

Câu hỏi

1234567891011121314151617181920

2122232425262728293031323334353637383940

Nộp bài

01:09:33

Bài kiểm tra: 2 - CBTP Gino1

Câu 1 : Câu 1 - Đề 2 - CBTP Gino1
安全な食 品を提 供するための3条 件について間違っているものを一つ選びなさい。

- A

あ ん か げんざいりょう
安価な原 材 料
- B

せいぞうかんきょう
きれいな製造環 境
- C

しょくひん えいせいできと あつか
食 品の衛生的取り扱い

Câu 2 : Câu 2 - Đề 2 - CBTP Gino1
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、正しいものを一つ選びなさい。

- A

おうしょく きゅうきん
黄 色ブドウ球 菌
- B

ノロウイルス
- C

だいちょうきん
大腸菌

Câu 3 : Câu 3 - Đề 2 - CBTP Gino1
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℃、水分があり、汚れがある環 境
- B

4℃ 以下、乾燥、汚れがない環 境
- C

しつおん よご かんきょう
室温で、汚れがある環 境

Câu 4 : Câu 4 - Đề 2 - CBTP Gino1
本日出勤する予定がありますが、おなかを壊し、おう吐もしました。この場合の対応について、正しいものを一つ選びなさい。

- A

が ま ん しゅっぎん
我慢して出 勤する
- B

せきにんしゃ ほうこく し し したが
責任者に報告し、指示に従います
- C

じこは ん だ ん やす
自己判断で休みます

Câu 5 : Câu 5 - Đề 2 - CBTP Gino1
作業場に入る前に行う流れとして、正しいものを一つ選びなさい。

- A

さぎょうふく ただ ちゃくよう て あら ねんちゃく
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
- B

て あら さぎょうふく ただ ちゃくよう ねんちゃく
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
- C

さぎょうふく ただ ちゃくよう ねんちゃく て あら
作業服を正しく着 用、粘 着ローラー、エアーシャワー、手洗い

Câu 6 : Câu 6 - Đề 2 - CBTP Gino1
作業中について、最も正しいものを選びなさい。

- A

かねつ もの れいきゃく もの なが しつおん ほう ち だいじょうぶ
加熱した物や冷 却した物を長く室温で放置しても大丈夫だ
- B

い あと せんざい て あら しょうどくえき だいじょうぶ
トイレに行った後、洗剤で手洗いします。消 毒 液しなくても大丈夫だ
- C

はなし き か い せいひん いじょう み き か い と せきにんしゃ ほうこく
ムダ話しない。機械や製品の異常が見つかったとき、機械やラインを止めて、すぐ責任者に報告する

Câu 7 : Câu 7 - Đề 2 - CBTP Gino1

さぎょうご おこな かたづ まちが ひと えら
作業後に行う片付けで、間違っているものを一つ選びなさい。

A	さぎょうご せいそう き おこな せいけつ 差漁場の清掃も決められたとおりに行い、いつも清潔にする
B	よご きかい き ぐ せんじょう かたづ 汚れた機械、器具はかならず洗 浄してから、片付ける
C	つか きかい き ぐ あ す つか 使った機械、器具などは、明日すぐ使えるようにそのままにしておく

Câu 8 : Câu 8 - Đề 2 - CBTP Gino1

かつどう と く まちが ひと えら
5S活動の取り組みについてはどれか、間違っているものを一つ選びなさい。

A	せいけつ せいり せいとん せいそう きれいじょうたい たも 清潔は整理-整頓-清掃されて綺麗状態に保つ
B	せいとん ひつよう ほかん ふよう す せいり 整頓は必要なものは保管し、不要なものを捨てて整理する
C	しゅうかん き つね まも じっこう しゅうかん 習 慣が決められたことを常にして実行する習 慣をつける

Câu 9 : Câu 9 - Đề 2 - CBTP Gino1

きんぞくいがい いぶつ いし み きかい ただ ひと えら
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	きんぞくけんさき 金属検査機
B	せんいぶつけんさき X線異物検査機
C	ひづけけんさ 日付検査

Câu 10 : Câu 10 - Đề 2 - CBTP Gino1

せいひん ほかんかんり もっと ただ ひと えら
製品を保管管理について、最も正しいものを一つ選びなさい。

A	いっばんてき れいとうこ い か れいぞうこ いかきじゅん 一般的に冷凍庫は-15℃以下、冷蔵庫は10℃以下基準となる
B	ほかんよう てきとう ちゅう だ ほかん 保管用サンプルを適当に抽 出して保管する
C	せいひん びせいぶつけんさこうもく こう ば き 製品の微生物検査項目はそれぞれの工 場で決まる

