危ないですから決してくぐらない。
- B. 作業場内で走るのは危険が多い。
- C. 急いでいるとき、運転中の機械に手を入れてもいい。
6. HACCP の「7つ原則」には、どんな項目がありますか。間違っているものを一つ選びなさい。
- A. 検証方法の設定
- B. 施設基準の設定
- C. モニタリング方法の設定
7. ヒスタミン食中毒を防ぐためにどうしたらいいのか一つ正しいものを選んでください。
- A. 魚を獲った後ゆっくり冷凍してもいいです。
- B. マグロやサバなどの赤身魚はどこでも保存できる。
- C. 魚を受け入れたすぐに冷凍したらいいです。

8. ソラニンが原因の食中毒を防ぐためにどうしますか。正しいものを一つ選びなさい。

- A. ジャガイモの芽や緑色の皮の部分を取り除きます。
- B. ジャガイモの芽や緑色の皮の部分をそのままに食べます。
- C. ソラニンが食中毒が起きますからソラニン物質があるものをよく食べます。

9. ヒヤリ、ハットとは何ですか。間違っているものを一つ選びなさい。

- A. 小さなことでも、大したことがないと思わずに報告して改善が進むことです。
- B. 作業をしていて、もう少しケガをすることです。
- C. ヒヤリハットが少なければ大きな労働災害が起きます。

10. 寄生虫生物の名前は何ですか。正しいものを一つ選びなさい。

- A. セレウス菌
- B. アニサキス
- C. ボツリヌス菌

11. 「5S 活動」とは、一般衛生管理者のための5つの主要な活動のことです。「整理」「整頓」「清潔」「清掃」のほかの一つは何ですか。正しいものを一つ選びなさい。

- A. 習慣づけ
- B. 集中
- C. 清作

12. 保管サンプルについて正しいものを一つ選びなさい。
- A. クレームなどが発生した場合に備えるためにサンプルを保管する。
- B. 法律で保管する食品の数が決められている。
- C. 加熱した食品を冷凍庫で保管する。
13. 熱中症の症状の出た人には何をすればよいでしょうか。正しいものを選びなさい。
- A. 衣服や作業靴などをゆるめない。
- B. 水に食塩とブドウ糖を溶かした飲物を与える。
- C. そのまま寝かして置く。
14. 食中毒をおこす微生物が増殖する3つの要素は、次のどれが正しいですか。
- A. 温度・水分・栄養分
- B. 温度・機械・器具
- C. 冷蔵・冷凍・加熱
15. 5S活動の中の「整頓」は、どのような活動ですか。正しいものを一つ選びなさい。
- A. 職場や工場などのゴミを捨てる。
- B. 決められたことを常にとって実行する。
- C. 作業道具や材料の置き場所を決めておく。

16. 「一般衛生管理」は3つ分けます。「施設、設備、器具の衛生管理」と「作業者の衛生管理」ともう一つは何ですか。正しいものを一つ選びなさい。

- A. 作業者の健康の管理。
- B. 原材料、食品の衛生管理。
- C. 労働安全の管理。

17. 食品に異物が混入するかもしれない場合、この機会に検査します。この機会の写真について間違っているものを一つ選びなさい。



- A. この機会に検査する前に製品を使わなければなりません。
- B. 製品の調子や数字などを検査することができます。
- C. 石やガラスなどの硬質遺物を見つけることができます。

18. 作業場に入る時に、粘着ローラーを使っています。何のために粘着ローラーを使いますか。正しいものを一つ選びなさい。

- A. ほこりを落とす。
- B. マッサージをする。
- C. 作業服を冷やす。

19. 使用期限について間違っているものを一つ選びなさい。

- A. 使用期限が過ぎた原材料を使ってもいいです。

- B. 使用期限は原料を使っても良い期間の最後の日です。
- C. 使用期間が過ぎた原材料の使用禁止を決められます。
20. 製品の保管管理について、最も良いものを1つ選びなさい。
- A. 一般的に冷凍庫は-15℃以下、冷蔵庫は10℃以下が基準となる。
- B. 保管用サンプルを適当で抽出して保管する。
- C. 製品の微生物検査項目はそれぞれの工場を決まる。
21. 野菜を薬剤で洗うとき、どの手袋を着用しますか。正しいものを選びなさい。
- A. エクセル手袋
- B. ミトン手袋
- C. ゴム手袋
22. 腰痛症災害防止のポイントについて、間違っているものを一つ選びなさい。
- A. 片足を前にだし膝を曲げ、腰を十分におろして、重いものを抱え、膝を伸ばす。
- B. 重いものを持ち上げる時はお腹に力を入れず、呼吸を整えて行う。
- C. できるだけ重いものに体を近づいて中心を低くするような姿勢で取り扱う。
23. 動いている機械への「はさまれ、巻き込まれ」の事故を防ぐために、どうしたらいいですか。正しいものを一つ選びなさい。
- A. 機械の清掃、修理は、機械を止めてから行う。
- B. 作業に邪魔なときは、機械の囲いや安全装置をはずす。
- C. 機械を止めた時は早く修理しなければならないので周囲に知らせないこと。
24. 管理基準から逸脱した場合、改善措置のため、なにをしなければなりませんか。間違っているものを一つ選びなさい。
- A. 食品の中に危害要因が残らないようにしなければなりません。
- B. 改善措置をおこなうまでに、作った食品を捨てるか作り直すかを決めなくてもいい。

