

ĐỀ SỐ 4

飲食料品製造業の想定アスト問題

門1； 食品安全の大切はどれか、正しいものを一つ選びなさい

- a) 消費者が美味しい食べ物を求めている
- b) 病気になる食品に対する不信感を高める
- c) 会社全体に大きな影響を与え、自分たちの職場にも影響が及びます
- d) すべて正しい

答え： d

門2： 安全な食品を提供する為の全体像はどれか、正しいものを一つ選びなさい

- a) HACCP、一般的な衛生管理を組み合わせる
- b) 一般的な衛生管理
- c) HACCP

答え： a

門3： 牡蠣などの二枚貝に存在し、発生しやすい食中毒はどれか、正しいものを一つ選びなさい

- a) 黄色ブドウ球菌
- b) ノロウイルス
- c) 大腸菌

答え： B

門4： 微生物は増殖しにくい環境はどれか、正しいものを一つ選びなさい

- a) 30℃～40℃、水分あり、汚れある環境
- b) 4℃以下、乾燥、汚れなし環境
- c) 室温で、汚れある環境

答え：B

門5：本日出勤予定ありますが、おなかをこわしたり、吐きある。下記はどれか、正しいものを一つ選びなさい

- a) そのまま出勤する
- b) 責任者に報告し、指示に従います
- c) 自己判断で休みます

答え；B

門6： 作業場に入る前に行く流れとして、正しいものを一つ選びなさい

- a) 作業服を正しく着、手洗い、粘着ローラー、エアシャワー
- b) 手洗い、作業服を着、粘着ローラー、エアシャワー
- c) 作業服を正しく着、粘着ローラー、エアシャワー、手洗い

答え：C

門7：作業前^{さぎようまえ}に行^{おこなう}うことはどれか、正しい^{ただしい}ものを一つ^{ひとつ}選^{えら}びなさい

- a) 作業内容^{さぎようないよう}・機^き械^{かい}・装^{そう}置^ち・器^き具^ぐを確^{かく}認^{にん}し、洗^{せん}浄^{じよう}・殺^{きつ}菌^{きん}する
- b) 作業内容^{さぎようないよう}を確^{かく}認^{にん}、機^き械^{かい}・装^{そう}置^ち・器^き具^ぐを洗^{せん}浄^{じよう}・殺^{きつ}菌^{きん}する
- c) 機^き械^{かい}・装^{そう}置^ち・器^き具^ぐを洗^{せん}浄^{じよう}・殺^{きつ}菌^{きん}する

答え： A

門8：作業中^{さぎようちゆう}について、最^もつと良^いいのもを選^{えら}びなさい

- a) 加^か熱^{ねつ}したものと冷^{れい}却^{きやく}したものを長^{なが}く室^{しつ}温^{おん}で放^{ほう}置^ちしても大^{だい}丈^{じよう}夫^ぶ
- b) トイ^とレ^れに行^いった後^ご、洗^{せん}剤^{ざい}で手^て洗^{あら}いし^ます。消^{しょう}毒^{どく}液^{えき}しな^くても大^{だい}丈^{じよう}夫^ぶ
- c) ムダ^{むだ}話^わをしな^い。機^き械^{かい}や製^{せい}品^{ひん}の異^い常^{じよう}がみ^みつ^かつた時^{とき}、機^き械^{かい}/ラ^らイ^いン^んを止^とめ^て、す^ぐに責^せ任^{にん}者^{しや}の報^{ほう}告^{こく}する

