

第8章 調理従事者用衛生管理に関する問題集

(1) 学校給食の意義と学校給食従事者の役割について

次の文中の（ ）に当てはまるものを、下から選んで入れてください。

- ① 平成21年に改正された（ ）には、その目的として、「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するもの」「学校給食の普及・充実及び学校における（ ）を図ることを目的とする。」と極めて有効な（ ）が期待されている。
- ② 学校給食を提供するに当たっては、（ ）とともに「学校給食衛生管理基準」に従い、食品事故を起こさないための（ ）が極めて重要である。
- ③ 学校給食調理員は検収、下処理、調理、配食、配送の各工程において（ ）に従って、安全で美味しい給食が提供できるよう努めなければならない。
- ④ （ ）は安全な給食を提供するために、施設・設備の衛生、（ ）の衛生、学校給食調理員の衛生の日常管理に努めなければならない。特に、下処理、調理、配送などの（ ）を分析し、それぞれの工程が（ ）に照らして清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が適正に実施されているかを確認し、その結果を（ ）すること。

ア・安全管理 イ・記録 ウ・学校給食衛生管理基準 エ・食品衛生法
オ・教育的役割 カ・学校給食法 キ・食品 ク・おいしい給食 ケ・作業工程
コ・大量調理施設衛生管理マニュアル サ・校長 シ・食育の推進
ス・衛生管理責任者

※2回当てはまるものを含む

(2) 衛生管理に関する危機管理について

次の文中の（ ）に当てはまるものを、下から選んで入れてください。

- ① 近年発生している食中毒は、腸管出血性大腸菌 O157 や（ ）、サルモネラ エンテリティディス等、（ ）を伴うものが多く、校内はもとより児童生徒の家族にまで、感染が拡大する可能性がある。このため、患者の（ ）に努め、発症者の医療機関への受診や回復への対応だけでなく、二次感染防止対策が必要である。
- ② 校長は、欠席者の欠席理由や校内に異常を訴える児童生徒、教職員の症状が（ ）、下痢、（ ）、発熱などの食中毒症状である場合は、速やかに（ ）、市町村教育委員会、保健所等に連絡し、患者の措置に万全を期する必要がある。また、学校給食の（ ）について（ ）等と相談の上、速やかに判断する。

ア・文部科学省 イ・学校医 ウ・保健所 エ・黄色ブドウ球菌
オ・ノロウイルス カ・中止 キ・調理 ク・早期発見 ケ・治療
コ・二次感染 サ・腹痛 シ・腰痛 ス・嘔吐

(3) 食中毒の基礎知識について

次の文中の()に当てはまるものを、下から選んで入れてください。

- ① 細菌性食中毒の予防には食中毒予防の三原則は「()、()、()」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年のうちでも、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、調理従事者は健康管理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ため、()専用トイレを設置する必要がある。また、用便後()に手洗いができるように個室に手洗い場を設置する。
- ⑤ ヒスタミンによる食中毒は、鮮度の落ちた()や()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の購入、検収時の()及び保存時の()が重要である。

なお、検食の意義を理解し、異味、()、その他の異常がないかを確認し、唇や舌先にピリピリとした刺激を感じた場合は速やかに給食を()する。

- 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・異臭 ス・衣服を整えた後 セ・中止
 ソ・温度管理 タ・かじき チ・調理従事者 ツ・増やさない テ・腸
 ト・健康チェック ナ・夏季

(4) 調理従事者の健康管理について

次の文中の()に当てはまるものを、下から選んで入れてください。

- ① 牛肉には腸管出血性大腸菌、鶏肉は()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。これらの()は感染の危険性が高いため、()したものを食べるようにする。
- 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す。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・黄色ブドウ球菌 キ・ノロウイルス ク・加熱 ケ・腸炎ビブリオ
 コ・触れない サ・感染者 シ・生食 ス・帽子
- ※2回当てはまるものを含む