Câu 11 : Câu 11 - Đề 2 - CBTP Gino1

はっしょうけんすう おお しゅるい しょくひん ただ ひと えら
アレルギーの発症件数が多い8種類の食 品はどれか、正しいものを一つ選びなさい。

A	くるみ、そば、たまご、びーなつつ、こむぎ、たま え び ぎゅうにく くるみ、そば、たまご、ピーナッツ、こむぎ、玉ねぎ、エビ、牛 肉
B	えび、かに、か き ぎゅうにく えび、かに、牡蠣、にんじん、牛 肉、りんご、オレンジ、くるみ
C	くるみ、えび、かに、こむぎ、そば、たまご ちち らっかせい くるみ、えび、かに、こむぎ、そば、卵、乳、落花生

Câu 12 : Câu 12 - Đề 2 - CBTP Gino1

たいしょう けんこうきがい ただ ひと えら
HACCP に対 象とする健康危害として、正しいものを一つ選びなさい。

A	しょくちゅうどくきん 食 中 毒 菌
B	きかい こしょう 機械の故障
C	さぎょうぎ よご 作業着の汚れ

Câu 13 : Câu 13 - Đề 2 - CBTP Gino1

そ えいせいかんりじゅうようかんりてん おこな うえ まちが えら
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	ぬ と けんさけつか しん 抜き取り検査結果を信じる
B	かんりきじゅん せっていち し 管理基準の設定値を知る
C	けっか きろく ほかん モニタリング結果を記録し、保管する

Câu 14 : Câu 14 - Đề 2 - CBTP Gino1

ろうどうあんぜんえいせい おこな うえ もっと 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	さぎょうてじゅん　かえ　れんしゅう　な　ちゅうい　かる　どうさ　ごういん　どうさ 作業手順を繰り返し練習し、慣れにようるケガに注意し、軽はずみな動作や強引な動作をしない
B	て　くび　ま　しごと タオルや手ぬぐいを首に巻いて、仕事する
C	そうてい　いしき “かもしれない”は想定なので、意識しなくてもよい

Câu 15 : Câu 15 - Đề 2 - CBTP Gino1

か　き　しょくちゅうどく　ひ　お　おも　さいきん　ただ　えら　ちようかんしゅっけつせいだいちようきん　ぞくきん　ちようえん
下記の食中毒を引き起こす主な細菌について、正しいものを一つ選びなさい。腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ。

A	どくそがた　しょくちゅうどく 毒素型の食中毒
B	かんせんがた　しょくちゅうどく 感染型の食中毒
C	しょくちゅうどく ウイルスによる食中毒

Câu 16 : Câu 16 - Đề 2 - CBTP Gino1

びせいぶつ　ぞうしょく　ほうほう　ただ　えら
微生物の増殖させないための方法について正しいものを一つ選びなさい。

A	れいぞうこ　と　だ　しょくひん　じょうおん　なが　ほうち 冷蔵庫から取り出した食品は常温で長く放置する。
B	かねつ　しつおん　おんど 加熱したものを室温で温度をゆっくりさげる。
C	せだいこうたいじかん　じかん　ひつよう 世代交代時間があるので、時間もコントロールするのが必要である。

Câu 17 : Câu 17 - Đề 2 - CBTP Gino1

さぎょうぎ　まちが　ひと　えら
作業着について、間違っているものを一つ選びなさい。

A	さぎょうぎ　せいけつ　き 作業着は、いつも清潔なものを着なければならない。
B	せいけつ　ふく　き　よ 清潔な服なら、なにを着ても良い。
C	さぎょうぎ　き　き 作業着は、決められた着かたをしなければならない。

Câu 18 : Câu 18 - Đề 2 - CBTP Gino1

りゅう　まちが　ひと　えら
マスクをつける理由として、間違っているものを一つ選びなさい。

A	くち　なか　びせいぶつ　しょくひん　はい 口の中の微生物が、食品に入らないようにするため。
B	なか　びせいぶつ　しょくひん はなの中の微生物が、食品に入らないようにするため。
C	かお　よご 顔に汚れがつかないようにするため。

Câu 19 : Câu 19 - Đề 2 - CBTP Gino1

てぶくろ　りゅう　ただ　えら
手袋をつける理由として、正しいものを一つ選びなさい。

A	て　ひょうめん　びせいぶつ　しょくひん 手の表面にいる微生物が、食品につかないようにするため。
B	て　よご 手が汚れないようにするため。
C	て　つめ 手が冷たくならないようにするため。