答え： C

門9：作業後^{さぎようご}に行^{おこなう}う後^{あと}片^か付^たけで、間^ま違^{ちが}つて^{って}いるものを一つ^{ひとつ}選^{えら}びなさい。

- a) 作^さ業^{ぎよう}場^{じよう}の清^{せい}掃^{そう}も決^きめ^めら^れた^たとお^おり^りに行^いい、い^いつ^つも清^{せい}潔^{けつ}にする。
- b) 汚^よれた^た機^き械^{かい}、器^き具^ぐは必^{かな}ず洗^{せん}浄^{じよう}して^{して}から、片^かづ^づけ^けま^ます

c) 汚れた作業靴を洗淨してから、そのまま片づけます

答え： C

門 10： 5S活動の取り組みについてはどれか、正しいものを一つ選びなさい

a) 清潔は整理・整頓・清掃がされて綺麗な状態に保つ

b) 整頓は必要ものは保管し、不要なものを捨てて整理する

c) 習慣は決められたことを常を守って実行する習慣をつける

答え： A

門 11： 金属以外の異物（石、ガラスなど）を見つけることができる機械として、正しいものを一つ選びなさい。

a) 金属検査機

b) X線検査機

c) 日付検査機

答え： B

門 12： 製品を保管管理について、最も良いものを一つ選びなさい
(P. 46, 47)

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定める

答え： A

門 13：アレルギーの発症件数が多い7種類の食品はどれか、正しいものを一つ選びなさい

a) そば、たまご、ピナッツ、小麦、玉ねぎ、えび、牛肉

b) えび、かに、牡蠣、にんじん、牛肉、りんご、オレンジ

c) えび、かに、小麦、そば、たまご、乳、ピナッツ

答え： C

門 14：HACCPで対象とする健康危害として、正しくないものを一つ選びなさい。

a) 食中毒菌

b) 機械の故障

c) 洗浄剤や農薬などを誤って使い、食品に混入したり、事故が発生する

答え： B

門 15：HACCPに沿った衛生管理重要管理点(CCP)を行う上で、間違っているものを一つ選びなさい。

a) モニター結果を知る

- b) 管理基準の設定値を知る
- c) 重要管理点を監視（モニタリング）する

答え： A

門 16：労働安全衛生を行う上で、最も良いものを一つ選びなさい

- a) 作業手順を繰り返し練習し、慣れによるケガに注意し、軽はずみな動作や強引な動作をしない
- b) タオルや手ぬぐいを首に巻いて、仕事する
- c) 「かもしれない」は想定なので、意識しなくても良い

答え： A

門 17：HACCP とはどれか、正しいものを一つ選びなさい

- a) 危害要因分析とミスすることができない重要管理点のことである
- b) 原材料の受入から最終製品の出荷までの工程である
- c) 微生物による汚染や異物の混入の危害を予測することである

答え： A

門 18：下記の食中毒を引き起こす主な細菌とウイルスはどれか、正しいものを一つ選びなさい

腸管、出血性、大腸菌、サルモ、ネラ属、腸炎ビブリオ

- a) 毒素型の食中毒
- b) 感染型の食中毒
- c) ウイルスによる食中毒

答え： B

門 19： 微生物の増殖させないため、どれか、正しいものを一つ選びなさい

- a) 機械、器具などを洗浄する
- b) 加熱したものを室温で長く放置し、温度をゆっくりさげる
- c) 世代交代時間があるので、時間をコントロールする必要がある

答え： C

門 20： 安全な作業はどれか、間違っているものを一つ選びなさい

- a) 私物紛失予防
- b) 腰痛症予防
- c) 挟まれ・巻き込まれ・転倒など

答え： A

門 21：作業着^{きぎょうぎ}について、まちがっているものを一ひ^{いち} とつえらびなさい。

- a) 作業着^{きぎょうぎ}は、いつも清潔^{せいけつ}なものを着^きなければならない。
- b) 清潔^{せいけつ}な服^{ふく}なら、なにを着^きけてもよい。
- c) 作業着^{きぎょうぎ}は、決^{けつ}められた着^きかた^{かた}をしなければならない。

答え：B

門 22：マスクをつける理由^{りゆう}として、まちがっているものを一ひ^{いち} とつえらびなさい。

- a) 口^{くち}の中^{なか}の微生物^{びせいぶつ}が、食品^{しょくひん}に入^{はい}らないようにするため。
- b) はなの中^{なか}の微生物^{びせいぶつ}が、食品^{しょくひん}に入^{はい}らないようにするため。
- c) 顔^{かお}に汚^{よご}れ^れがつかないようにするため。