(5) 学校給食衛生管理基準について

次の文中の（ ）に当てはまるものを、下から選んで入れてください。

- ① 学校給食衛生管理基準は、（ ）の考え方にに基づき、食品納入から配食に至る調理過程の中で起こりうる危害の発生を防止するための衛生管理に必要な事項を定めている。
- ② 特に、汚染作業区域・（ ）の区分をはじめ、各作業区分別の専用機械、機器、器具・容器の使用、（ ）の励行などによる（ ）防止及び加熱調理の徹底と、それらの記録を行うことを規定している。
- ③ 検収は、あらかじめ定めた（ ）が、食品の納入に立会し、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れその他の包装容器等の状況、（ ）混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、（ ）、年月日表示、ロット番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、（ ）すること。
- ④ 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の（ ）前までに行うこと。
- ⑤ 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに（ ）程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に（ ）以下で（ ）以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。
- ⑥ 原材料は、（ ）、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て（ ）し、（ ）したものから（ ）程度採取し保存すること。

ア・検収責任者 イ・記録 ウ・1週間 エ・HACCP オ・異物
カ・大量調理施設衛生管理マニュアル キ・洗浄 ク・手洗い ケ・品温
コ・50g サ・2週間 シ・危害 ス・割卵 セ・洗浄区域 ソ・食中毒
タ・異臭 チ・ロット ツ・-20℃ テ・-18℃ ト・混合 ナ・30分
ニ・1時間 ニュ・二次汚染 ネ・非汚染作業区域 ノ・衛生管理責任者

※2回当てはまるものを含む

(6) 作業区分について

次の文中の（ ）に当てはまるものを、下から選んで入れてください。

- ① 学校給食における食中毒を防止するには、まず、外部からの（ ）を調理室内に（ ）ことである。そのため、納入された食品は、（ ）において専用容器への移し替え等を行い、食品に付着している泥やほこり等の異物や（ ）をできるだけ減らしてから（ ）に持ち込む必要がある。
- ② 汚染作業区域と非汚染作業区域を（ ）や（ ）等が行き来すると、（ ）や（ ）を介して汚染作業区域の（ ）を非汚染作業区域に持ち込むことになる。
- ③ 台車や人が行き来することによる汚染の拡大及び（ ）を防止するため、学校給食施設の区分は、（ ）の色を変えることによる区分や（ ）のみ

の区分ではなく、汚染作業区域と非汚染作業区域を（ ）単位で区分することが必要である。

- ④ 部屋単位で区分されていない調理場にあつては、汚染作業区域と非汚染作業区域の（ ）に調理台、衝立、パンラック、パススルー冷蔵庫等を設けて、（ ）のみを移動させる事が必要である。
- ⑤ 調理場の汚染作業区域の中で、汚染レベルの最も高いところは（ ）であり、食品の泥を落として（ ）に持ち込むことが大切である。
- ⑥ 調理場の非汚染作業区域とは（ ）、（ ）、食品・食缶の搬出場、洗浄室、（機械、食器具類の洗浄・消毒後）である。

ア・下処理室 イ・人 ウ・有害微生物 エ・洗浄室、オ・境
 カ・汚染作業区域 キ・調理室 ク・台車 ケ・二次汚染 コ・持ち込まない
 サ・床 シ・靴底 ス・汚染 セ・検収室 ソ・部屋 タ・食品
 チ・非汚染作業区域 ツ・食品検査室 テ・配膳室 ト・車輪 ナ・線

※2回当てはまるものを含む

(7) ドライ使用・ドライ運用について

次の文中の（ ）に当てはまるものを、下から選んで入れてください。

- ① ドライシステムとは、床に水が落ちない構造の（ ）、機械・器具を使用し、床が（ ）状態で作業ができるシステムである。
- ② ドライ運用とは、（ ）システムの調理場においてもドライシステムと同様（ ）を乾かした状態で使うことである。
- ③ ドライ使用やドライ運用は、水や食品を床に落とさないよう意識して作業するため、作業が（ ）になる。
- ④ ドライ使用やドライ運用は、床に（ ）や水分を落とさないのので、細菌の繁殖や床からの（ ）による食品の（ ）を防止する。さらに、長い（ ）や長靴の必要がないため、調理従事者の身体の（ ）になる。

