

絶対合格

飲食料品製造業

特定技能1号
技能測定試験
問題集

いんしょくりょうひんせいぞうぎょう
とくていぎのういちごう ぎのうそくていしけん もんだいしゅう



だいいつかい
第1回



がっかしけん
学科試験

1. 食品安全・品質管理の基本的な知識 (危害要因)

製造中の食品に貝の殻を発見しました。これはどのような危害要因と呼ばれるか、正しいものを一つ選びなさい。

- A) 科学的危害要因
- B) 生物的危害要因
- C) 物理的危険要因

2. 食品安全・品質管理の基本的な知識 (危害要因)

製造中の食品に異物が発見された時の適切な行動はどれか、正しいものを一つ選びなさい。

- A) その食品から異物を取り除き、隣の同僚に注意を促す。
- B) すぐに作業を止めて、責任者に報告する。
- C) その食品から異物を取り除いて、そのまま作業を続ける。

3. 食品安全・品質管理の基本的な知識 (危害要因)

食品や原材料に食中毒菌を「つけない」ために正しいものを一つ選びなさい。

- A) 作業開始後に手洗いや殺菌をすること。
- B) 責任者に言われた時に手洗いをすること。
- C) マニュアルで決められたとおりに機械や調理器具を洗浄し、殺菌をすること。

4. 食品安全・品質管理の基本的な知識 (危害要因)

食中毒菌の殺菌について間違っているものを一つ選びなさい。

- A) 調理では、決められた温度で決められた時間、加熱すること。
- B) 調理では、決められた濃度の薬剤で決められた時間、食品全体を殺菌すること。
- C) 芽胞を増やさないように、加熱調理のあと、ゆっくり温度を下げて保存すること。

32. 一般衛生管理の基礎 (判断試験)

このイラストは作業前の準備の様子です。この準備をするときの注意点として、正しいものを一つ選びなさい。

- A) 長い髪は束ねていれば出ていても良い。
- B) 髪の毛がはみ出ないようにする。
- C) 作業場が暑いときはかぶらなくても良い。

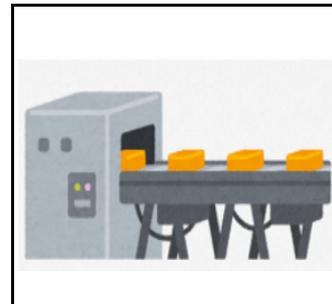


出典：OTAFF テキスト

33. HACCPによる衛生管理 (判断試験)

このイラストは食品製造工程で使う機械です。HACCPの運用における、この機械の調整作業として、正しいものを一つ選びなさい。

- A) スピードが遅くて製造数が計画より不足しているので、速度を速くする。
- B) 製品の味がおいしくないのでレシピを改良する。
- C) スピードが速すぎて製品の中心温度が不足しているので、速度を遅くする。



出典：OTAFF テキスト

34. 製造工程管理の基礎 (判断試験)

このイラストの機材は原材料を保管するために使います。この機材を使う際、どのようなことに気をつければ良いですか。間違っているものを一つ選びなさい。

- A) 設定温度がきちんと保たれているか定期的に測定する。
- B) 節電のために、中に入れるものは8割～9割ほどにする。
- C) 内部の温度を保つために中に入れるものは詰め込みすぎず、隙間を空けるようにする。



出典：いらすとや

かいとう かいせつ だいいつかい
解答と解説 — 第1回 —



1、 解答 C

◆参照◆P7

◆解説◆貝の殻のかけらなど、口の中をケガしてしまう硬い物は物理的危険要因です。物理的危険要因には他に小さな石や金属などがあります。

2、 解答 B

◆参照◆P8

◆解説◆どのようなものであっても、入っているのはいけない物が食品に入っているのを発見した場合はすぐに責任者に報告しなければなりません。会社の信用問題にもなる重要なトラブルです。

3、 解答 C

◆参照◆P12

◆解説◆食品や原材料に食中毒菌をつけないためには決められている通りに正しく手洗いし、機械や器具は洗浄、殺菌しなければなりません。

4、 解答 C

◆参照◆P13

◆解説◆芽胞は殻付きの細菌の種の様なものです。加熱では全てをやっつけることができません。すぐに冷やすことで増やさない様にします。

5、 解答 A

◆参照◆P14

◆解説◆アニサキスは寄生虫です。殺すためには、70°C以上、又は60°Cで1分間加熱します。-20°Cで24時間以上冷凍する方法もあります。

6、 解答 B

◆参照◆P10~14

◆解説◆食中毒の原因となるウイルスの代表ノロウイルスは食品の中で増えません。感染した人の吐いたものや便などの排泄物から感染が広がります。カビも寄生虫も人から人へ感染するものではありません。

7、 解答 A

◆参照◆P11~14

◆解説◆ノロウイルスは食品の中で増えないので「増やさない」は当てはまりません。B、Cは細菌ですので食品の中で増えます。