答え：C

門 23：手袋^{てぶくろ}てぶくろをつける理由^{りゆう}りゆうとして、正しいものを一ひ^{いち} とつえらびなさい。

- a) 手^てての表面^{ひょうめん}にいる微生物^{びせいぶつ}が、食品^{しょくひん}しょにつかないようにするため。
- b) 手^ててが汚^{よご}れ^れない^{ない}ようにするため。
- c) 手^ててが冷^{つめ}た^{たく}くならないようにするため。

答え： A

門 24： 作業さぎょう場ばに持もって入はいってよいものを一ひ とつえらびなさい。

a) お^a金やたばこ

b) 飴^{aめ}や薬くすり

c) ロッ^cカーの鍵

答え： C

門 25： 器具を洗うときに使うものについて、正しいものを一ひ とつえらびなさい。

a) 殺菌^a剤を使^{つか}って洗^{あら}う。

b) アル^bコールを使^{つか}って洗^{あら}う。

c) 洗^c浄剤を使^{つか}って洗^{あら}う。

答え： C

門 26： 殺菌^a剤を使^{つか}って調理器具を消毒^{しょうどく}する方法として、正しいものを一ひ とつえらびなさい。

a) 調理器具を洗^aう前^{まえ}に消毒^{しょうどく}する。

b) 消毒^bする前^{まえ}に調理器具に水^{みず}をつける。

c) 調理器具を洗って乾してから消毒する。

答え： C

門 27：殺菌した食品のあつかい方で、まちがっているものを一ひ とつえらびなさい。

a) 手袋をつけていない手で食品をもつ。

b) 手袋をつけた手で食品をもつ。

c) 消毒した道具を使って食品をもつ。

答え： A

門 28：食材の扱い方について、まちがっているものを一ひ とつえらびなさい。

a) 冷凍品がとけていたら、また冷凍する。

b) 砂糖や塩は、湿度が低いところに保管する。

c) 小麦粉やでんぷんは、水にぬれないように保管する。

答え： A

門 29：作業場で転ばないために、まちがっているものを一ひ とつえらびなさい。

a) ゆかにこぼれた水や油は、すぐにふきとる。

b) くつは、うらのみぞが少なくなったものをはく。

c) 階段^{かいだん}をのぼるときは、手すり^{てすり}をつかむ。

答え： B

門 30：作業着^{さぎょうぎ}や工場内^{こうじょうない}この靴^{くつ}で外^{そと}へ出^でてはいけない理由^{りゆう}のうち、まちがっているものを一つえらびなさい。

