

確認テスト

研修の内容を復習するための確認テストです。

○か×でお答えください

わからない箇所がありましたら、研修テキストを見返しましょう。

- 1 食中毒は食品中に元から含まれている有害物質が原因となるため、手洗いでは、目に見える汚れが落とせばよい。

回答_____

- 2 食中毒を予防するために、トイレ後、調理前などは、石けんをつけて2回洗う「2度洗い」が効果的である。

回答_____

- 3 手洗いの後にアルコールで手を消毒する際には、手が濡れている状態でアルコールをつけたほうが良い。

回答_____

- 4 調理する際に手袋をするのであれば、手洗いは必要ない。

回答_____

- 5 食中毒や異物混入の防止のためには、厨房やトイレの清掃、調理従業員の体調管理等、調理時以外の衛生管理にも気を付ける必要がある。

回答_____

- 6 ヒスタミンによる食中毒は食材をしっかりと加熱することで防ぐことができる。

回答_____

- 7 食物アレルギーは、重篤な症状が出る場合があるので、対応した食事を出すことができない場合は、「対応できません」としっかり伝えたほうがよい。

回答_____

- 8 食中毒は、食品中で病原微生物が増殖することにより発生するため、調理後すぐに食べさえすれば防ぐことができる。

回答_____

- 9 野菜に食中毒の原因となる病原微生物が付着していることはないため、調理時に汚染しなければ野菜による食中毒は発生しない。

回答_____

- 10 電子レンジは、食材中の水分子を振動させることによって加熱しているため、食材によっては加熱ムラが生じることがある。

回答_____

- 11 調理器具は食材ごとに専用のものを準備することが望ましい。

回答_____

- 12 スムーズに食事を提供するため、前日に調理を済ませておくことが望ましい。

回答_____

- 13 食中毒の原因となる全ての病原微生物は100℃の加熱で死滅するので、しっかりと加熱してしまえば食中毒が発生することはない。

回答_____