C. 改善措置をおこなうときは、必ず責任者の指示に従ってください。

25. 食品製造工場で起きる労働災害が一番多いのはなんですか。正しいものを一つ選びなさい。

- A. 転倒
- B. はさまれ、巻き込まれ
- C. 切れ、こすれ

26. 区分衛生管理で交差汚染を防止するために工場の中で3つの区域を区分されています。間違っているものを一つ選びなさい。

- A. 清潔作業区域は加熱や薬剤による殺菌する前の食品を扱う区域です。
- B. 準清潔作業区域は殺菌する前の原材料を扱う区域です。
- C. 汚染作業区域は作業場の外から持ち込まれた原材料を扱う区域です。

27. 高さが2メートル以上のところで作業することを「高所作業」といいます。高所作業の時にどんな保護具を着用しますか。正しいものを一つ選びなさい。

- A. ミトン
- B. エプロン
- C. ヘルメット

28. 異常事態や労働災害が発生した際にやるべきことで、間違っているものを一つ選びなさい。

- A. 異常事態を発見したら、まず何が起きているかをすばやく確認する。
- B. 一人で行動をする。
- C. 周りには責任者や同僚に大きな声で知らせる。

29. 外から虫の侵入対策について間違っているものを選びなさい。



- A. 隙間を見つけたとき、すぐに修理して隙間をなくす。
- B. 窓に黒いシートを貼ったり、入り口のシャッターを2重にしたり、エアーカーテンをつける。
- C. シャッターを開け、換気する。

30. 細菌が原因の食中毒を発生させないためには食中毒予防の3原則が重要です。間違っているもの一つを選びなさい。

- A. 持ち込まない。
- B. 増やさない。
- C. 殺す。

31. 下記はパンの配合例です。同じ配合で作るとき、小麦粉20kg あれば何キロ総原材料（パン）を作りますか。

原料名	量 (g)
小麦粉	250g
さとう	195g
しお	30g
水	5ml
他の原材料	20g

- A. 30kg
- B. 40kg
- C. 50kg

31. 濃度10%の次亜塩酸ナトリウム (NaClO) 溶液があります。400ppm の次亜塩酸ナトリウム (NaClO) 溶液を 1L 作る時に、この溶液と水はそれぞれ何ml必要ですか。正しいものを一つ選びなさい。

- A. 溶液4ml、水996ml
- B. 溶液2ml、水998ml。
- C. 溶液4ml、水1000ml。

33. オープンの鉄板を別の作業台に移そうとしたとき、鉄板が高温であることが分からないで手で触りそうになった。この事故を防ぐために、どうしたらいいですか。正しいものを一つ選びなさい。



- A. 鉄板、鍋、釜などを持って運ぶときは、保護手袋を着用しなくてもいい。
- B. 鉄板の温度を確認しないで手で運ぶ。
- C. 運ぶ前に温度を確認して、高温の場合はまわりの人にも気をつけるように声をかける。

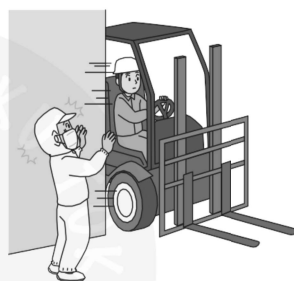
34. 生あん工程で、ホッパーへの豆を入れる作業と計量作業をくりかえしていたところ、移動するときにふらつき、熱中症と診断された。この事故の原因は何ですか。間違っているものを選びなさい。

- A. 乾きやすい衣服を着用したため。
- B. 気温と湿度が高い場所で、休憩を取らないで作業を続けたため。
- C. 汗をたくさんかいていたが、水分や塩分をとらなかったため。



35. フォークリフトで空箱を作業場の外の置き場に運ぶため、倉庫の入口を一時停止しないで通過したとき、横から来た人とぶつかりそうになった。この事故の原因は何ですか。正しいものを一つ選びなさい。

- A. フォークリフトが、倉庫の入り口の前で一時停止をしなかったため。
B. 倉庫の入り口が狭かったため。
C. 歩いている人は帽子をかぶっているので、フォークリフトが見えなかったため。



36. パン箱を両手で持ち、トラックに向かって駐車場を歩いていたとき、通路に置かれていた空箱につまずき転倒しそうになった。この事故の原因は何ですか。間違っているものを選びなさい。

- A. 通路に空箱が置かれていたため。
B. パン箱を重ねて持っていたため、足元が見えにくいため。
C. 通路の安全確認が十分であるため。



37. 作業台で食パンを手で押しながらスライスしていたとき、指がスライサーの刃で切れそうになった。この事故を防ぐために、どうしたらいいですか。正しいものを一つ選びなさい。

- A. スライサーを使うときは、両手を使ってパンを押し出す。
B. スライサーを使うときは、押し板を使ってパンを押し出す。
C. スライサーを使うときは、左手を使ってパンを押し出す。



38. 安全標識について、下記の標識はどういう意味ですか。正しいものを一つ選びなさい。

- A. 転落する危険を知らせる
B. 転ぶ危険を知らせる
C. 扉をあけっ放しにすることを禁止する



39. 安全標識について、目を保護する必要があることを知らせる標識はどれですか。間違っているものを一つ選びなさい。



40. 安全標識について、避難するための非常口の場所を知らせる標識はどれですか。間違っているものを一つ選びなさい。