a) 外^{そと}のほこりや汚れ^{よごれ}を作業着^{さぎょうぎ}や靴^{くつ}につけないため。

b) 外^{そと}の微生物^{びせいぶつ}を工場内^{こうじょうない}に持ち込^{もちこ}ませないため。

c) 工場内^{こうじょうない}の汚れ^{よごれ}や微生物^{びせいぶつ}を外^{そと}に持ち出^だすため。

答え： C

門 31：工場内^{こうじょうない}で身^みに着^つけてよいものを一ひ とつえらびなさい。

a) 指輪^{ゆびわ}やイヤリング^{イヤリング}

b) めがね

c) 輪ゴム^{おごむ}

答え： B

門 32：作業^{さぎょう}で使用^しした器具^{きぐ}の片付^{かたづけ}について、まちがったものを一ひ とつえらびなさい。

a) 使^{つか}った器具^{きぐ}は元^{もと}の場所^{ばしょ}に戻^{もど}す。

b) 誰かが使うと思っただので、そのまま作業場ばに置く。

c) 次に使う人がいたらその人に渡す。

答え：B

門 33：殺菌剤の扱い方として、まちがっているものを一ひ とつえらびなさい。

a) 殺菌剤は、どこで保管しても良い。

b) 殺菌剤さを容器に移すときは、必ず移した容器「殺菌剤」と表示する。

c) 目に入らないようにする。

答え：A

門 34：任事中に体調が悪くなったときの行動として、正しいものを一ひ とつえらびなさい。

a) がまんできなかったので、だれにも報告せずに帰った。

b) すぐに上司に報告した。

c) 上司に報告せずトイレに行った。

答え： B

門 35：手洗について、まちがっているものを一ひ とつえらびなさい。

- a) 手^てについた汚^{よご}れや微^び生^{せい}物^{ぶつ}をとるためにおこなう
- b) つめの中^{なか}は洗^{せん}らわなくてもよい。
- c) ゆびのあいだや手^て首^{くび}までし^しっか^りり洗^{あら}う。

答え：B

門 36： 殺^{きつ}菌^{きん}剤^{ざい}を使^{つか}うと^ときに注^{ちゅう}意^いする点^{てん}として、まちがっているものを一^{いち}ひ とつえらびなさい。

- a) 殺^{きつ}菌^{きん}剤^{ざい}の濃^{のう}度^ど
- b) 殺^{きつ}菌^{きん}する時^じ間^{かん}
- c) 殺^{きつ}菌^{きん}剤^{ざい}の温^{おん}度^ど

答え： C

門 37： 機^き械^{かい}そうじのや^やり方^{りかた}について、まちがっているものを一^{いち}ひ とつえらびなさい。

- a) 機^き械^{かい}を洗^{あら}うときは、水^{みず}で流^{なが}すだけでよい。
- b) 機^き械^{かい}の取^とりはずせるところは、はずしてそうじする。
- c) そうじするときは、機^き械^{かい}を止^とめ^める。

答え： A

門 38：作業記録^{さぎょうきろく}のつけかたについて、正しいもの^{ただしいもの}を一ひ^{いち} とつえらびなさい。

- a) 温度^{おんど}や濃度^{のうど}をはかったら、すぐに記録^{きろく}する。
- b) 後^{あと}でまとめて記録^{きろく}する
- c) いつもと同じ結果^{おなじけっか}を記録^{きろく}する。

答え： A

門 39：健康チェック^{けんこうちえっく}について、まちがっているもの^{まちがっているもの}を一ひ^{いち} とつえらびなさい。

- a) おなかがいたかったが、休み^{やすみ}たくなないので報告^{ほうこく}しなかった。
- b) 指^{ゆび}にけがをしていたので報告^{ほうこく}した。
- c) ねつが38℃^{38℃}あったので、会社^{かいしゃ}に行く前^{まえ}に上司^{じょうし}に報告^{ほうこく}くした。

答え： A

門40：事故^{もん40}じこを防^{じこ}ふせぐ方法^{ほうほう}ほうほうとして、まちがっているもの^{まちがっているもの}を一ひ^{いち}とつえらびなさい。

- a) 非常停止^{ひじょうていし}ていしボタン^{ぼたん}を押^おして機械^{きかい}を止^とめた。
- b) 冷蔵庫^{れいぞうこ}のとびら^{とびら}を閉^しめるまえに、中^{なか}に人^{ひと}がい^いないか確認^{かくにん}する。
- c) 油^{あぶら}の温度^{おんど}を確認^{かくにん}せずフライヤー^{ふらいやー}の油^{あぶら}を交換^{こうかん}する。

答え： C

◆実技試験：

門 1：下^か記^きは300g^{300g}のパン^{ぱん}の配合^{はいごう}例^{れい}です。この配合^{はいごう}に従^{したが}うと小麦粉^{こむぎこ}5kg^{5kg}からどれだけのパン^{ぱん}を作^{つく}ることができますか。

原料名 量 (g)

小麦粉 200

食塩 20

水 80

a) 7kg

b) 6kg

c) 7.5kg

答え : C

門 2 : ^{かき}下記は⁵個の^{ぎょうざ}餃子の^{はいごうれい}配合例です。この^{はいごう}配合に従うと^{したかう}豚^{ぶた}ひき肉^{にく}1.2 ^{2きろぐらむ}kg からどれだけの^{ぎょうざ}餃子を作ることができますか。

