

ĐỀ SỐ 3

飲食料品製造業特定技能試験

1. 安全な食品を作るための条件が3つあります。「安全な原材料」、
「清潔な製造環境」、もう1つは何ですか。正しいものを1つ選びな
さい。11
- A. 食品の衛生的取り扱い
B. お店の衛生的取り扱い
C. 店員の衛生的取り扱い
2. 怪我をしたとき、作業の前にどうしますか。正しいものを1つ選びな
さい。
- A. 責任者に報告し、指示を待つ
B. 何も言わないで、帰る
C. 責任者に報告しないで、作業します。
3. 作業する前に何を確認しなくてはなりませんか。正しいものを1つ選
びなさい。
- A. 休んでいる人
B. 作業場所と内容
C. 一緒に働く人
4. 作業中、どの行動が大切ですか。正しいものを1つ選びなさい。
- A. 離れた場所に急いで行きたいときは走って行く。

- B. 作業さぎょうになれたから、マニュアルつかを使わない。
- C. 安全確認あんぜんかくにんをするために指差呼称しさこしょうをする。
5. 衛生えいせいな作業さぎょうを行おこなうために何なにをするべきですか。正しいものただを1つ1選えらびなさい。
- A. 汚染区おせんくと非汚染区ひおせんくをしっかりと区別くべつする。
- B. トイレの後手あとてを水みずだけで洗あらう。
- C. 作業後器具さぎょうごきぐを片付けず、作業場かたづにそのまま置おく。
6. 5S 活動かつどうは製品せいひんの安全あんぜん、品質保持ひんしつほじにつながる一般衛生管理いっぱんえいせいかんりの上で重要うえな活動じゅうようです。「整理せいり」、「整頓せいとん」、「清潔せいけつ」、「習慣しゅうかん」のもう一つひとは何なにですか。正しいものただを1つ1選えらびなさい。
- A. 清掃せいそう
- B. 清算せいさん
- C. 掃除そうじ
7. 「整理せいり」とはどのような活動かつどうですか。正しいものただを1つ1選えらびなさい。³⁵
- A. 必要ひつようはものを保管ほかんし、不要ふようなものを捨すてる。
- B. 必要ひつようなものがすぐに取り出とせるように、置き場所だを決おめておく。お ばじょ き
- C. 作業場さぎょうじょうとその周辺しゅうへんをいつもきれいに掃除そうじする

8. カキなど二枚貝に存在し、人の指などを通して広がりやすい
食中毒の原因菌はどれですか。正しいものを1つ選びなさい。
- A. 黄色ブドウ球菌
B. カンピロバクター属菌
C. ノロウイルス
9. カンピロバクター属菌による食中毒の原因となる食品はどれですか。正しいものを1つ選びなさい。 14
- A. 野菜
B. 鶏肉
C. 魚界類.
10. カビの特徴はどれですか。正しいものを1つ選びなさい。 22
- A. 完全になくすことができない。
B. 豆、穀類、野菜、果物などがカビに汚染されにくいです。
C. 4℃以下ではカビは増殖速いです。
11. 食中毒の原因となる微生物を防ぐ3つの原則があります。「つけない」、「増やさない」のほかにもう一つは何ですか。正しいものを1つ選びなさい。
- A. 殺さない
B. 生まれさせない

C. 下^さげない

12. 衛^{えい}生^{せい}物^{ぶつ}が^{ぞう}増^{ぞく}速^{そく}する3つの要^{よう}因^{いん}があります。「温^{おん}度^ど」、「水^{すい}分^{ぶん}」のほかにもう一つは^{ひと}何^{なに}ですか。正^{ただ}しいものを1つ選^{えら}びなさい。

A. 光^{ひかり}

B. 気^き圧^{あつ}

C. 栄^{えい}養^{よう}

13. HACCPとは何をしますか（HACCPの定^{てい}義^ぎはなんですか）正^{ただ}しいものを1つ選^{えら}びなさい。

A. 危^き険^{けん}要^{よう}因^{いん}を^{ぶん}分^{せき}析^し、重^{じゅう}要^{よう}点^{てん}で^{かん}管^り理^りする。

B. 原^{げん}材^{ざい}料^{りょう}の^う受^いけ入^いれから^{さい}最^{しゅう}終^{せい}製^{ひん}品^{しん}の^{しゅ}出^{つか}荷^かま^{こう}での^{てい}工^い程^{てい}である。

C. 微^び生^{せい}物^{ぶつ}による^お汚^{せん}染^いや^い異^い物^{ぶつ}の^{こん}混^{にん}入^{ゆう}の^き危^{がい}害^{がい}を^よ予^{そく}測^{そく}することである

14. 日^に本^{ほん}の^{しょく}食^{ひん}品^{えい}衛^{せい}生^{ほう}法^{ほう}では、^{れい}冷^{どう}凍^{しつ}室^{しつ}の^き基^じ準^{じゅん}温^{おん}度^どは^どれ^どですか。正^{ただ}しいものを1つ選^{えら}びなさい。

