

23回試験 問180

「大量調理施設衛生管理マニュアル」において、二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れがある食品を加熱調理する際の中心部の温度管理の規定である。正しいのはどれか。

- (1) 70℃で1分間以上
- (2) 75℃で1分間以上
- (3) 80℃で1分間以上
- (4) 85℃で1分間以上
- (5) 90℃で1分間以上

正解 (4)

平成20年6月の改正である。平成21年3月の試験に出題されている。完全に知っているかどうかを問うている問題。今まではよほど大きな影響のある変更でなければ、その年度の改正は、その年度末の試験では出題されなかった（運動基準2006や離乳ガイドが次年度の出題であった）ため、大手出版A社の参考書B、C社の参考書Dともに記載はなかった。

TRUE では緻密な情報収集により、この変更は要注意点と判断し、昨年度の反復テストや模擬試験で喚起してきた。新しい変更点は「知っているかどうか」というレベルの問題が多い。これらを拾うかどうか合格不合格の分岐点であろう。

第23回弊社試験対策講座 傾向と対策出題例	
Q	<p>大量調理施設の衛生管理に関する記述である。正しいものの組合せはどれか。</p> <p>a フードカッターは、最低2日に1回以上分解洗浄する。</p> <p>b 使用後の食器は、80℃、5分間以上またはこれと同等の殺菌殺菌を行う。</p> <p>c 加熱調理品は中心温度65℃以上で1分以上の加熱が望ましい。</p> <p>d 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。</p> <p>1.aとc 2.aとd 3.bとc 4.bとd 5.cとd</p>
A	4
問題解説	<p>フードカッターは、最低1日に1回以上分解洗浄する。</p> <p>加熱調理品は中心温度75℃以上で1分以上の加熱（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品は85℃で1分間以上の加熱）。</p> <p>#####</p> <p>平成20年6月の改正</p> <p>加熱調理食品は、中心温度75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品は85℃で1分間以上）</p> <p>これだけはしっかり覚えよう。</p> <p>#####</p>