

Bài kiểm tra: 6

-

CBTP Gino1

Câu 1 : Câu 1 - Đề 6 - CBTP Gino1

機械^{きかい}の刃^はや食^{しょく}材^{ざい}に直接^{ちよく}触^{せつ}れる部分^{ぶぶん}は、どのよう^{ひつ}にする必要^{よう}がありますか？

A	触 ^ふ れたままでも問題 ^{もんだい} ありません
B	洗 ^{せん} 浄 ^{じよう} 後 ^ご に消 ^{しょう} 毒 ^{どく} しなければいけません
C	洗 ^{せん} 浄 ^{じよう} だけで十 ^{じゅう} 分 ^{ぶん} です

Câu 2 : Câu 2 - Đề 6 - CBTP Gino1

ノロウイルスを消^{しょう}毒^{どく}するために使^{つか}うべき消^{しょう}毒^{どく}液^{えき}は何^{なん}ですか？

A	アルコール消 ^{しょう} 毒 ^{どく} 液 ^{えき}
B	さんそけいひようはくざい 酸素系漂白剂
C	じあえんそさん 次亜塩素酸ナトリウム溶 ^{よう} 液 ^{えき} （200ppm）

Câu 3 : Câu 3 - Đề 6 - CBTP Gino1

加^{かね}熱^{つちよう}調^り理^ご後^ご、食^{しょく}品^{ひん}をすぐ^ひに冷^{りゅう}や^{なん}さなければなら^{なん}ない理^り由^{ゆう}は何^{なん}ですか？

A	食 ^{しょく} 品 ^{ひん} の栄 ^{えい} 養 ^{よう} 価 ^か が高 ^{たか} くなるから
B	セレウス菌 ^{きん} やウェルシュ菌 ^{きん} が、加 ^{かね} 熱 ^{つご} 後 ^ご に温 ^{おん} 度 ^ど が下 ^さ がる間 ^{あいだ} に増 ^ふ えてしまうことがあるから
C	食 ^{しょく} 品 ^{ひん} が冷 ^{つめ} たくな ^た って食 ^た べやすくなるから

Câu 4 : Câu 4 - Đề 6 - CBTP Gino1

セレウス菌^{きん}が原^{げん}因^{いん}となる食^{しょく}中^{ちゅう}毒^{どく}の症^{しょう}状^{じょう}は何^{なん}ですか？

A	ずつう 頭 ^{けん} 痛 ^{たい} 、めまい、倦 ^{けん} 怠 ^{たい} 感 ^{かん}
B	は け 吐 ^と き気 ^け 、おう吐 ^{ふくつう} 、腹 ^げ 痛 ^り 、下 ^げ 痢 ^り
C	はつねつ 発 ^{せき} 熱 ^{せき} 、咳 ^は 、鼻 ^は 水 ^{みず}

Câu 5 : Câu 5 - Đề 6 - CBTP Gino1

カビの胞^{ほう}子^しについて誤^{あや}っているのはどれですか。

A	カビの胞 ^{ほう} 子 ^し はどこにでも存 ^{そん} 在 ^{ざい} している
B	カビの胞 ^{ほう} 子 ^し は完 ^{かん} 全 ^{ぜん} に無 ^む すことができない
C	カビの胞 ^{ほう} 子 ^し は特 ^{とく} 定 ^{てい} の場 ^ば 所 ^{しょ} にしか存 ^{そん} 在 ^{ざい} しない

C	すべての管理点が重要であるため、CCPは1つに絞られる
---	-----------------------------

Câu 13 : Câu 13 - Đề 6 - CBTP Gino1

アレルギー物質を含む原材料を使った加工食品には、何を示す必要がありますか？

A	とくていげんざいりようりよう じゅん 特定原材料料に準ずるもの（推奨）
B	とくていげんざいりようりよう ぎ む 特定原材料料（義務）
C	げんざいりよう さん ち 原材料の産地