A. -10℃以下

B. -15℃以下

C. 15℃以下

15. 必^{かな}ず^ら包^{ほう}装^{そう}に^{ひょう}表^{じょう}示^じしなくてはならないア^{しよく}レ^{ひん}ル^{ひん}ギ^{ひん}ー^{ひん}食^{ひん}品^{ひん}は^どれ^どですか。正^{ただ}しいものを1つ選^{えら}びなさい。

A. そば

B. いか

C. 砂^さ糖^{とう}

16. 石やガラスを検査する機械はどれですか。正しいものを1つ選びなさい。

- A. 金属検出器
- B. X線異物検出器
- C. すべて正しい

17. 仕事経験は多い人よりも、仕事経験が少ない人のほうには災害が起こりやすいです。理由はどれですか。正しいものを1つ選びなさい。

- A. 作業に慣れていないから、危険を気づきにくい。
- B. 同僚と喋りながら、作業する
- C. 体の大きさに合った作業服を着る

18. 作業服について何を注意しなければなりませんか。間違っているものを1つ選びなさい。

- A. ポケットやボタンがついている服を着る。
- B. 汚れない作業服と汚れた作業服がロッカーでくっつかないようにする。
- C. 上着のすそをズボンに入れる。

19. 工場に入る前に何をすべきですか。間違っているものを1つ選びなさい。

- A. 風邪を引いているとき、責任者に報告し、指示を待つ
- B. トイレの後石鹸だけで手を洗う

C. 時計、宝石類、装飾品などはロッカーに保管して置く

20. 作業服を着るとき何を注意すべきですか。間違っているものを1つ選びなさい。

A. タオルを首に巻く

B. 長袖の場合には袖口を締める

C. ポケット、ボタンのないものを着用します

21. マニュアルの使用について間違っているものを選んでください。

A. 機械などを点検しなくても良い

B. 危険な動きや慣れによる災害を注意しながら作業する。

C. わからない作業がでるとき、責任者に聞く。

22. 滑ったり転んだりする「転倒」災害を防ぐために、何をするべきですか。間違っているものを1つ選びなさい。

A. 床の濡れをきちんと拭き取る

B. 通路の照度は十分確保する

C. 移動するとき多くのものを持つ

23. 「交差汚染」の防止について、間違っているものを選んでください。

A. アレルギー食品を含む原材料は含まない原材料と区分して保管する。

B. 特定原材料を含む製品はできるだけ一日の最初から製造する。

C. アレルギー食品を含む製品とアレルギー食品を含まない製品を
 同じラインで製造するとき、洗浄を徹底する。

24. HACCPについて間違っているものを選んでください。 60

- A. リスク要因をリストアップして明確にする。
- B. 危険要因を分析すれば危険を防ぐことができる。
- C. 危険要因を分析するのに、過去記録が必要となる。

25. HACCPはどの項目がありますか。間違っているものを1つ選びなさい。

- A. モニタリング方法の設定
- B. 検証方法の設定
- C. 施設基準の設定

26. 作業中の注意点について、間違っているものを選んでください。

- A. 作業手順を守らない行います。
- B. 危険な場所を見つけたらすぐ責任者に報告する。
- C. 周りの人が危険な動きをしたら注意する。

27. 危険異物は何がありますか。間違っているものを選びなさい。

- A. 石
- B. 髪の毛
- C. ガラス

28. 微生物検査について間違っているものを選んでください。 (50

A. カンピロバクター^{ぞくきんけんさ}属菌検査は日本の法律^{にほん ほうりつ}で禁止^{きんし}される。

B. 法律^{ほうりつ}で定めた^{さだ}項目^{こうもく}があればそれに沿^そって行^{おこな}う。

C. 一般的^{いっぱんてき}な検査項目^{けんさこうもく}は一般生菌数^{いっばんせいきんかず}、大腸菌^{だいちょうきん}、大腸菌群^{だいちょうきんぐん}などがある。

29. 微生物^{びせいぶつ}の繁殖^{はんしょく}を防^{ふせ}ぐため、何^{なに}をするべきですか。正^{ただ}しくないものを¹えら1つ^{えら}選びなさい。) 43

