

# 令和元年度 第 1 回 H A C C P 基本技能検定

## 筆 記 試 験

### 注意事項

1. 試験時間は50分です。
2. 試験監督の指示があるまで、問題用紙を開いてはいけません。
3. 解答は全て解答用紙に記号（1～4）で記入してください。
4. 試験終了後、問題用紙・解答用紙とも試験監督に提出してください。

全 国 水 産 高 等 学 校 長 協 会  
教科「水産」研究委員会（食品部会）

問1 HACCPシステムにおいて、「CCP」が意味するものを選びなさい。

- (1) 危害分析      (2) 適正製造規範      (3) 重要管理点      (4) 一般的衛生管理プログラム

問2 次の説明で正しいものを選びなさい。

- (1) HACCPシステムは食品の安全性を侵す可能性のある危害要因を明らかにし、製造工程中の重要管理点を集中的にモニタリング(監視)しなくてはならず、非常に手間がかかるため、食品の安全性を確保するのは難しい。  
(2) HACCPシステムは製品の安全性だけでなく、味・色・形・香り・保存性などの品質を保証するものである。  
(3) これまでの食品製造における安全確認は、多くの場合、最終製品の中から抜き取り検査によって行われていたため、すべての製品が安全であるといえた。  
(4) HACCPシステムは原料の受入から最終製品の出荷にいたるまでの製造工程で発生するおそれのある生物的、化学的、物理的危険要因を予防・防除するためのシステムである。

問3 NACMCF(米国食品微生物基準諮問委員会)が行ったことを選びなさい。

- (1) HACCPシステムの導入を義務化した。  
(2) HACCPの7原則を示した。  
(3) HACCPシステムを適用するためのガイドラインを示した。  
(4) 「総合衛生管理製造過程の認証制度」を施行した。

問4 「総合衛生管理製造過程の承認制度」の対象となっている食品を選びなさい。

- (1) 乾製品      (2) 魚肉ねり製品      (3) くん製品      (4) 発酵食品

問5 空欄(ア)と(イ)に適する語句の組み合わせで正しいものを選びなさい。

HACCPシステムを効果的に機能させるものとして提唱されている5Sとは、整理・整頓・清掃・(ア)・(イ)のことである。

- (1) ア. 清潔    イ. 責任      (2) ア. 清潔    イ. しつけ  
(3) ア. 整備    イ. 責任      (4) ア. 整備    イ. しつけ

問6 「総合衛生管理製造過程の承認制度」で規定されている一般的衛生管理プログラムにおいて、“場所”に分類されているものを選びなさい。

- (1) 施設設備、機械器具の保守点検      (2) 食品などの衛生的取扱い  
(3) 製品の回収方法      (4) 従事者の衛生教育

問7 「総合衛生管理製造過程の承認制度」では、一般的衛生管理プログラムの作成が義務付けられているが、次のうちその項目に入っていないものを選びなさい。

- (1) 製品の回収方法      (2) そ族昆虫の防除  
(3) 生産管理と品質管理の方法      (4) 施設設備の衛生管理

問8 次の説明で誤っているものを選びなさい。

- (1) 機械器具類は、容易に完全な洗浄、消毒、及び衛生的に維持管理できるものとする。  
(2) 機械器具類は、生原材料、中間製品、最終製品の各工程において、汚染を最小限にするためにそれぞれ無差別に共用して使用する。  
(3) 機械器具類は、有害物質、または好ましくない臭気や味を付与しない材質であること。  
(4) 機械器具類は、吸着性がなく、耐腐食性があり、繰り返し行われる洗浄や消毒に十分耐えられる強度が必要である。

問9 空欄(ア)～(ウ)に適する語句の組み合わせで正しいものを選びなさい。

洗剤は、無機洗剤と、(ア)をもつ洗剤に分けられる。

無機洗剤には、(イ)や硫酸などがあり、容器や器具の洗浄だけでなく、(ウ)の洗浄に使われるものもある。しかし(ア)がないため、界面活性剤と併用することもある。

- |              |             |       |
|--------------|-------------|-------|
| (1) ア. 界面活性力 | イ. 水酸化ナトリウム | ウ. 食品 |
| (2) ア. 界面活性力 | イ. シュウ酸     | ウ. 床  |
| (3) ア. 洗浄力   | イ. 水酸化ナトリウム | ウ. 食品 |
| (4) ア. 洗浄力   | イ. シュウ酸     | ウ. 床  |

問10 空欄に適する語句を選びなさい。

微生物を殺す働きを総称して( )といっている。消毒は、病原菌を殺滅して感染の危険性を除くことをいい、非病原菌や芽胞は生き残っている。

- (1) 滅菌      (2) 殺菌      (3) 静菌      (4) 除菌

問11 排水及び廃棄物の衛生管理について、誤っているものを選びなさい。

- (1) 廃棄物置場は洗浄、消毒して常に清潔な状態に保ち、決められた量の廃棄物がたまれば数日中に処理施設に引き渡す。
- (2) 排水は、食品工場の浄化槽で浄化し排出する。
- (3) 廃棄物は、大型の廃棄物容器に入れてふたを被せるなどし、長時間放置することのないようにできるだけ頻繁に工場外に搬出する。
- (4) 排水は、適切な廃水処理施設で定められた排水基準値以下に処理した後に公共下水道に排出する。

