

## 飲食店衛生管理知識テスト

点

店舗名:

名前:

### 1. 食中毒予防の3原則を書きなさい

第一原則

第二原則

第三原則

### 2. 食中毒各原則に従って、店舗で実行すべきことは何か、下の囲いの中より選んで、アルファベットで答えなさい(複数回答あり)

第一原則

第二原則

第三原則

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| A: 食材を常温に放置しない             | B: まな板は用途別に使い分ける   |
| C: 串は中心部までしっかり火が通っているか確認する |                    |
| D: 食材に日付を明記する              | E: 正しい手洗いを実行する     |
| F: 食材の先入れ先出しを徹底する          | G: まな板は漂白する        |
| H: 卵を触ったあとは必ず手を洗う          | I: グリストラップの清掃をする   |
| J: 包丁は熱湯で消毒する              | K: キッチン床は乾燥した状態を保つ |

### 3. 次の例のうち、手洗いをしなくてはならない場面を○、それ以外を×で答えなさい

|               |                     |
|---------------|---------------------|
| ① 生肉を触った後     | ② 魚介類を触った後          |
| ③ キッチン用具を触った後 | ④ 生野菜をさわった後         |
| ⑤ 盛り付けを行う際    | ⑥ トイレの後             |
| ⑦ 髪の毛や顔に触れた後  | ⑧ 食材以外を触って改めて食材を触る際 |
| ⑨ 勤怠を押して出勤した後 | ⑩ キッチン内でポジションが変わった際 |

### 4. 次の例のうち、第一原則を守る為にしなくてはならない事を○、それ以外を×で答えなさい。

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| ① 髪の毛を結ぶ、爪を切る、制服をきれいにするなどの身だしなみを整える |  |
| ② 決まった場所、指定のまな板で調理する                |  |
| ③ 取り扱いの食材が多いので、ある程度の場所に保管してもよい      |  |
| ④ 食材を解凍する場合は、生肉、加工肉、魚、野菜は分けて解凍する    |  |
| ⑤ 食材を触る際は、素手ではなく、手袋もしくはトングなどを使用する   |  |
| ⑥ 忙しくなってしまったら、上記の内容は優先順位をさけてもよい     |  |

5. 冷蔵庫の適正温度を答えなさい。

|  |
|--|
|  |
|--|

6. 冷凍庫の適正温度を答えなさい。

|  |
|--|
|  |
|--|

7. 十分な加熱の温度と時間を答えなさい。

|     |     |
|-----|-----|
| ℃以上 | 分以上 |
|-----|-----|

8. 食中毒の大きな発生原因を4つ答えなさい

|   |    |   |    |   |    |   |    |
|---|----|---|----|---|----|---|----|
| A | 汚染 | B | 不良 | C | 不足 | D | 放置 |
|---|----|---|----|---|----|---|----|

9. 鶏肉に多い菌について答えなさい。

食中毒原因の中で一番多いのが、ニワトリの腸の中に多く存在する

①

鶏の生肉のほとんどには、①が存在しているもの」と思っていた方がいいです。

この菌は低温にも比較的強いので、冷蔵庫に入れていても、菌が死滅することはありません。

冷蔵庫から出して時間がたてば、菌は増えていきます。②放置などは注意が必要です。

①

は、肉の表面にも多く付着しているので、表面をしっかりと③すれば

問題はありません。ただし、ひき肉などは加工する際に表面の肉が全体に混ぜられます。なのでひき肉を使ったつくねなどは、中までしっかりと③する必要があります。

10. 魚に多い菌について3つ答えなさい。

④

は、海水や海産の「魚介類」などに生息している細菌です。

塩分を好み、塩分3%前後でよく発育するが⑤に弱いので魚介類は新鮮なものでも⑤

でよく洗いましょう。

⑥

は、サバ、サケ、アジなどに多く存在する寄生虫で、筋肉よりも⑦

⑦

に多く寄生しています。

加熱又は凍結により死滅するので、中心部まで③するか、中心部まで完全に凍結すること。

目視で確認して、⑥を除去してください。

⑧

は、赤身魚(マグロ、ブリ、サンマ、サバ、イワシ等)に多く含まれます。

⑧

として100ミリグラム以上食べると、食中毒を発症するとされています。生の赤身魚は②放置してはいけません

冷蔵の場合でも、できるだけ早く食べてください。冷凍した赤身魚を解凍する時は、冷蔵庫で解凍するなど、

可能な限り低温で短時間のうちに解凍してください。凍結と解凍の繰り返しは避けてください。

11. 卵に多い菌について答えなさい。

⑨

は、鶏などの「卵」に多く生息している細菌。⑩を過ぎた卵は生で食べないこと

卵の賞味期限は「安心して生食できる」期間です。期限を過ぎた卵は加熱調理してください。

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| ⑥ | ⑦ | ⑧ | ⑨ | ⑩ |



# 解答

## 飲食店衛生管理知識テスト

点

店舗名:

名前:

