

# 平成28年度 第1回HACCP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 次の説明で正しいものを選びなさい。

- (1) 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すべての工程に適用することができない。
- (2) 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の発生を最小限にするために、製造工程中の重要管理点を集中的にモニタリング(監視)することにより、食品の安全性を非常に高い状態で確保する方法である。
- (3) 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、人為的、環境的危害要因をあらかじめ明らかにし、それを予防・防除するためのシステムである。
- (4) 食品製造における安全確認では、最終製品の中からの抜き取り検査によってすべての製品が安全であるといえる。

問2 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。

コーデックス委員会は、(ア)と(イ)が設立した国際食品規格を策定するための機関である。

- (1) ア. FAO    イ. FDA            (2) ア. FAO    イ. WHO
- (3) ア. FDA    イ. WHO            (4) ア. FDA    イ. NASA

問3 「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) 塩かずのこ            (2) かまぼこ            (3) イカの塩辛            (4) かつお節

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

問5 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) 施設設備の衛生管理            (2) 生産管理と品質管理の方法
- (3) 製品の回収方法            (4) そ族昆虫の防除

問6 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。

食品工場の施設設備を設計する場合は、製造ラインで交差汚染防止のために(ア)を維持し、工場内を汚染度によって、(イ)区域(原材料の受入、内臓除去などの前処理、原料の洗浄などをする場所)と(ウ)区域(食品の加工、肉詰め、殺菌などをする場所)に区別する。

- (1) ア. 一方通行の流れ    イ. 非汚染作業    ウ. 汚染作業
- (2) ア. 交互通行の流れ    イ. 汚染作業    ウ. 非汚染作業
- (3) ア. 交互通行の流れ    イ. 非汚染作業    ウ. 汚染作業
- (4) ア. 一方通行の流れ    イ. 汚染作業    ウ. 非汚染作業

問7 食品に触れる機械器具類の衛生管理について、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。

機械器具類は(ア)または好ましくない臭気や味を付与しない材質で、吸着性がなく、(イ)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。適当な材質としては、(ウ)などが挙げられる。

- (1) ア. 無害物質      イ. 腐食性      ウ. ステンレス
- (2) ア. 有害物質      イ. 耐腐食性      ウ. 木製素材
- (3) ア. 有害物質      イ. 耐腐食性      ウ. ステンレス
- (4) ア. 無害物質      イ. 腐食性      ウ. 木製素材

問8 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。

微生物を殺す働きを総称して(ア)という。(イ)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。(ア)の方法を大別すれば、(ウ)方法(加熱、ろ過、紫外線、超音波、高周波、放射線など)と(エ)方法(アルコール、逆性石けんなど)に分けられる。

- (1) ア. 消毒      イ. 殺菌      ウ. 化学的      エ. 物理的
- (2) ア. 殺菌      イ. 滅菌      ウ. 化学的      エ. 物理的
- (3) ア. 殺菌      イ. 消毒      ウ. 物理的      エ. 化学的
- (4) ア. 滅菌      イ. 殺菌      ウ. 物理的      エ. 化学的

問9 そ族昆虫の防除について、正しい組み合わせを選びなさい。

	(1)	(2)	(3)	(4)
そ族の防除	侵入防止 侵入監視 内部発生防止 早期捕獲	侵入防止 侵入監視 誘因防止 早期駆除	侵入防止 侵入監視 早期駆除	侵入防止 侵入監視 内部発生防止 早期駆除
昆虫の防除	誘因防止 侵入防止 早期駆除	侵入防止 内部発生防止 早期駆除	誘因防止 侵入防止 内部発生防止 早期駆除	誘因防止 侵入防止 早期駆除

問10 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. 1      (2) ア. 2      イ. 1
- (3) ア. 2      イ. 2      (4) ア. 1      イ. 2

問11 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、誤っているものを選びなさい。

- (1) 冷蔵庫などの保管場所で、相互汚染が起こらないように、原材料、中間製品、最終製品などは区画ごとに分けて保存する必要がある。
- (2) 原材料は信頼できる業者を選ぶため、仕入れ時に、鮮度や表示などについて点検や記録をする必要はない。
- (3) 原材料の使用期限を遵守し、先入れ先出しを守る。
- (4) 製造の各工程における仕掛品の適正な温度と時間の管理をする。