Câu 14 : Câu 14 - Đề 6 - CBTP Gino1

薬剤を使う殺菌について、次の中で正しいものはどれですか？

A	やくざい つか さっきん かねつしより ひつよう 薬剤を使う殺菌は加熱処理が必要ない
B	やくざい つか さっきん やくざい のうど しよりじかん じゅうよう 薬剤を使う殺菌には薬剤の濃度と処理時間が重要である
C	やくざい つか さっきん やくざい しゅるい かんけい おな こうか 薬剤を使う殺菌は、薬剤の種類に関係なく同じ効果がある

Câu 15 : Câu 15 - Đề 6 - CBTP Gino1

冷蔵庫や冷凍庫の棚や床をどのように管理しますか？

A	ていきてき せいそう せいけつ たも 定期的に清掃して、清潔に保つ
B	つか まえ そうじ 使う前だけ掃除する
C	そうじ ひつよう 掃除は必要ない

Câu 16 : Câu 16 - Đề 6 - CBTP Gino1

「生物的危害要因」の中で、病気の原因となる細菌やウイルスは何と呼ばれますか？

A	ゆうがいせいぶつ 有害生物
B	びょうげんせいびせいぶつ 病原性微生物
C	さっきんびせいぶつ 殺菌微生物

Câu 17 : Câu 17 - Đề 6 - CBTP Gino1

HACCP とは、製品の安全のために、何をすることですか。正しいものを一つ選びなさい。

A	かんせい せいひん けんさ 完成した製品を検査する
B	げんざいりよう う い しゅうちゅうりよく かんり 原材料の受け入れを集中力に管理する
C	きけんよういん めいかく じゅうようてん かんり 危険要因を明確にして重要点を管理する

Câu 18 : Câu 18 - Đề 6 - CBTP Gino1

食品製造工場で発生する労働災害の約60％はどの3つの事故ですか？

A	てんとう ま こ 転倒、はさまれ、巻き込まれ
B	てんとう ま こ き 転倒、はさまれ、巻き込まれ、切れ、こすれ
C	き てんとう 切れ、こすれ、転倒

Câu 19 : Câu 19 - Đề 6 - CBTP Gino1

機械や器具を洗浄するときに、どのようにしますか。正しいものを一つ選びなさい。

A	せんじょうざい のうど かくにん 洗浄剤の濃度を確認んする
---	----------------------------------

B	せんじょうぶぶんひか 洗 浄する部分を、日によって変える
C	せんじょうざいあらあとあらながかわ 洗 浄 剤で洗った後、洗い流さずに乾かす

Câu 20 : Câu 20 - Đề 6 - CBTP Gino1

くかえおもはこかのうせい
繰り返して重いものを運ぶと、どのようなことが起こる可能性がありますか？。

A	ようつう 腰痛になりやすくなる
B	かたかいしょう 肩こりが解 消される
C	からだけんこう 体が健康になる

Câu 21 : Câu 21 - Đề 6 - CBTP Gino1

さぎようちゅうこうどうまちがひとえら
作業中の行動について、間違っているものを一つ選びなさい。

A	きけんさぎようひとみこえ 危険な作業をしている人を見たら、声をかける
B	きけんばしよみせきにんしやほうこく 危険な場所を見つけたら、責任者にすぐに報告する
C	さぎようじょうはなじかんみじかときだまはな 作業場を離れる時間が短い時は、黙って離れてもいい

Câu 22 : Câu 22 - Đề 6 - CBTP Gino1

しょくちゅうどくきんふおんどなんどいか
食中毒菌がほとんど増えない温度は何度以下ですか？

A	-5℃
B	4℃以下
C	10℃以下

Câu 23 : Câu 23 - Đề 6 - CBTP Gino1

しょくひんきがいよういんぶんせきせいぞうしょくひんきがいよういんふくひつようかんりほうほうはんだんつぎ
食 品の危害要因を分析し、製造する食 品に危害要因が含まれないようにするために必要な管理方法を判断するのは、次のうちどれですか。