Câu 20 : Câu 20 - Đề 2 - CBTP Gino1

さぎょうじょう　も　はい　えら
作業場に持って入ってよいものを一つ選びなさい。

A	かね お金やたばこ
B	あめ　くすり 飴や薬
C	かぎ ロッカー鍵

Câu 21 : Câu 21 - Đề 2 - CBTP Gino1

き　く　あら　つか　ただ　ひと　えら
器具を洗うときに使うものについて、正しいものを一つ選びなさい。

A	さっきんざい　つか　あら 殺菌剤を使って洗う。
B	アルコールをつか　あら アルコールを使って洗う。

C	せんじょうざい つか あら 洗 浄 剤を使 って洗 う。
---	-------------------------------------

Câu 22 : Câu 22 - Đề 2 - CBTP Gino1

さっきんざい つか ちやうりきぐ しょうどく ほうほう ただ ひと えら
殺菌剤を使 って調理器具を消 毒する方法として、正しいものを一つ選びなさい。

A	ちやう り き ぐ せん まえ しょうどく 調 理 器 具を 洗 う 前 にを 消 毒する。
B	しょうどく まえ ちやう り き ぐ みず 消 毒 する 前 に調 理 器 具に 水をつける。
C	ちやうりきぐ あら かわ しょうどく 調理器具を洗 って乾かしてから消 毒する。

Câu 23 : Câu 23 - Đề 2 - CBTP Gino1

さっきん しょくひん あつか かた まちが ひと えら
殺菌した食 品の扱い方について間違っているものを一つ選びなさい。

A	てぶくろ て しょくひん も 手袋をつけていない手で食 品を持つ。
B	てぶくろ て しょくひん も 手袋をつけた手で食 品を持つ。
C	しょうどく どうぐ つか しょくひん も 消 毒した道具を使 って食 品を持つ。

Câu 24 : Câu 24 - Đề 2 - CBTP Gino1

しょくざい あつか かた まちが ひと えら
食 材の扱い方について、間違っているものを一つ選びなさい。

A	れいとうひん れいとう 冷凍品がとけていたら、また冷凍する。
B	さとう しお しつど ひく ほかん 砂糖や塩は、湿度が低いところに保管する。
C	こむぎこ みず ほかん 小麦粉やでんぷんは、水にぬれないように保管する。

Câu 25 : Câu 25 - Đề 2 - CBTP Gino1

さぎょうじょう ころ まちが ひと えら
作 業 場 で転ばないために、間違っているものを一つ選びなさい。

A	ゆか みず あぶら 床にこぼれた水や油は、すぐにふきとる。
B	さぎょうくつ くつぞこ は 作業靴は、靴底がすりへったものを履く。
C	かいだん て 階段をのぼるときは、手すりをつかむ。

Câu 26 : Câu 26 - Đề 2 - CBTP Gino1

さぎょうぎ こうじょうない くつ そと で りゆう まちが ひと えら
作業着や工 場内この靴で外へ出てはいけな理由のうち、間違っているものを一つ選びなさい。

A	そと よご さぎょうぎ くつ 外のほこりや汚れを作業着や靴につけないため。
B	そと びせいぶつ こうじょうない も こ 外の微生物を工 場内に持ち込ませないため。
C	こうじょうない よご びせいぶつ そと も だ 工 場 内 の汚 れ や微 生 物 を外 に持 ち 出 す た め 。

Câu 27 : Câu 27 - Đề 2 - CBTP Gino1

さっきんざい あつか かた まちが ひと えら
殺菌剤の 扱い方として、間違っているものを一つ選びなさい。

A	さっきんざい ほかん よ 殺菌剤は、どこで保管しても良い。
B	さっきんざい よう き うつ かなら うつ よう き さっきんざい ひょうじ 殺菌剤を容器に移すときは、必 ず移した容器に「殺菌剤」 と表示する。
C	め はい 目に入らないようにする

Câu 28 : Câu 28 - Đề 2 - CBTP Gino1

てあら まちが ひと えら
手洗いについて、間違っているものを一つ選びなさい。

A	て よご びせいぶつ おこな 手についた汚れや微生物をとるために行う。
B	なか あら よ つめの中は洗わなくても良い。
C	ゆび あいだ てくび あら 指の間や手首までしっかり洗う。

