飲食店衛生管理知識ア人ト								
	店舗名: 名前:							
1.	1. 食中毒予防の3原則を書きなさい							
	第一原則	二原則	第三原則					
2	食由患名原則に従って 店舗で生	行すべき	きことは何か、下の囲いの中より選んで、					
۷.	アルファベットで答えなさい(複数							
	第一原則	三原則	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		l: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	よらない	場面を〇、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〇、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、加工に	1、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	泣をさげてもよい					

5.	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. ار	食中毒の大きな発生 _{汚染} B	原因を4つ答え		70] _D	放置	
A	万采 B	不民	۷	不足	i 'L	双直	
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り	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」	と思っていただいが	と方がいいです。	
	この菌は低温にも比較的	強いため、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	とてば、菌は増えてい	きます。	2	放置などは注意が	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	3	すれば	
	問題はありません。ただし、	ひき肉などは加工す	る際に表面の肉か	全体に混せ	ぎられます。 なのでで	うき肉を使ったつくね	
	などは、中までしっか	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	١,				
	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%前額	後でよく発育するが	(5)	に弱いの	で魚介類は新鮮な	はものでも 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	りもに 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、中心部まで十	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1	食べると、食中毒を乳	症するとされてい	ます。生のお	示身魚は 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	ー 凍するなど、	
	可能な限り低温で短時間の	のうちに解凍してくだ	さい。凍結と解凍の	の繰り返しは	は避けてください。		
11. 卵に多い菌について答えなさい。							
		鶏などの「卵」に多く	生息している細菌。	10	を過ぎた身	は生で食べないこと	
	卵の賞味期限は「安心して						
	1	2	3		4	5	
	6	7	8		9	10	

解答

飲食店衛生管理知識テスト						ı		
	店舗名:			名前:				
1.								
	第一原則 つけない	第二原則	#	曾やさない	第三原則	やっこ	ける	
	×1.00	×10 — 110 ×10			,,,_,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			
2.	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 BEHI	第二原則		ADFK	第三原則	C	àJ	
	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	忍する						
	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 <mark>配当:1問1点</mark>								
	①生肉を触った後	0	②魚介類	を触った後			0	
	③キッチン用具を触った後	×	④生野菜	をさわった後			0	
	⑤盛りつけを行う際	0	⑥トイレの)後			0	
	⑦髪の毛や顔に触れた後	0	8食材以	外を触って改め	て食材を触る際	ŧ	0	
	⑨勤怠を押して出勤した後	0	10キッチン	ノ内でポジショ	ンが変わった	然	0	
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〇、それ以外を×で答えなさい配当:全間正解で 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					0	
	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、野乳	束は分けて	解凍する			0	
	⑤食材を触る際は、素手ではなく、引	手袋もしくはトン	ノグなどを信	使用する			0	
	⑥忙しくなってしまったら、上記の内	容は優先順位	をさげても	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	c
6. 冷凍庫の適正温度	を答えなさい。		–15℃l	以下
7. 十分な加熱の温度と	と時間を答えなさ	د،.	75℃以上	1分以上
8. 食中毒の大きな発生 A 交差 汚染 B	E原因を4つ答え		D 常温	放置
		0 11.15		<i>*</i> **E
9. 鶏肉に多い菌につい				ı
食中毒原因の中で一番多			1	
鶏の生肉のほとんどには、	1	が存在しているもの		と方がいいです。
		入れていても、菌が死滅するこ	1	
冷蔵庫から出して時間が	たてば、菌は増えてい	いきます。 ②	放置などは注意か	必要です。
<u>1</u> は、	肉の表面にも多く付	着しているので、表面をしっか	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 1	ぎられます。 なのでて	♪き肉を使ったつくね
などは、中までしっかり	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	۸,		
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	きものでも ⑤
でよく洗いましょう。				
⑥ は、	サバ サケ アジカどじ	- 多く存在する寄生虫で、筋肉。	りもに ⑦	に多く寄生しています。
加熱又は凍結により死滅す			· / Oice · 心部まで完全に凍	
目視で確認して、			で呼ぶてルエに赤	1 TO CC.
		、サンマ、サバ、イワシ等)に多		8
として100ミリグラム以上:	食べると、食中毒を発	き症するとされています。 生のす	ま身魚は ②	放置してはいけません
冷蔵の場合でも、できるた	け早く食べてください	い。冷凍した赤身魚を解凍する	時は、冷蔵庫で解え	東するなど、
可能な限り低温で短時間				
	のうちに解凍してくた	さい。凍結と解凍の繰り返し		
11. 卵に多い菌につい		さい。凍結と解凍の繰り返し		
			き避けてください。	明は生で食べないこと
9 は、	て答えなさい。 鶏などの「卵」に多く		は避けてください。	服は生で食べないこと
9 は、	て答えなさい。 鶏などの「卵」に多く	生息している細菌。 10	は避けてください。	服は生で食べないこと