A	しょくひんてんかぶつせんてい 食品添加物の選定
B	ぶんせきじゅうようかんりてん ハザード分析と重要管理点（HACCP）
C	せいぞうかていおんどかんり 製造過程の温度管理

Câu 24 : Câu 24 - Đề 6 - CBTP Gino1

さぎようばださいきなん
ゴミを作業場から出す際に気をつけるべきことは何ですか？

A	だあとせいそうしょうどくおこな ゴミを出した後、清掃や消 毒を行わないこと
B	だつうろつかあとそうじせんじょうしょうどくおこな ゴミを出すために通路を使った後、掃除・洗 浄・消 毒を行うこと
C	だつうろつかじかんなが ゴミを出すために通路を使う時間を長くすること

Câu 25 : Câu 25 - Đề 6 - CBTP Gino1

しょくにくぎよかいりいなんどいかほかん
食 肉、魚介類は何度以下で保管すればいいですか。

A	い か 4℃以下
B	い か 7℃以下
C	い か 15℃以下

Câu 26 : Câu 26 - Đề 6 - CBTP Gino1

つぎ なか くち なか きず ぶつりてききがいよういん
次の中で、口の中やのどに傷ができる物理的危害要因ではないものはどれですか。

A	むし かみ け し へん 虫や髪の毛、紙片
B	きんぞく は へん 金属の破片
C	は へん ガラスの破片

Câu 27 : Câu 27 - Đề 6 - CBTP Gino1

うご き かい はさ ま こ じ こ ふせ まちが ひと えら
動いている機械に挟まれたり、巻き込まれたりする事故を防ぐためには、どうすればよいですか。間違っているものを一つ選びなさい。

A	き かい せいそう せいそうしゅうり き かい と おこな 機械の清掃、清掃修理は、機械を止めてから行う
B	さぎよう じやま とき き かい かこ あんぜんそうち 作業に邪魔な時は、機械の囲いや安全装置をはずす
C	き かい と とき しゅうりちゅう ひょうじ しゅうい し 機械を止めた時は、「修理中」などの表示で周囲に知らせる

Câu 28 : Câu 28 - Đề 6 - CBTP Gino1

て あら ひつよう ばあい
手を洗う必要がない場合はどれですか？

A	しょくひん ちよくせつふ さぎよう はじ まえ 食 品に直接接触れる作業を始める前
B	なま しょくひん ふ あと ほか しょくひん き ぐ ふ まえ 生の食 品に触れた後、他の食 品や器具に触れる前
C	さぎようちゅう なに さわ ばあい 作業中に何も触らない場合

Câu 29 : Câu 29 - Đề 6 - CBTP Gino1

ただ
プラスチックについて正しいことはどれですか？

A	せん み せんけんしゆつき し ょう じゅうよう プラスチックはX線では見つけにくいため、X線検出機を使用することが重 要です
B	せん み き かい せつび しょくひん こんにゅう プラスチックはX線では見つけにくいため、機械や設備から食 品に混 入しないようにしなければいけません
C	せん かんたん み とくべつ たいさく ふ よう プラスチックはX線で簡単に見つけることができるため、特別な対策は不要です

Câu 30 : Câu 30 - Đề 6 - CBTP Gino1

しょくひんせいぞうぎようしゃ じっし びせいぶつけんさ いっぱんてき しら
食 品 製 造 業 者 が 実 施 す る 微 生 物 検 査 に お い て 、 一 般 的 に 調 べ ら れ る も の は ど れ で す か ？

A	い っぱんせいきんすう だいちょうきん だいちょうきんぐん 一 般 生 菌 数 、 大 腸 菌 、 大 腸 菌 群
B	しぼうぶん とうぶん えんぶん 脂肪分、糖分、塩分
C	がんりょう がんりょう ビタ ミンC含 量、カルシウム含 量

