

食品安全検定 上級試験解答の手引き

上級試験の問題形式例と記述式問題の解答の書き方についてご案内します。上級試験を受験される方はご一読ください。

問題構成：

問題形式	問題概要	出題数	配点
選択式問題	食品安全や危害要因に関する選択式問題	20 問	40 点
記述式問題 A	フローダイアグラム事例を用いて危害要因の特定や管理方法の設定を問う問題	1 問	20 点
記述式問題 B	食中毒、食物アレルギー、異物混入に対して原因や対策・是正処置を問う問題	2 問	40 点

◆ 選択式問題

食品安全や危害要因に関する選択式問題、中級検定の復習問題。

* 中級検定の模擬試験問題(20 問)を協会ホームページからダウンロードできますので、ご参照ください。

【問題例】カンピロバクター属菌に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

- ① カンピロバクター属菌は、低温に弱く、5℃以下の冷蔵状態では徐々に死滅するため、冷蔵保管が有効である。
- ② 一般的な加熱調理では、食品の中心部で75℃、1分間以上の加熱が必要である。
- ③ 400～500個程度の摂取で発症する少量感染菌である。
- ④ カンピロバクターによる胃腸炎が症状が治まってから10日以上経過後にギランバレー症候群を発症することがある。
- ⑤ 鶏肉の生食を止めることによって、カンピロバクター属菌による食中毒を減らすことができる。

【正答】①（低温条件には強いいため冷蔵状態でも長期間生き残る。）

◆ 記述式問題 A

ある製品のフローダイアグラム事例について、危害要因の特定や管理方法の設定を問う記述式問題。記述式問題は論理的にわかりやすく記述することを心がけてください。

【問題形式例】

A社の食品安全チームは、「製品〇〇」の製造について HACCP を構築するため、厚生労働省 HACCP モデル例等を参考にして、フローダイアグラムの案(図)を作成しているところである。

以下の前提条件をもとに、フローダイアグラム図および危害要因について問 1~3 に答えよ。

製品の概要、工程の概要、専門用語の解説などが示されます。

【前提条件】

1 製品の概要
.....

