

平成29年度 第2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7 洗剤の選択と洗浄の一般的注意事項について、誤っているものを選びなさい。

- (1) 接触時間が短くなることに注意し、できるだけ浸透性の高い洗剤を選ぶ。
- (2) 油脂性の汚れやタンパク性の汚れには中性洗剤が有効である。
- (3) 木製のものは傷が付きやすく、汚れがしみ込んで洗浄・消毒が困難であるため、プラスチック製のものなどを使用する。
- (4) 硬水では石けんを使用できないため、合成洗剤を使用する。

問8 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、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。
- (3) 排水は、食品工場の浄化槽で浄化し排出する。
- (4) 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。

問9 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10 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) 原材料の仕入れ時に、鮮度や表示などについての点検や記録を省略するため、信頼できる業者を選ぶ。
- (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11 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. 危機管理 イ. 拡大防止 ウ. 回収計画 エ. 実地訓練
- (2) ア. 実地訓練 イ. 危機管理 ウ. 拡大防止 エ. 回収計画
- (3) ア. 回収計画 イ. 実地訓練 ウ. 危機管理 エ. 拡大防止
- (4) ア. 拡大防止 イ. 回収計画 ウ. 実地訓練 エ. 危機管理

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。

一般的衛生管理プログラムで定めた衛生管理事項は、誰でも同じ管理ができるように、作業手順を(ア)する必要がある。この具体的な手順書を(イ)という。

- (1) ア. 文書化 イ. SSOP (2) ア. 簡略化 イ. SSOP
- (3) ア. 簡略化 イ. HACCP (4) ア. 文書化 イ. HACCP

問13 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。
- (2) 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。
- (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) 製品についての記載
- (3) 改善措置の設定
- (4) 危害分析

問15 HACCPの7原則について、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。

原則1 危害分析

原則2 (ア)の決定

原則3 (イ)の設定

原則4 モニタリング方法の設定

原則5 (ウ)の設定

原則6 (エ)の設定

原則7 記録保管及び文書作成規定の設定

- (1) ア. 管理基準 イ. 改善措置 ウ. 検証方法 エ. 重要管理点
- (2) ア. 重要管理点 イ. 管理基準 ウ. 検証方法 エ. 改善措置
- (3) ア. 重要管理点 イ. 管理基準 ウ. 改善措置 エ. 検証方法
- (4) ア. 管理基準 イ. 改善措置 ウ. 重要管理点 エ. 検証方法

問16 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) 設備担当責任者
- (2) 外部専門家
- (3) 工場長
- (4) 一般市民代表

問17 製品説明書に必要なでない項目を選びなさい。

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

問18 次の文章は何について説明したものか選びなさい。

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、使用水なども記入し、使用工程に矢印を引く。

- (1) モニタリング
- (2) CCP
- (3) HA
- (4) 製造工程一覧図

問19 製造工程一覧図、施設図面について現場確認する際、誤っているものを選びなさい。

- (1) 図面などの内容と実際の作業が一致するか確認する。
- (2) 必要であれば製造工程一覧図などの書類を修正する。
- (3) 必ず作業を休止した施設で調査点検する。
- (4) 操業中の作業やもの・人の動き、機械の稼働などにおける危害発生の可能性を確かめ、後の危害分析における危害分析ワークシート作成に役立てる。

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) 危害要因は生物的、化学的、物理的の3つに分類される。
- (3) 食品の品質が変化する。
- (4) 金属片が混入した食品を口に入れて怪我をする。

問21 次の説明で誤っているものを選びなさい。

- (1) 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。
- (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及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。

問22 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) CL (2) CCP (3) HA (4) SSOP

問23 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24 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. 化学的測定値 イ. テクステュア ウ. 121 エ. 病原性大腸菌
- (2) ア. 許容できる範囲 イ. 水分活性 ウ. 121 エ. ボツリヌス菌
- (3) ア. 化学的測定値 イ. テクステュア ウ. 110 エ. 病原性大腸菌
- (4) ア. 許容できる範囲 イ. 水分活性 ウ. 110 エ. ボツリヌス菌

問25 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) いつ → 30分毎
- (2) 誰が → 保健所の衛生監視員
- (3) 何を → 温度
- (4) どのように → 温度計

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費用がかかる。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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。

問33 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。
- (3) 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。
- (4) 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。