### 1. 食中毒予防の3原則を書きなさい 配当:1問5点

第一原則

つけない

第二原則

増やさない

第三原則

やっつける

### 2. 食中毒各原則に従って、店舗で実行すべきことは何か、下の囲いの中より選んで、アルファベットで答えなさい(複数回答あり) 配当:1原則正解で5点

第一原則

B E H I

第二原則

A D F K

第三原則

C G J

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| A:食材を常温に放置しない             | B:まな板は用途別に使い分ける    |
| C:串は中心部までしっかり火が通っているか確認する |                    |
| D:食材に日付を明記する              | E:正しい手洗いを実行する      |
| F:食材の先入れ先出しを徹底する          | G:まな板は漂白する         |
| H:卵を触ったあとは必ず手を洗う          | I:グリストラップの清掃をする    |
| J:包丁は熱湯で消毒する              | K:キッチンの床は乾燥した状態を保つ |

### 3. 次の例のうち、手洗いをしなくてはならない場面を○、それ以外を×で答えなさい 配当:1問1点

|              |   |                    |   |
|--------------|---|--------------------|---|
| ①生肉を触った後     | ○ | ②魚介類を触った後          | ○ |
| ③キッチン用具を触った後 | × | ④生野菜をさわった後         | ○ |
| ⑤盛りつけを行う際    | ○ | ⑥トイレの後             | ○ |
| ⑦髪の毛や顔に触れた後  | ○ | ⑧食材以外を触って改めて食材を触る際 | ○ |
| ⑨勤怠を押して出勤した後 | ○ | ⑩キッチン内でポジションが変わった際 | ○ |

### 4. 次の例のうち、第一原則を守る為にしなくてはならない事を○、それ以外を×で答えなさい 配当:全問正解で15点

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| ①髪の毛を結ぶ、爪を切る、制服をきれいにするなどの身だしなみを整える | ○ |
| ②決まった場所、指定のまな板で調理する                | ○ |
| ③取り扱いの食材が多いので、ある程度の場所に保管してもよい      | × |
| ④食材を解凍する場合は、生肉、加工肉、魚、野菜は分けて解凍する    | ○ |
| ⑤食材を触る際は、素手ではなく、手袋もしくはトングなどを使用する   | ○ |
| ⑥忙しくなってしまったら、上記の内容は優先順位をさけてもよい     | × |

5. 冷蔵庫の適正温度を答えなさい。 配当:1問5点

1℃～4℃

6. 冷凍庫の適正温度を答えなさい。

-15℃以下

7. 十分な加熱の温度と時間を答えなさい。

75℃以上

1分以上

8. 食中毒の大きな発生原因を4つ答えなさい 配当:1問5点

A 交差 汚染

B 加熱 不良

C 洗浄 不足

D 常温 放置

9. 鶏肉に多い菌について答えなさい。

食中毒原因の中で一番多いのが、ニワトリの腸の中に多く存在する

①

鶏の生肉のほとんどには、①が存在しているもの」と思っていた方がいいです。

この菌は低温にも比較的強いので、冷蔵庫に入れていても、菌が死滅することはありません。

冷蔵庫から出して時間がたてば、菌は増えていきます。

②

放置などは注意が必要です。

①

は、肉の表面にも多く付着しているので、表面をしっかりと

③

すれば

問題はありません。ただし、ひき肉などは加工する際に表面の肉が全体に混ぜられます。なのでひき肉を使ったつくね

などは、中までしっかりと③する必要があります。

10. 魚に多い菌について3つ答えなさい。

④

は、海水や海産の「魚介類」などに生息している細菌です。

塩分を好み、塩分3%前後でよく発育するが

⑤

に弱いので魚介類は新鮮なものでも

⑤

でよく洗いましょう。

⑥

は、サバ、サケ、アジなどに多く存在する寄生虫で、筋肉よりも

⑦

に多く寄生しています。

加熱又は凍結により死滅するので、中心部まで

③

するか、中心部まで完全に凍結すること。

目視で確認して、

⑥

を除去してください。

⑧

は、赤身魚(マグロ、ブリ、サンマ、サバ、イワシ等)に多く含まれます。

⑧

として100ミリグラム以上食べると、食中毒を発症するとされています。生の赤身魚は

②

放置してはいけません

冷蔵の場合でも、できるだけ早く食べてください。冷凍した赤身魚を解凍する時は、冷蔵庫で解凍するなど、

可能な限り低温で短時間のうちに解凍してください。凍結と解凍の繰り返しは避けてください。

11. 卵に多い菌について答えなさい。

⑨

は、鶏などの「卵」に多く生息している細菌。

⑩

を過ぎた卵は生で食べないこと

卵の賞味期限は「安心して生食できる」期間です。期限を過ぎた卵は加熱調理してください。 配当:1問1点

①カンピロバクター

②常温

③加熱

④腸炎ヒブリオ

⑤水

⑥アニサキス

⑦内臓

⑧ヒスタミン

⑨サルモネラ

⑩賞味期限