

衛生確認テスト

氏名 _____

(1) 以下の文章で正しければ○、間違っていれば×を解答欄に記入してください

問	題	解答
1	身支度をする際の順番は、①コックコート ⇒ ②帽子で行うとよい	
2	作業開始前の粘着ローラー掛けは、特に背中部分が見落としがちである	
3	エンボス手袋をケースから取り出す際、指先部分をつまんで取り出す	
4	エンボス手袋を着けたら、穴や破片が付着していないか確認する	
5	エンボス手袋を外す際は、破れ等の確認をしてから廃棄する	
6	エンボス手袋は、透明な色よりカラー色の方が異物混入対策には良い	
7	朝一番で使用する水道水の残留塩素は、高くなっていることが多い	
8	朝一番で使用する水道水は、陶器製の湯飲み等を使用し、異物や色、臭い等の確認を行う	
9	安全な水道水は、遊離残留塩素濃度が、0.1 mg/l 以上なければいけない	
10	水道水の残留塩素をチェックするには DPD 法で行う	
11	次亜塩素酸ナトリウム溶液の殺菌消毒効果は、時間が経つにつれ減少する	
12	次亜塩素酸ナトリウム液は、冷暗所に保管し、開封後は早めに使う	
13	高濃度の次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用する際は、エンボス手袋を使用し、手荒れを予防する	
14	生野菜の消毒を行う際、6%次亜塩素酸ナトリウムを 100ppm~200 ppm の濃度に希釈する	
15	緑色卵白のものは食用不適格である	
16	一般に新鮮卵は濃厚卵白が多く、水様卵白が少ないものである	
17	ノロウイルスによる食中毒予防のために、二枚貝等は、85~90℃で90秒以上の加熱が目安とされている	
18	中心温度計を使用する際は、センサー部分の針にアルコールスプレーを直接噴霧してから使用する	
19	手洗い後の手指のアルコール消毒は、しっかり手をひらくとよい	
20	シャボネットですら2回の正しい手洗い後、アルコール消毒を行えば、細菌は残っていない	

(2) 以下の問題に答えを記入してください

①手洗いで洗い残しやすい部分はどこか5箇所を○に入れてください



②嘔吐物処理をする際にどのようなものを用意するか、6つ記入してください
() () () () () ()

③嘔吐物を処理する際の注意点を3つ記入してください

[.
.]

(3) 次の文中の () に当てはまるものを下から選んで記号を入れてください

- ①細菌性食中毒の予防には、食中毒予防三原則「()、()、()」が当てはまる。
 ②ノロウイルスは、() で増殖せず、人の () の中で増殖する。
 1年にうちでも、特に () に集団発生しやすい。
 また、人から人への感染が起こりやすいので、調理従事者は健康に十分に注意する必要がある。
 毎日 () に () を行うこと。
 ③サルモネラ属菌による食中毒は、特に肉や () を原因とするものが多い。
 それらを扱う際には、専用のエプロンを着用し () を装着する。
 ④腸管出血性大腸菌やノロウイルスは、トイレを介して感染が広がる可能性が高いので、()
 専用トイレを設置する必要がある。
 ⑤ヒスタミンによる食中毒は、鮮度の落ちた () () などを食べた時に起こりやすい。
 そのため信頼のおける業者から購入、検収時の () 及び保存時の () が重要である。

ア・冬季 イ・鮮度確認 ウ・付けない エ・エプロン オ・使い捨て手袋 カ・衣服を整える前
 キ・やっつける ク・食品中 ケ・卵 コ・まぐろ サ・作業前 シ・温度管理 ス・かじき
 セ・調理従事者 ソ・増やさない タ・小腸 チ・健康チェック ツ・夏季

(4) 次の文中の () に当てはまるものを下から選んで記号を入れてください

- ①牛肉には腸管出血性大腸菌、鶏肉には () やサルモネラ、二枚貝には () などに汚染されているものが多く存在する。
 ②手荒れが起こると、() などの病原菌が定着しやすくなる。
 ③下痢、腹痛、嘔吐、() は感染性胃腸炎の代表的な症状である。
 このような症状を有する時には調理作業に従事しないことが大切である。
 ④鼻腔に () を保菌している場合があるので、調理中は常に () を装着するとともに、
 日頃から口、鼻に () 習慣をつけることが大切である
 ⑤食中毒は調理従事者が感染源となっているものが多く発生している。日頃から健康には十分留意し、
 () とならないように気をつける必要がある。