ア・食缶 イ・負担軽減 ウ・靴 エ・丁寧 オ・床 カ・施設・設備
 キ・作業台 ク・汚染 ケ・乾いた コ・跳ね水 サ・ウエット シ・ドライ
 ス・ゴム前掛 セ・有機物

(8) 手洗いについて

次の説明が正しければ○を、間違っていれば×を付けてください。

- ① 前室の手洗い場の爪ブラシは、使用後に洗浄・消毒を行えば、他の調理従事者と兼用で使ってもよい。 ()
- ② 手洗い後は、エアータオルで乾かすより、ペーパータオルで水分を拭き取った方が、手に付着している微生物数を減らすことができる。 ()
- ③ 使い捨て手袋は、清潔に管理していても装着した後は、液体石けんで手洗いを行い、アルコールで消毒をしなければならない。 ()

(9) 検収室の整備について

次の文中の（ ）に当てはまるものを、下から選んで入れてください。

- ① 検収室では、納入された食品の数量や（ ）、（ ）の有無等の確認や点検を行うとともに、（ ）への移し替えを行うことで、（ ）を下処理室や調理室に持ち込むことを防止する。
- ② 球根皮むき機の洗浄水は、泥や細菌に汚染されている。下処理室等に（ ）を広げないために、（ ）に設置する。

ア・汚染 イ・管理者 ウ・中心温度計 エ・重量 オ・納入業者
カ・調理室 キ・消毒 ク・検収室 ケ・専用容器 コ・異物混入

※2回当てはまるものを含む

(10) 調理従事者専用トイレについて

次の文中の（ ）に当てはまるものを、下から選んで入れてください。

- ① 便には様々な（ ）が存在し、排便時にはそれらが便と共に排出されるので、トイレは最も（ ）を起こす病原体に汚染される危険性が非常に高い場所である。
- ② 専用のトイレがないときには、児童生徒あるいは職員トイレのうち、一つまたは二つを（ ）のトイレと決め、個室外扉には（ ）を設置し、他の人が使用できないようにする。
- ③ 用便後の（ ）を介してノロウイルス等の汚染が考えられることから、手洗い設備は（ ）に設ける。

ア・出入り口 イ・調理従事者専用 ウ・ノロウイルス エ・手指 オ・床
カ・個室 キ・人 ク・ドアノブ ケ・調理衣 コ・食中毒
サ・鏡 シ・病原性微生物 ス・感染症 セ・鍵

(11) 作業工程表及び作業動線図について

次の文中の（ ）に当てはまるものを、下から選んで入れてください。

- ① 作業工程表の作成に当たっては、作業区域の区分、献立名、（ ）、担当者、（ ）が明確になっている必要がある。
- ② 作業動線図は、作業をする人の動きではなく、（ ）の動線を示したものである。二次汚染を起こす可能性の高い食品と汚染させたくない食品の（ ）を防ぐために作成する。（ ）する場合は、作業工程表で（ ）をつける。
- ③ 作業動線が（ ）となるよう機械の配置を行うとともに、切裁機器や調理台等は（ ）にすることが重要である。

ア・時間差 イ・双方向 ウ・交差 エ・一方方向 オ・時間
 カ・汚染度の高い食品 キ・固定式 ク・可動式 ケ・出来上がり時間
 コ・衛生管理点 サ・食品 シ・献立

※2回当てはまるものを含む

(12) 「特に注意を要する厨房機器」の衛生的な取り扱いについて

次の文中の()に当てはまるものを、下から選んで入れてください。

- ① 特に注意を要する厨房機器とは、消毒保管機器の他に()機能が付いた機器で、()を原因とする食中毒のリスクがある。
- ② 器具類の保管機器として殺菌灯・オゾン灯方式があるが、殺菌灯やオゾン灯の使用期限は()時間と限られており、寿命を超えた使用は、十分な殺菌効果を得ることができない。