Câu 29 : Câu 29 - Đề 2 - CBTP Gino1

さっきんざい つか ちゅうい てん まちが ひと えら
殺菌剤を使うときに注意する点について、間違っているものを一つ選びなさい。

A	さっきんざい のうど 殺菌剤の濃度
B	さっきん じかん 殺菌する時間.
C	さっきんざい おんど 殺菌剤の温度

Câu 30 : Câu 30 - Đề 2 - CBTP Gino1

セレウス菌による食 中 毒の原 因となる 食 品 はどれですか

A	か き にまいがい 牡蠣などの二枚貝
B	こめ こむ ぎ つか ちょうり しょくひん 米や小麦などを使って調理された食 品
C	かんづめ 缶詰

Câu 31 : Câu 31 - Đề 2 - CBTP Gino1

しょくにく ぎょかいるい れいぞうこ な ン ど い か ほかん
食 肉、魚介類は冷蔵庫で何度以下で保管すればいいですか。

A	4℃以下 い か
B	10℃以下 い か
C	15℃以下 い か

Câu 32 : Câu 32 - Đề 2 - CBTP Gino1

ねっちゅうしょう しょうしょう まちが ひと えら
熱 中 症の症 状について、間違っているものを一つ選びなさい。

A	めまい、立ちくらみ、手足のしびれ、気分が悪い た てあし きぶん わる
B	発熱、激しい腹痛、下痢 はつねつ はげ ふくつう げ り
C	返事がおかしい、意識喪失、けいれん、からだが熱い へん じ いしきそうしつ あつ

Câu 33 : Câu 33 - Đề 2 - CBTP Gino1

ひょう ほん はいごうれい はいごう したが ぶた にく つく
表はソーセージ1セット(6本)の配合例です。この配合に従うと豚ひき肉6kgからどれだけのソーセージを作れるか？

A	20
B	120
C	180

Câu 34 : Câu 34 - Đề 2 - CBTP Gino1

じあえんそさん ようえき ようえき しょう じあえんそさん つく みず ひつよう
10%の次亜塩素酸ナトリウム(NaClO)の溶液があります。5mlの溶液を使用して、200ppmの次亜塩素酸ナトリウム(NaClO)を作るために、どれぐらい水が必要
ですか。正しいものを一つ選びなさい。

A	2L
B	2.5L
C	3L

Câu 35 : Câu 35 - Đề 2 - CBTP Gino1

い か しんすい ぬ けいじぶつ み ふせ なに よ ただ ひと えら
以下は浸水され、濡れた掲示物が見にくくなることを防ぐために、何をしたら良いですか。正しいものを一つ選びなさい。



A	たか は 高いところに貼る。
B	とうめい い は 透明パウチに入れて貼る。

C	ちやくせつかべ 直接壁などに書く
---	---------------------

Câu 36 : Câu 36 - Đề 2 - CBTP Gino1

トラックの荷台で荷物の積み込み作業中、崩れ落ちそうになった荷物を支えようとして、荷台から転落しそうになりました。この事故を防ぐためには、どうしたらよいですか。正しいものを一つ選びなさい。



- A

荷物を積み上げないようにする。
- B

荷物を荷台に平均して積み上げる。崩れやすい荷物は崩れ対策をとる。
- C

荷物を荷台に適当に積み上げ、テープで固定する。

Câu 37 : Câu 37 - Đề 2 - CBTP Gino1

以下の写真は棚から商品を取り出し、手で持って降ろそうとしたときに、脚立がぐらついてバランスを崩し、落ちそうになった様子です。この事故を防ぐために、どうしたらよいですか。正しいものを一つ選びなさい。



- A

脚立は、必ず開き止めをセットして使用する。
- B

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

脚立は危険なので、できるだけ使わないようにする。

Câu 38 : Câu 38 - Đề 2 - CBTP Gino1

作業場内を移動する時、床に散乱したコードに足を引っかけて転倒しそうになりました。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

床は滑りやすかったため
- B

使用するコードが長かったため
- C

使用したコードをそのまま置きっぱなしにしたため

Câu 39 : Câu 39 - Đề 2 - CBTP Gino1

問題38の事故を防ぐためにどうしたらよいですか。正しいものを一つ選びなさい。

- A

滑りにくい作業靴を使用する。
- B

作業場内で使用するコードを短くする。
- C

整理整頓に努め、コードを決められた場所に巻いて保管する。

Câu 40 : Câu 40 - Đề 2 - CBTP Gino1

さぎょうだい　しょく
作業台で食パンをスライスしている際、手で食パンを押しながらスライスしていたため、指がスライサーの刃に切れそうになりました。この事故を防ぐために
なに　ただ　ひと　えら
何をすればよいですか。正しいものを一つ選びなさい。



- | | |
|---|-------------------------------|
| A | スライサーを使用する際は、押し板を使用してパンを押し出す。 |
| B | スライサーを使用する際は、両手を使ってパンを押し出す。 |
| C | スライサーを使用する際は、左手を使ってパンを押し出す。 |