問12 空欄(ア)と(イ)に適する語句の組み合わせで正しいものを選びなさい。

定期健康診断は(ア)年に1回以上は実施し、必要が認められているときは随時健康診断を実施する。従事者の検便は年に(イ)回以上実施する。

- |          |      |          |      |
|----------|------|----------|------|
| (1) ア. 1 | イ. 2 | (2) ア. 1 | イ. 1 |
| (3) ア. 2 | イ. 1 | (4) ア. 2 | イ. 2 |

問13 一般的衛生管理プログラムに規定されている「食品などの衛生的取扱い」の具体例について、空欄(ア)～(エ)に適する語句の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- ① 原材料の(ア)時に、鮮度や表示などについての点検と記録
- ② (イ)内での区画保存と相互汚染防止
- ③ (ウ)を使用する場合の適正使用と正確なひょう量
- ④ 相互汚染防止を目的とした作業場の(エ)、もの・人の移動制限

- |            |        |        |       |
|------------|--------|--------|-------|
| (1) ア. 解凍  | イ. 作業場 | ウ. 添加物 | エ. 清掃 |
| (2) ア. 仕入れ | イ. 冷蔵庫 | ウ. 添加物 | エ. 区分 |
| (3) ア. 解凍  | イ. 冷蔵庫 | ウ. 調味料 | エ. 清掃 |
| (4) ア. 仕入れ | イ. 作業場 | ウ. 調味料 | エ. 区分 |

問14 空欄(ア)～(エ)に適する語句の組み合わせで正しいものを選びなさい。

製品を市場に出荷後、予測し得ない公衆衛生上の事故が発生した場合、迅速かつ適切に市場あるいは流通段階から自主的に製品を回収(リコール)して、事故の(ア)に努めなくてはならない。そのため企業は、あらかじめ担当者を決めておき、製品の(イ)を作成したうえで(ウ)を実施するなど、(エ)体制を整備しておく必要がある。

- |             |         |         |         |
|-------------|---------|---------|---------|
| (1) ア. 実地訓練 | イ. 危機管理 | ウ. 拡大防止 | エ. 回収計画 |
| (2) ア. 拡大防止 | イ. 回収計画 | ウ. 実地訓練 | エ. 危機管理 |
| (3) ア. 危機管理 | イ. 拡大防止 | ウ. 回収計画 | エ. 実地訓練 |
| (4) ア. 回収計画 | イ. 実地訓練 | ウ. 危機管理 | エ. 拡大防止 |

問15 衛生標準作業手順書について、誤っているものを選びなさい。

- (1) 衛生標準作業手順書は、一般的衛生管理プログラムの作業手順を文章、表、デシジョンツリーなどにより明確化する。
- (2) 衛生標準作業手順書とは、作業内容、実施頻度、実施担当者、ならびに実施状況の確認及び記録方法を、具体的に文書化したものである。
- (3) 衛生標準作業手順書を用いて食品工場を1日に1回もしくは必要だと思われる頻度で点検し、問題があれば改善することによって、交差汚染を防ぐことができる。
- (4) 衛生標準作業手順書を適切に実施することができれば、HACCP システムの重要管理点の数を大幅に減少させることができ、HACCP システムが容易になる。

問16 HACCPの12手順の手順1～4について、正しいものを選びなさい。

- (1) 手順1 HACCP チームの編成  
手順2 製品についての記載  
手順3 製造工程一覧図, 施設図面の作成  
手順4 意図する使用方法及び消費者の確認
- (2) 手順1 製品についての記載  
手順2 HACCP チームの編成  
手順3 意図する使用方法及び消費者の確認  
手順4 製造工程一覧図, 施設図面の作成
- (3) 手順1 HACCP チームの編成  
手順2 製品についての記載  
手順3 意図する使用方法及び消費者の確認  
手順4 製造工程一覧図, 施設図面の作成
- (4) 手順1 製品についての記載  
手順2 HACCP チームの編成  
手順3 製造工程一覧図, 施設図面の作成  
手順4 意図する使用方法及び消費者の確認

問17 HACCPの7原則について、空欄に適する語句を選びなさい。

- 原則1 危害分析
- 原則2 重要管理点の決定
- 原則3 ( )の設定
- 原則4 モニタリング方法の設定
- 原則5 改善措置の設定
- 原則6 検証方法の設定
- 原則7 記録保管及び文書作成規定の設定