ア・洗浄不足 イ・3000～4000 ウ・加熱 エ・攪拌
 オ・洗浄・消毒不足

(13) 攪拌機能付き厨房機器の洗浄・消毒方法について

次の説明が正しければ○を、間違っていれば×を付けてください。

- ① 攪拌羽を機器本体に取り付けたまま洗浄しても、十分な洗浄効果がある。()
- ② 厨房機器を使用後に清潔にするためには、十分な洗浄を行ってから、消毒を行うこと。()
- ③ 次亜塩素酸ナトリウムは高い消毒効果があるため、厨房機器のあらゆる部分の消毒に使用して良い。()

(14) 消毒保管機器の使用方法について

次の説明が正しければ○を、間違っていれば×を付けてください。

- ① 消毒保管機器には器具類をどのように収納しても、十分な消毒効果を得ることができる。()
- ② 殺菌灯方式の保管機器を清掃する際、庫内を清潔に保つために固いスポンジで入念にこすり洗いを行うこと。()
- ③ 熱風循環方式の保管機器を使用する際には庫内温度が高くなるので、まな板等器具の耐熱温度に注意すること。()
- ④ 布きんやスポンジ等燃えやすいものが庫内にあると、火災の原因となる可能性があるため、注意する。()

(15) 洗剤、消毒剤について

次の文中の（ ）に当てはまるものを、下から選んで入れてください。

- ① アルコールは水分の存在によって大きく影響を受ける消毒剤である。消毒効果が最大になる濃度は（ ）%程度である。
- ② 石けんは水で薄まると速やかに洗浄力を失うことから、非常に環境に良いという面がある。ただし、水分中のミネラルと反応して（ ）を生じるので硬水地域の場合、注意が必要である。
- ③ 次亜塩素酸ナトリウムは有効な消毒剤であるが、（ ）によって経時的な安定性が大きく異なる。そのため使用頻度との兼ね合いで使う製剤の濃度を検討する必要がある。
- ④ 食器洗浄機は洗剤の力以外に、お湯の温度の力や水圧を利用して洗浄している。そのため泡立ちの原因となる（ ）剤が配合されていない。
- ⑤ 電解水とは、塩酸や食塩を原料として電気分解によって生成される次亜塩素酸水である。有効な面がある一方、有機物と接触すると速やかに分解されるため、漬け置きで使うよりも（ ）で使う方法が適している。

ア・50 イ・70 ウ・80 エ・種類 オ・界面活性
 カ・オーバーフロー キ・濃度 ク・噴霧 ケ・石けんカス
 コ・大きな泡 サ・消毒

解答

<p>(1) ①カ シ オ ②ク ア ③ウ ④ス キ ケ ウ イ</p> <p>(2) ①オ コ ク ②サ ス (順問わず) イ カ ウ</p> <p>(3) ①ウ ツ キ (順問わず) ②ク テ ア サ ト ③ケ オ ④チ カ ⑤コ タ (順問わず) イ ソ シ セ</p>	<p>(4) ①ウ キ シ ク ②カ ③ア ④カ オ イ ⑤サ</p> <p>(5) ①エ ②ネ ク ヌ ③ア オ ケ イ ④ナ ⑤コ ツ サ ⑥キ ス ト コ</p> <p>(6) ①ス コ セ ウ チ ②イ ク (順問わず) ト シ (順問わず) ス</p>	<p>③ケ サ ナ ソ ④オ タ ⑤セ ア ⑥キ テ</p> <p>(7) ①カ ケ ②サ オ ③エ ④セ コ ク ス イ</p> <p>(8) ①× ②○ ③×</p> <p>(9) ①エ コ ケ ア ②ア ク</p> <p>(10) ①シ コ</p>	<p>②イ セ ③エ カ (11) ①オ コ (順問わず) ②サ ウ ウ ア ③エ ク</p> <p>(12) ①エ オ ②イ</p> <p>(13) ①× ②○ ③×</p> <p>(14) ①× ②× ③○ ④○</p> <p>(15) ①イ ②ケ ③キ ④オ ⑤カ</p>
--	---	---	---