Câu 31 : Câu 31 - Đề 6 - CBTP Gino1

れいとう つぎ さ
「冷凍」とは、次のどれを指しますか？

A	しょくひん かねつ ほぞんせい たか 食 品を加熱して保存性を高めること
B	しょくひん ひ こお ほぞんせい たか 食 品を冷やして凍らせることで保存性を高めること
C	しょくひん ほぞん つね あたた じょうたい たも 食 品を保存するために常に温かい状 態に保つこと

Câu 32 : Câu 32 - Đề 6 - CBTP Gino1

のうど じあえんさん ようえき
10 の ナトリウム(NACIO) があります。

じあえんさん ようえき つく とき ようえき
200ppm の ナトリウム(NACIO) を 1Lる に、この と

みず なん ひつよう ただ ひと えら
はそれぞれ ml ですか。 しいものを つ びなさい

200ppm 0.02%		
A	ようえき ml	みず ml
B	ようえき ml	みず ml
C	ようえき ml	みず ml

Câu 33 : Câu 33 - Đề 6 - CBTP Gino1

500 グラムのそうめんを つく るためには、 300 グラムが ひつよう かな です。では、 3 キログラムからどれだけのそうめんを つく ることができるでしょうか。

A	3 キログラムのそうめん
B	5 キログラムのそうめん
C	10 キログラムのそうめん

Câu 34 : Câu 34 - Đề 6 - CBTP Gino1

で さぎょうだい しょうく パンをスライスしている、 さい て しょうく お パンを しながらスライスしていたため、 ゆび がスライサーの は き になりました。この じ こ ふせ なに ただ しいものを ひと えら 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

Câu 35 : Câu 35 - Đề 6 - CBTP Gino1

を ようぐ せんよう ビックスに ほかん する りゆう なん は ただ しいものを えら びなさい。



A	かざりためです
---	---------

- B

ネジや ^{こわ}した ^{ようぐ}が ^{せいひん}に ^{こんにゅう}しないためです。
- C

どこに ^{ほそん}しているかすぐわかるためです。

Câu 36 : Câu 36 - Đề 6 - CBTP Gino1

^{せいそうようぐ} ^{せいりせいとん}の ^{せい}について、 ^{えら}いものを ^{えら}びなさい。



水切りワイパー デッキブラシ

- A

スポンジなどの ^{せいそうようぐ}を「^{よご}れたまま」「^ぬれたまま」に ^{ほかん}しておく
- B

^{しょくひん}からできるだけ ^{はな}れた、 ^{かぜとお}しのより ^{ばしよ}に ^{ほかん}する
- C

^{さぎようじよ}ナイフと ^{いっしよ}に ^{ほかん}する

Câu 37 : Câu 37 - Đề 6 - CBTP Gino1

なぜパイプの ^{した}にも ^{せいそう}しなければならない。



- A

^{だれ} ^{せいそう}誰も清掃しないところだから
- B

^{しょくどく} ^{おそ}の ^{おそ}れがあるから
- C

^か ^びカビなどの ^{びせいぶつ}微生物や虫が ^{むし}発生する ^{はっせい}恐れがあるから ^{おそ}

Câu 38 : Câu 38 - Đề 6 - CBTP Gino1

どのような状 況で事故が発生したのですか？



- A

フォークリフトが通過する際に、横から来た人とぶつかりそうになった
- B

倉庫の入り口でフォークリフトが停止していた
- C

フォークリフトが荷物を運んでいる最中に障害物にぶつかった

Câu 39 : Câu 39 - Đề 6 - CBTP Gino1

熱 中 症を防ぐための対策として正しいものはどれですか？



- A

気温や湿度が高いときは、休 憩せずに作業を続ける
- B

汗を吸って乾きやすい衣服を着 用する
- C

冷たい飲み物を避ける

Câu 40 : Câu 40 - Đề 6 - CBTP Gino1

の は から を り し、 で って るそうとしたときに、 がぐらついてバランスを し、 ちそうにな った ます。この を ぐために、どうしたらいいですか いものを つ びなさい。



- A

は、 ず き めをトセツして する
- B

るときに で をつかむため、 を に げる

C	きゃたつ きけん つか は なので、できるだけ わないようにする
---	--