A. 定期的^{ていきてき}に冷蔵室^{れいぞうしつ}などの温度^{おんど}を測定^{そくてい}する

B. 加熱^{かねつ}した食品^{しょくひん}をゆっくり冷^ひやす。

C. 加熱^{かねつ}した後^{あとはや}早^{しょくひん}めに食品^ひを冷^ひやす。

30. 熱中症^{ねっちゅうしょう}の人^{ひと}がでたら、どうしますか。間違^{まちが}っているものを¹えら1つ^{えら}選びなさい。

A. 気^きが失^{うしな}った人^{ひと}は、気^きがつく^ままで待つ。

B. 涼^{すず}しい場所^{ばしょ}に避難^{ひなん}させる。

C. 服^{ふく}などを緩^{ゆる}めて体^{からだ}を冷^ひやす。

31. 何^{なん}のためにエアシャワー^{はい}に入^{はい}りますか。正^{ただ}しいものを¹えら1つ^{えら}選びなさい。

A. 髪^{かみ}の毛^けやほこり^おを落^おとすため

B. 消毒^{しょうどく}するため

C. 体^{からだ}をきれいにするため

32. 作業服^{さぎょうふく}を正^{ただ}しく着^きるとき、髪^{かみ}の毛^けが食品^{しょくひん}に入^{はい}らないように、何^{なに}をつ

けますか。正^{ただ}しいものを¹えら1つ^{えら}選びなさい。

A. ヘアクリーム (髪^{かみ}の毛^けをおさえる)

B. アルコール (髪^{かみ}の毛^けを消毒^{しょうどく}する)

C. 髪の毛ネット (髪^{かみ}の毛^けがでないようにする)

33 濃度^{のうど}10%の NaCl¹⁰ 溶液^{ようえき}があります。200 ppm のNaCl¹⁰ 溶液^{ようえき}から 1L を作るのに、溶液^{ようえき}と水^{みず}はどれぐらいの量^{りょう}が必要^{ひつよう}ですか。正しいものを1つ選びなさい。

A. 溶液^{ようえき}4ml、水^{みず}996ml

B. 溶液^{ようえき}2ml、水^{みず}998ml

C. 溶液^{ようえき}4ml、水^{みず}1000ml

34 浸水^{しんすい}され、濡^ぬれていて見^みにくくなった掲示物^{けいじぶつ}の写真^{しゃしん}があります。

掲示物^{けいじぶつ}が濡^ぬれていて見^みにくくなることを防ぐために、どうしますか。
正しいものを1つ選びなさい。

A. 高^{たか}いところに貼^はる。

B. 透明^{とうめい}パウチ^いに入れて貼^はる。

C. 紙^{かみ}のものが濡^ぬれることを防ぐため直接^{ふせ}壁^{ちよくせつかべ}などにか^かく。

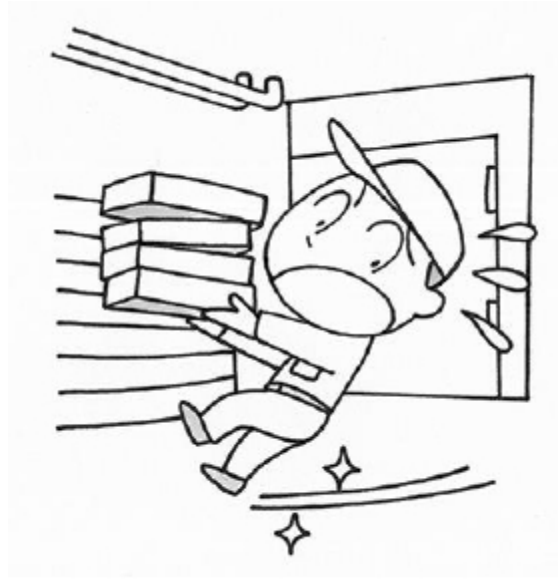
35 (作業員^{さぎょういん}が雑巾^{ぞうきん}で機械^{きかい}を清掃^{せいそう}している写真^{しゃしん}があります。機械^{きかい}がまだ動^{うご}いているから、手^てが巻き込ま^まれそうとしました。)



このような災害を防ぐため、どうしますか。正しいものを1つ選びなさい。

- A. 雑巾を使わないで清掃する。
- B. 周りの人の作業を見ながら清掃する。
- C. 機械を止めてから清掃する。

36 (冷蔵庫から食品を取ろうとしている作業員の写真があります。床に霜があるので、すべて転んでしまいました。)



このような災害を防ぐため、どうしますか。正しいものを1つ選びなさい。

- A. 転びにくい靴を履く。
- B. 霜の濡れを避けるため、大股で歩く。
- C. 冷蔵庫の温度を下げて、床の濡れを拭いて取る。

37 (450gのうどんを作るための配合の例があります。)

450g のうどんを作るのに、300g の小麦粉が必要となります。10kg

小麦粉があれば、うどんはどれぐらい製造できますか。

- A. 14kg
- B. 15kg
- C. 16kg

38 ^{うご}動いているローラーコンベヤーの^{はんたいがわ}反対側^いに行きたいので、コンベヤー^{うへ}上^のに乗って^{わた}渡^{とき}そうとした時、^{すべ}滑^{ころ}って転んでしまいました。



このような災害^{さいがいのふせ}を防ぐため、どうしますか。正しいものを1つ選びなさい。

- A. コンベヤーを^の乗りやすくするため、カバーをつける。
- B. コンベヤーを^や止めてから^の乗る。
- C. コンベヤーを^{うへ}上^のを乗らないようにするため、^{わき}脇^{とお}から通る。

Đáp án:

- | | | | |
|------|------|------|------|
| 1.A | 11.B | 21.A | 31.A |
| 2.A | 12.C | 22.C | 32.C |
| 3.B | 13.A | 23.B | 33.B |
| 4.C | 14.B | 24.B | 34.B |
| 5.A | 15.A | 25.C | 35.C |
| 6.A | 16.B | 26.A | 36.A |
| 7.A | 17.A | 27.B | 37.B |
| 8.C | 18.A | 28.A | 38.C |
| 9.B | 19.B | 29.B | |
| 10.A | 20.A | 30.A | |