問12 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. 回収計画      イ. 実地訓練      ウ. 危機管理      エ. 拡大防止
- (2) ア. 実地訓練      イ. 危機管理      ウ. 拡大防止      エ. 回収計画
- (3) ア. 拡大防止      イ. 回収計画      ウ. 実地訓練      エ. 危機管理
- (4) ア. 危機管理      イ. 拡大防止      ウ. 回収計画      エ. 実地訓練

問13 次の説明で誤っているものを選びなさい。

- (1) 一般的衛生管理プログラムとは、HACCP システム導入の土台として整備すべき、「場所」、「もの」、「人」に対する衛生管理事項のことである。
- (2) 一般的衛生管理プログラムが整備されていれば、誰でも同じ管理ができるように作業手順が明確化されているため、衛生標準作業手順書は必要ない。
- (3) 衛生標準作業手順書とは、食品を生産する上で必要な衛生管理事項を具体的に行うために、作業内容、実施頻度、実施担当者、ならびに実施状況の確認および記録方法を、具体的に文書化したものである。
- (4) HACCP システムを効果的に機能させるためには、5 S の徹底を図るとともに、一般的衛生管理プログラムが必要である。

問14 HACCPの7原則に含まれないものを選びなさい。

- (1) モニタリング方法の設定      (2) 危害分析
- (3) 製品についての記載      (4) 改善措置の設定

問15 HACCPの12手順について、誤っているものを選びなさい。

- (1) 手順1 HACCP チームの編成
- (2) 手順2 製品検査
- (3) 手順3 意図する使用方法および消費者の確認
- (4) 手順4 製造工程一覧図、施設図面の作成

問16 HACCPチームの役割として誤っているものを選びなさい。

- (1) 外部への広報活動
- (2) HACCPプランの作成
- (3) 従事者教育
- (4) 標準作業手順書の作成

問17 製品説明書に必要でない項目を選びなさい。

- (1) 重要管理点
- (2) 製品名
- (3) 意図する使用方法
- (4) 製品特性

問18 次の文は何について説明したものか選びなさい。

すべての製造工程において、製造工程ごとに自主管理基準、作業手順、作業担当者、実施頻度、記録方法、点検方法、異常時の措置などを記載した手順書を作成する。

- (1) HACCPプラン
- (2) 衛生標準作業手順書
- (3) 一般的衛生管理プログラム
- (4) 標準作業手順書

問19 次の①～⑧のうち、施設図面を作成する上で必要な項目はいくつあるか選びなさい。

- ① 作業区画を明示する。
  - ② 汚染区域と非汚染区域の区分を明示する。
  - ③ 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。
  - ④ 便所、更衣室、検査室を明示する。
  - ⑤ 製造工程のつながりがわかるよう矢印で結ぶ。
  - ⑥ 食品添加物、容器包装、使用水の使用工程を矢印で結ぶ。
  - ⑦ 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。
  - ⑧ 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。
- (1) 5つ      (2) 6つ      (3) 7つ      (4) 8つ

問20 HACCPにおける危害について、誤っているものを選びなさい。

- (1) 食品を食べることで食中毒が発生する。
- (2) 金属片が混入した食品を口に入れて怪我をする。
- (3) 食品の品質が変化する。
- (4) 危害要因は生物的、化学的、物理的の3つに分類される。

問21 危害分析に関する説明で誤っているものを選びなさい。

- (1) 危害要因やその評価などについて記述した危害分析ワークシートを作成する。
- (2) 危害要因には食品の品質や経済的なことも含まれる。
- (3) 危害要因は、生物的、化学的、物理的の3つに分類される。
- (4) 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で発生するおそれのある危害要因について、起こりやすさや起こった場合の重大さなどを明らかにする。

問22 次の説明で誤っているものを選びなさい。

- (1) ヒスタミンを重要管理点に設定する場合は、加熱処理する前までの製造工程中で、設定した温度を超えたトータルの時間が、許容限界を超えたかどうかで判断する方法が一般的である。
- (2) ヒスタミンは魚介類、特に赤身の魚に多く含まれる遊離ヒスチジンが、ヒスタミン産生菌が産出する酵素により脱炭酸されて生じるものである。
- (3) ヒスタミン産生菌と酵素および産生されたヒスタミンは、いずれも熱に弱く、加熱により容易に死滅または分解する。
- (4) ヒスタミン産生菌は 32℃付近で最も増殖が著しいため、食品を低い温度で管理することが有効である。