- (1) SSOP (2) CL (3) HA (4) CCP

問18 HACCPチームを編成するときのメンバーとして不適当な人を選びなさい。

- (1) 外部専門家 (2) 一般市民代表 (3) 工場長 (4) 設備担当責任者

問19 HACCPチームの役割として正しいものはいくつあるか選びなさい。

- |                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| ア HACCP プランの作成        | イ 一般的衛生管理プログラムの作成 |
| ウ 各製造工程における標準作業手順書の作成 | エ 従事者教育           |
| オ 衛生管理が適正に実施されているかの確認 | カ 衛生管理に関する記録の見直し  |
| キ 保健所など外部査察への対応       | ク HACCP プランの修正    |
| ケ 外部への広報活動            | コ 製品検査            |
| サ 製造原価計算              | シ 経営の改善           |
| ス 製品についてのクレーム対策       | セ 市場調査            |

- (1) 12 (2) 10 (3) 8 (4) 6

原材料の受入から最終製品の出荷にいたるまでの製造工程をすべて列挙し、その工程のつながりが分かるように矢印で結ぶ。また、食品添加物、容器包装、使用水など記入し、使用工程に矢印を引く。

- ① 汚染区域と非汚染区域の区分を明示する。
- ② 機械設備の配置，給水設備，給湯設備，手洗い設備を明示する。
- ③ 便所，更衣室，検査室を明示する。
- ④ 製品製造の流れを記入する。
- ⑤ 食品添加物，容器包装，使用水の使用工程を矢印で結ぶ。
- ⑥ 更衣室，便所，食堂への出入りなど施設内での従事者の動きを記入する。
- ⑦ 送風機，空調設備などを使用している場合は，空気の流れを記入する。

問27 モニタリング方法の設定について誤っているものを選びなさい。

- (1) 誰が → 保健所の衛生監視員
- (2) 何を → 温 度
- (3) どのように → 温度計
- (4) いつ → 30 分毎

問28 改善措置に関する説明で正しいものを選びなさい。

- (1) 工程に対しての改善措置は、原因究明は後にして、とりあえず適切な状態へ復元することである。
- (2) 改善措置は、工程に対しての措置と食品に対しての措置がある。
- (3) 食品に対しての改善措置は生產品すべてを廃棄処分にあることである。
- (4) 改善措置は、管理基準を逸脱した時にどのように対処するか検討することである。

問29 検証作業において見直すべき主な事項として誤っているものを選びなさい。

- (1) 流通方法、食べ方の変更      (2) 製品仕様書、製造加工方法の変更
- (3) 製品名の変更      (4) 食品衛生に関する新しい知見の発表

問30 次の①～⑥のうち、HACCPシステムにおける文書などの記録方法について誤っているものはいくつあるか選びなさい。

- ① 記録は当該事実発生直後に記載する。予測や記憶による記載はしない。
  - ② 訂正がある場合、消しやすいように濃い鉛筆などの筆記用具を使用する。
  - ③ 記録担当者及び点検者を決める。
  - ④ 保存文書についても責任者を決め、HACCP プランに変更があった場合はすべて廃棄し、新たに文書を作り直す。
  - ⑤ 記録の保存は賞味期限以上とし、最低でも保存期間が長い加工製品の場合は2年間とする。
  - ⑥ 記録に不備を発見した場合は所定の措置を実施し、その内容を記録、保存する。
- (1) 1つ      (2) 2つ      (3) 3つ      (4) 4つ

問31 HACCPプランを実際に実施するにあたっての留意点について、空欄(ア)～(エ)に適する語句の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- ① (ア)への事前教育を徹底する。
- ② 試行期間を設定し、従事者に慣れさせるとともに(イ)の意見を吸い上げる。
- ③ 問題に対する(ウ)の確認をする。
- ④ 一定期間の試行を経て、必要があれば(エ)を変更する。

- (1) ア. HACCPチーム      イ. 消費者      ウ. 対処      エ. HACCPチーム
- (2) ア. HACCP チーム      イ. 現場      ウ. 責任      エ. HACCP プラン
- (3) ア. 従事者      イ. 消費者      ウ. 責任      エ. HACCP チーム
- (4) ア. 従事者      イ. 現場      ウ. 対処      エ. HACCPプラン

問32 水産食品にHACCPシステムによる製造が義務付けられていない国または共同体を選びなさい。

- (1) 米国      (2) EU      (3) 日本      (4) カナダ

問33 HACCPシステムの導入に関して誤っているものを選びなさい。

- (1) HACCP システムを導入すると消費者や行政から安全な食品としての信頼が得られる。
- (2) HACCP システムは安全な食品を製造するための完璧なシステムなので、衛生上の危害が発生することはない。そのため、その場合の対処法を考える必要が無く、業務量が減少する。
- (3) HACCP チームメンバーの教育と育成にかなりの時間と費用がかかる。
- (4) HACCP システムを導入するためのプラン作成費用、施設設備・機械器具などの整備費用がかかる。