原料名 量 (g)

豚ひき肉 200

キャベツ 200

みりん 6

a) 25 個

b) 27 個

c) 30 個

答え : C

門 3：仕事中に体調が悪くなったときの行動として、正しいものを一ひ とつえらびなさい。

- a) がまんでできなかったので、だれにも報告せずに帰った。
- b) すぐに上司に報告した。
- c) 上司に報告せずトイレに行った。

答え： B

門 4：食品機械を操作している様子です。急に停電発生した。正しいものを一つ選びなさい。

- a) 機械を止まるので、そのままにします。
- b) スイッチを切ります
- c) 機械をまだ動くかどうかを確認するため、手で触ってみる

答え： B

門 5：高温多湿工場内でめまい、たち暗み人が居て、正しいものを一つ選びなさい。

- a) 衣服をゆめて、水を飲ませ、仕事を続ける
- b) すぐ救急車を呼ぶ

c) 涼しい場所へ避難させ、係員に報告する

答え： C

門6：機械（コンベア）を掃除するとき、正しくないものを一つ選びなさい。

a) 機械を止めてから、掃除する

b) コンベアのスピードが遅いので、機械を停止させなくぞうきんで拭く

c) 「掃除中」を表示、うっかり起動することを防止する

答え： B



門7： 仕事の後、床の掃除時間になります。正しいものを一つ選びなさい。

a) ホースにかかる水の圧力でホース動き、バランスを崩す可能性があるので、ゆっくり蛇口を開く

b) 早めに終わらせたいので、水道の蛇口を最大に開く。

c) 片手でホースを持つ

答え： A



門 8 : おおきな荷物^{おももの}を運ぶ^{はこぶ}ため、荷台^{にだい}を使う^{つかう}。正しくないもの^{ただしくないもの}を一つ^{ひとつ}選びなさい^{えらびなさい}。

- a) 荷物^{荷物}を重ね^{かさね}ないようにする
- b) 操作^{そうさ}スピードをアップ^{あっぷ}したいので、箱^{はこ}を重ね^{かさね}て、ふらついて台車^{だいしゃ}に足^{あし}をのせ、ストッパー^{すとっぱー}を付けない
- c) ストッパー^{すとっぱー}をつけ、二人^{ふたり}で運ぶ^{はこぶ}

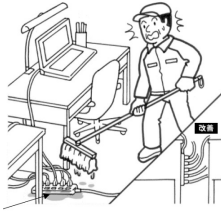
答え : B



門 9 : 作業場^{さぎょうじょう}の掃除^{そうじ}について、正しいもの^{ただしいもの}を一つ^{ひとつ}選びなさい^{えらびなさい}。

- a) 電気具^{でんきぐ}周辺^{しゅうへん}で水^{みず}をよがからないようにモップ^{もっふ}をよく絞^{しぼ}って行く
- b) 電気具^{でんきぐ}周辺^{しゅうへん}に掃除^{そうじ}しない
- c) 電気具^{でんきぐ}周辺^{しゅうへん}に粘着^{ねんちやく}ローラー^{ろーらー}で掃除^{そうじ}する

答え : A



門 10：機械の^{きかい}状態^{じょうたい}がいつもと違^{ちが}っていたら、正^{ただ}しいもの^{もの}を一つ^{ひとつ}選^{えら}びなさい。

- a) 責任者^{せきにんしや}や周^{まわり}りの人^{ひと}にすぐ^{すぐ}に知^しらせま^{ます}す
- b) マニユアル^{まにゅある}を確^{かく}認^{にん}し、自^じ分^{ぶん}で修^{しゅ}理^りする
- c) 周^{まわり}りの人^{ひと}と相^{そう}談^{だん}し、修^{しゅ}理^りする

答え： A