

【食品衛生理解度チェック 解答編】

HACCPに沿った衛生管理について 4

次のうち、正しいものを1つ選択してください。

×HACCPに沿った衛生管理は任意なので、やらなくても良い。

→義務化されています。必ず取り組んでください。

○衛生管理計画や記録は施設で保管しておけば良い。

→自主衛生管理なので、施設で保管し、保健所の求めに応じて提示できるようにしてください。

×HACCPに沿った衛生管理については、食品衛生責任者だけが取り組めば良い。

→従事者に周知し、全員で取り組んでください。

HACCPに沿った衛生管理について 5

次のうち、正しいものを1つ選択してください。

×衛生管理の記録は食品衛生責任者が1人で行うべきである。

→調理をした者が記録してください。

○HACCPの衛生管理について、調理従事者全員が知っておく必要がある。

→従事者に周知し、全員で取り組んでください。

×記録を間違えて記載した場合には、消しゴムできれいに消して修正するべきだ。

→消しゴムや修正液の使用は、記録の改ざんにつながるため、ボールペン（フリクション等の消せるものは避ける）を使用し二重線で見え消しをしてください。

カンピロバクターについて

次のうち、正しいものを1つ選択してください。

×新鮮な鶏肉であれば、刺身やたたきで食べても安全だ。

→生の鶏肉はカンピロバクター等の食中毒菌で汚染されている可能性があります。生食は絶対にやめてください。

○新鮮な鶏肉でも、カンピロバクターが付着しているおそれが高いため、必ず中心部まで75度1分以上の加熱が必要である。

→一般的な食中毒菌は75度1分以上の加熱で殺すことができます。

×カンピロバクターの食中毒の症状は、下痢と腹痛だけである。

→症状は下痢や腹痛、発熱などで、多くは治癒に1週間ほどかかります。カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することがあります。

カンピロバクターについて 2

次のうち、正しいものを1つ選択してください。

×市販している鶏肉は、カンピロバクター菌は除菌されている。

→市販されている鶏肉もカンピロバクター等の食中毒菌に汚染されている可能性があります。真名食用の鶏肉も例外ではありません。

×店で出される鳥刺しは、安全なので食べても食中毒になることはない。

→鶏肉の生食はカンピロバクター等の食中毒のリスクが高いため、やめてください。特に乳幼児、高齢者、その他提供力の弱い方では重篤化する危険性があります。

○まな板の使い回しは、他の食材に食中毒菌を付ける可能性があるため危険だ。

→交差汚染を防止するため肉用、魚用、野菜用等使い分けを行いましょう。

ノロウイルスについて

次のうち、正しいものを1つ選択してください。

○ノロウイルスに感染しても、症状が出ない場合がある。

→不顕性感染といって、無症状の場合があります。その場合でも、ウイルスを排出し食中毒の原因となることがあるため、常にしっかり手洗いを行いましょう。

×ノロウイルスの食中毒は、カキなどの二枚貝を生食することで発症することがほとんどだ。

→調理従事者の手を介した食中毒が約9割、カキなどの二枚貝が原因となることが約1割と言われています。

×手洗いは、2回繰り返しても意味がない。

→手洗いを2回繰り返すことはノロウイルスの効果的な対策として有効です。

ノロウイルスについて 2

次のうち、正しいものを1つ選択してください。

○トイレは汚染源になりやすいので、くつを履き替える必要がある。

→調理場用のくつとトイレ用のくつは分けましょう。また、調理用の服のままトイレに入ることも避ける必要があります。

×消毒液として使用する次亜塩素酸ナトリウムの希釈液は、作り置きしていつでも使用できるようにしておくが良い。

→次亜塩素酸ナトリウムは熱や光に弱いので、時間がたつと効果が弱まります。作り置きせずに必要な分をその都度作りましょう。

×手袋を着用すると汚染が防げるため、ずっと同じ手袋を着用しておくが良い。

→ずっと同じ手袋を着用していると汚染源になる場合があるので、手袋はこまめに交換してください。

ウエルシュ菌について

次のうち、正しいものを1つ選択してください。

×100度で加熱すれば全ての食中毒菌を殺すことができる。

→**ウエルシュ菌等の一部の食中毒菌は100度の加熱でも生き残ります。**

×カレーや煮物は味をしみこませるため、常温でゆっくり冷ます必要がある。

→**食品を常温で放置すると加熱で生き残った食中毒菌が増殖します。加熱後に冷却する食品は、小分けにする等工夫してなるべく早く冷まし、冷蔵庫で保管しましょう。**

○とろみのあるような料理は、酸素を嫌うウエルシュ菌は増えやすいため、調理後すぐに喫食することが重要である。

→**ウエルシュ菌は酸素のない状態でよく繁殖します。よくかき混ぜながら加熱し、調理後すぐに喫食することで食中毒を予防することができます。**

腸管出血性大腸菌O157について

次のうち、正しいものを1つ選択してください。

○腸管出血性大腸菌O157の食中毒の症状は非常に重く、特に子供や高齢者は死亡する事例もある。

→**腸管出血性大腸菌O157は死亡事例もある非常に重篤な食中毒を引き起こします。**

×新鮮な野菜は畑から取ったまま洗わずに食べても安全だ。

→**土壌が腸管出血性大腸菌O157等の食中毒菌に汚染されている可能性もあるため、野菜はしっかり洗って食べましょう。必要に応じて消毒するとより効果的です。**

×腸管出血性大腸菌O157等の食中毒菌は室温では増えないため、調理後の食品を常温で放置しても良い。

→**食中毒菌は室温で繁殖します。洗浄や加熱を行っていても生き残った食中毒菌が増殖して食中毒を引き起こす恐れがあります。**

サルモネラ食中毒について

次のうち、正しいものを1つ選択してください。

×たまごは繁忙時間を見込んで、割り置きしておくが良い。

→**卵の割り置きはサルモネラ菌を増殖させる要因となります。卵は使用する分をその都度割って使いましょう。**

○卵の表面は殺菌されていても、サルモネラ菌は卵の内部にもいる場合がある。

→**サルモネラ菌は卵の内部にも存在している場合があります。卵を割り置きや温度管理が悪い場合は、そのサルモネラ菌が増殖して食中毒を引き起こす可能性があります。**

×鶏肉は、表面を湯がくことにより殺菌できるため、たたきで食べても安全だ。

→**鶏肉は中心部までサルモネラ菌やカンピロバクター等の食中毒菌に汚染されている可能性があります。中心部までよく加熱しましょう。**

黄色ブドウ球菌食中毒について

次のうち、正しいものを1つ選択してください。

×黄色ブドウ球菌は人の手指に存在していることはない。

→黄色ブドウ球菌は人の皮膚や鼻腔にも常在している細菌です。

○黄色ブドウ球菌食中毒の対策として、食材の温度管理が大切だ。

→黄色ブドウ球菌は常温で増殖し、毒素を産生するため、食材の温度管理が食中毒防止に重要です。

×黄色ブドウ球菌の産生する毒素は熱に弱いため、加熱すれば安全である。

→黄色ブドウ球菌の産生する毒素は、耐熱性のため加熱しても毒性は保持されます。黄色ブドウ球菌が増殖し、毒素を産生することで食中毒を引き起こす可能性があるため、食材の温度管理を徹底しましょう。