問23 空欄に適する語句を選びなさい。

危害分析によって各工程における危害要因とその重大さ、管理手段が明らかになったら、そのなかで特に重点的に管理する必要がある工程を( )として設定する。

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

問24 重要管理点としてふさわしいものを選びなさい。

- (1) 確認された危害要因に対する予防手段がない。
- (2) 確認された危害要因をこの段階で制御する必要がない。
- (3) 確認された危害要因が許容レベルを超えて発生する可能性がない。
- (4) 確認された危害要因が以降の工程で除去または許容レベルまで低下させることができない。

問25 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。

重要管理点において、発生するおそれのある危害要因を予防、除去または(ア)内に収めるために適切な制御が行われているかどうかを判断するために、温度、時間、湿度、pH、(イ)などを測定する。この時、製品の安全性が確保できているか、いないかの限界値を管理基準という。

例えば缶詰製造においては、殺菌条件である中心温度(ウ)℃、4分間加熱かそれと同等の効果がある加熱条件が管理基準であり、それ以下の条件では(エ)が生き残る可能性があるということになる。

- (1) ア. 許容できる範囲    イ. 水分活性      ウ. 110      エ. ボツリヌス菌
- (2) ア. 化学的測定値    イ. テクステュア    ウ. 121      エ. 病原性大腸菌
- (3) ア. 許容できる範囲    イ. 水分活性      ウ. 121      エ. ボツリヌス菌
- (4) ア. 化学的測定値    イ. テクステュア    ウ. 110      エ. 病原性大腸菌

問26 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) 何を                      → 温度                      (2) どのように              → 温度計
- (3) いつ                      → 30分毎                      (4) 誰が                      → 保健所の衛生監視員

問27 改善措置に関する説明で正しいものを選びなさい。

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 食品に対しての改善措置は生產品すべてを廃棄処分にする事である。

問28 検証の具体的内容として誤っているものを選びなさい。

- (1) HACCP プランを実施したすべての記録を点検する。
- (2) 原材料、中間製品の試験検査はやらなくてもよいが、少なくとも最終製品の試験検査は必ず行う。
- (3) モニタリング用機器の保守管理は適切であるか点検する。
- (4) HACCP プラン作成時の重要管理点の設定は正しいか、管理基準の数値が適切であるか点検する。

問29 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 訂正がある場合、消しやすいうように濃い鉛筆などの筆記用具を使用する。
  - ② 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。
  - ③ 記録担当者および点検者を定める。
  - ④ 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。
  - ⑤ 記録の保存は賞味期限以上とし、最低1年とする。
  - ⑥ 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。
- (1) 2つ      (2) 3つ      (3) 4つ      (4) 5つ

問30 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. 従事者                      イ. 現場                      ウ. 対処                      エ. HACCP プラン
- (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. HACCP チーム              イ. 消費者                      ウ. 対処                      エ. HACCP チーム

問 31 自治体 HACCP 等認証制度について、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。

自治体 HACCP 等認証制度とは、(ア)が、HACCP の概念を取り入れた(イ)な衛生管理手法について、一定基準以上にあると認められる施設を(ウ)する制度である。

- |                   |        |       |
|-------------------|--------|-------|
| (1) ア. 都道府県などの自治体 | イ. 強制的 | ウ. 承認 |
| (2) ア. 厚生労働省      | イ. 強制的 | ウ. 承認 |
| (3) ア. 厚生労働省      | イ. 自主的 | ウ. 認証 |
| (4) ア. 都道府県などの自治体 | イ. 自主的 | ウ. 認証 |

問32 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ためのプラン作成費用、施設設備・機械器具などの整備用がかかる。
- (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。

問33 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は(ア)(HA)と(イ)(CCP)の2つの部分からできていて、食品の安全性を確保するうえで問題となる潜在的な危害要因を明確にし、その危害要因の発生を防ぐためにきちんと管理するシステムである。

- |                |           |
|----------------|-----------|
| (1) ア. 重要管理点   | イ. 危害分析   |
| (2) ア. 危害分析    | イ. ワークシート |
| (3) ア. 危害分析    | イ. 重要管理点  |
| (4) ア. 一般的衛生管理 | イ. プログラム  |