ア・発熱 イ・触れない ウ・カンピロバクター エ・付けない オ・マスク カ・ノロウイルス
 キ・黄色ブドウ球菌 ク・腸炎ピブリオ ケ・触れない コ・感染者 サ・帽子
 ※複数当てはまるものも含む

解答

(1)

- 1× (帽子→コックコートの順で着衣し、毛髪等の付着を防ぐ)、
- 2○、
- 3× (手首の方をつかんで手袋を容器から取り出す)、
- 4○、
- 5○、
- 6○、
- 7× (分解され遊離残留塩素濃度は低くなっているときがある。使用水を出し続け、適切な濃度になるまで待つ)
- 8× (無色透明の容器に使用水を取り、色、濁り、臭い等も確認する。色付き透明ガラスや中が見えない陶器の容器では、色や濁りの確認ができない)、
- 9○、
- 10○、
- 11○、
- 12○、
- 13○、
- 14○、
- 15○、
- 16○、
- 17○、
- 18× (ペーパーにアルコールを染み込ませ、そのペーパーで拭く)、
- 19× (手のひらにアルコールを取り、手に行き渡らせる)
- 20× (完全に無くなっているとは限らない)

水道法4条、22条により使用できる水の塩素濃度について次のような決まりがある。

「遊離残留塩素を0.1mg/l(結合残留塩素の場合は、0.4mg/l)以上保持する」

普段は、「遊離残留塩素濃度」を測定している。

水質基準で、水道水100ml中に一般細菌数は100個以下となるように定められている。

水道水で食中毒もあり得ます！

平成8年6月に埼玉県越生町において、水道水を介して「クリプトスポリジウム」という孢子虫類に属する原虫(寄生性原生動物)感染症が発生しました。クリプトスポリジウムのオーシスト(接合子嚢)は塩素消毒に対して強い抵抗性があるため、水道水を介して感染したのです。クリプトスポリジウムに感染した時の症状は、腹痛とさらさらの泥水のような下痢を発生し、健康な人であれば2週間で回復します。

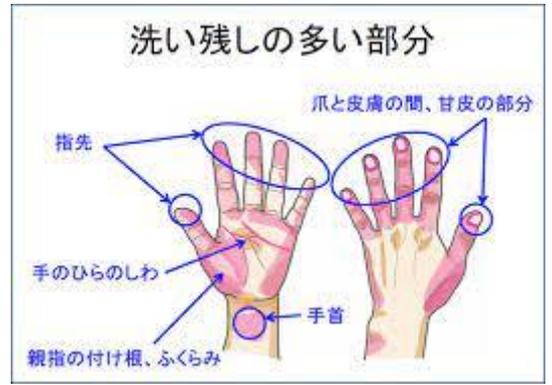
(出典：神奈川県水道水質センター、https://www.pref.kanagawa.jp/docs/u3m/kaisetsu-2_220204.html)

(2)

①手洗いで洗い残ししやすいところは右図の通り

②マスク、ビニール袋、かっぱ、手袋、バケツ、
ペーパータオル、靴袋、次亜塩素酸 Na (漂白剤) など

③嘔吐物が飛び散らないようにする (汚染域拡大を防ぐ)
汚染地域がわかるように立ち入り禁止などの表示を行う
次亜塩素酸 Na はそのつど作成する
など



(3) ①ウ、ソ、キ、②ク、タ、ア、サ、チ、③ケ、オ、④セ、⑤コ、ス、イ、シ

(4) ①ウ、カ、②キ、③ア、④キ、オ、イ、⑤コ

★次亜塩素酸ナトリウムの漂白剤は、使用時に原液を水で薄めて使用する。
高温や光、有機物で分解されるため、作り置きしていても使えない。

★ヒスタミンができるまで

ヒスチジン → ヒスタミン

↑

ヒスタミン脱炭酸酵素 (ヒスタミン産生菌がもっている)

ヒスタミンは必須アミノ酸であるので、どのタンパク質 (肉、魚) にも含まれている
マグロやサバは特にヒスチジンを多く持つので、ヒスタミン食中毒が発生しやすい要因となる