

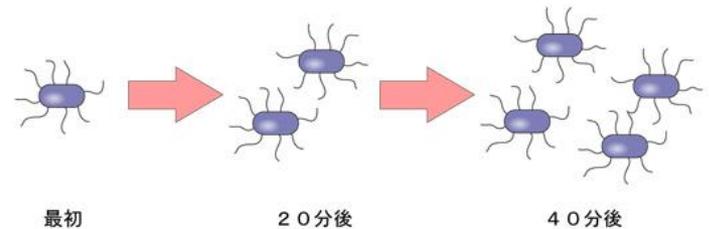
# 食品衛生管理知識の習得確認

## ■ 初級編

食品工場で働いているスタッフであれば知っていてほしい基礎的な内容です。

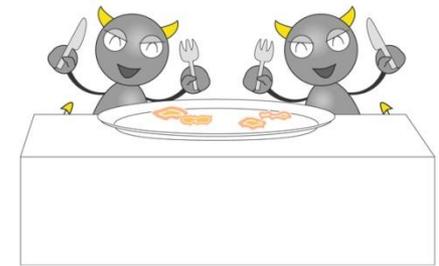
# 食品取扱いの3原則は何？

- ( ) 食品を病原菌に「汚染」させない。
- ( ) 汚いものを触ったら手を「洗浄」する。
- ( ) 「迅速」な作業を行なう。
- ( ) 施設や作業者を「清潔」に保つ。
- ( ) 食品工場は「防虫対策」を行なう。
- ( ) 製品の「温度管理」を適切に行なう。
- ( ) 加工室内を「20℃以下」に保つ。



# 食中毒防止の3原則は何？

- ( ) 施設内を清潔に保つ。
- ( ) 菌をつけない。
- ( ) 従業員の教育。
- ( ) モニタリングの実施。
- ( ) 菌を増やさない。
- ( ) クリーンルームの設置。
- ( ) 菌を殺す。



# 一般衛生管理プログラムは？

- ( )が適切に実施できていないと手指の洗浄が( )になり、直接食品に触れる従業員の手指の洗浄・消毒を全てモニタリングし、記録しなければならなくなる。
- 一般衛生管理プログラム内には( )が直接接触れる機械・器具類の衛生レベルを維持管理するための「洗浄・消毒プログラム」があり、見た目にキレイだけではなく( )検査により( )を除去できていることが求められる。
- 一般衛生管理プログラムで最も重要なものは、従業員の( )プログラムであり、定期的な実施と個人の技能管理が必要である。

# HACCPの考え方は？

- HACCPは、( )を分析することである。
- 危害には、( )危害の食中毒菌類や( )  
危害の化学薬品類や( )危害の金属片の  
3つの危害がある。
- 手指や機械・器具類の洗浄・殺菌は、( )  
プログラムで管理すべき事柄である。
- ( )は、必ず管理基準を設定し、適切な頻度  
でモニタリングされ記録を残さなければならない。
- ( )は、科学的な根拠により裏付けられな  
なければならない。
- ( )は、最低1年に1回システム全体の見直  
しをしなければならない。

# 従業員健康管理と衛生

- ケガや( )不良の従業員は、( )裸の食品を触れる製造工程で作業させない。
- 黄色ブドウ球菌は、従業員の( )や( )に存在するため帽子やマスクは身に付ける目的を理解し、身に付けた後には必ず( )で確認すること。
- 製造室内に( )を持ち込んだり、工場内で( )してはならない。
- 手指の洗浄・殺菌は、入室時、長時間同じ作業を続ける時、( )、汚いものを触った時、( )、トイレの後などに行なうべきである。
- 健康状態に問題が有る時は、( )に上司へ相談し、指示し従うこと。