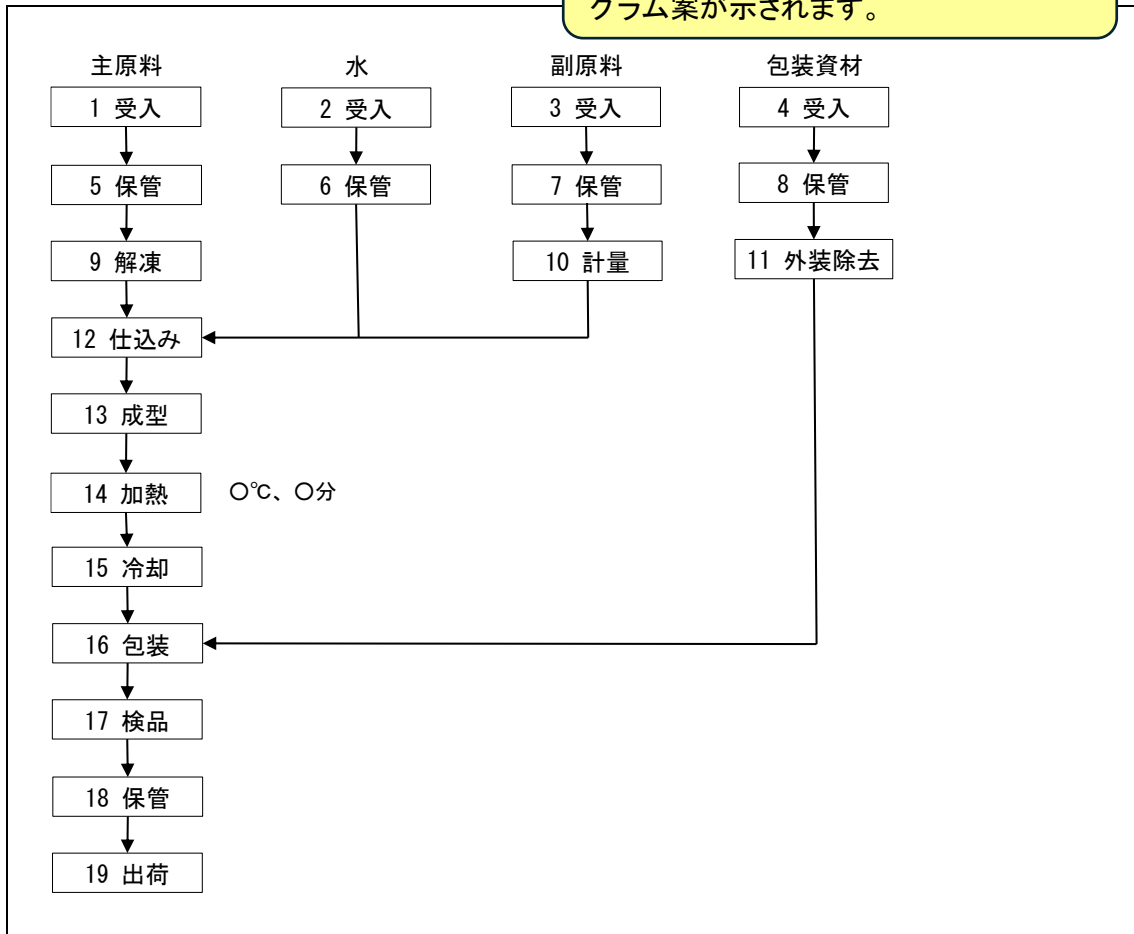
2. 工程の概要
A
B
.....
X

3. 用語の解説
※1 〇〇 :
※2 〇〇 :

前提条件となる工程の概要が A、B、・・・、X で示されます。

図 製品〇〇のフローダイアグラム

食品安全チームが作成したフローダイアグラム案が示されます。



HACCPに関する基本的な用語について説明することで用語の理解度を確認します。

問1 「〇〇〇」について 60字以内で説明せよ。(配点：4点)

<回答欄>〇〇〇とは、

(60字以内で記述)

文字数：XX

入力した文字数のカウントが表示されます。
60字を超えての入力はできません。

食品安全チームが作成したフローダイアグラム案には追加すべき工程／誤りなどがあります。前提条件に基づいてフローダイアグラム案の不備を指摘します。

問2 「図 製品〇〇のフローダイアグラム」には、追加すべき工程／誤りがあります。前提条件の「2. 工程の概要」の A～X の内容に基づいて、食品安全の観点からフローダイアグラムに追加すべき工程／誤りを2つ選び、解答例を参考に該当する工程の概要（A、B、…、X）とその理由を 80 字以内で記述せよ。（配点：3 点×2）

該当する工程の概要と追加すべき／誤りの理由を、解答例を参考に指定された文字数(80 字以内)で記述します。

<解答例>

工程と理由
工程 A には……………とあるが、フローダイアグラム案には……………。 (80 以内で記述)

文字数：XX

<回答欄 1 >

工程と理由
(80 以内で記述)

文字数：XX

<回答欄 2 >

工程と理由
(80 以内で記述)

文字数：XX

原材料が汚染されている可能性のある危害要因の調査結果から、もっとも可能性の高い危害要因について、管理方法を設定します。

問3 食品安全チームは、原材料が汚染されている可能性がある危害要因を調べ、危害要因となりうるものを下表にリストアップした。(配点：5点×2)

表 危害要因となりうるもののリスト

危害要因の分類	危害要因となりうるもの
生物的要因	カンピロバクター属菌、ウェルシュ菌、・・・
化学的要因	カドミウム、アフラトキシン、・・・

表の中から、〇〇製品を汚染する可能性がもっとも高い生物的要因および化学的要因を一つずつ選び、その危害要因による汚染の可能性が高い理由と、その危害要因を管理するためのフローダイアグラムの工程および管理方法を 160字以内で記述せよ。

汚染理由(根拠)と危害要因を除去するためのフローダイアグラムの工程番号と管理方法を指定された文字数(160字以内)で記述します。

<回答欄1> 生物的要因

汚染理由／汚染防止のための工程および管理方法
微生物〇〇は・・・・・・・・・・。工程99で・・・・・・・・・・することにより管理する。(160字以内で記述)

文字数：XX

<回答欄2> 化学的要因

汚染理由／汚染防止のための工程および管理方法
化学物質〇〇は・・・・・・・・・・。工程99で・・・・・・・・・・することにより管理する。(160字以内で記述)

文字数：XX

◆ 記述式問題 B

3つの指定した用語を使って、食中毒、食物アレルギー、異物混入に対して原因や対策・
是正処置を記述する長文記述式問題を2問出題します。
記述式問題は論理的にわかりやすく記述することを心がけてください。

微生物の問題形式例

【問題形式例】 B-1

フードチェーンにおける微生物〇〇の混入・増殖リスクや、食中毒の発生リスクを管
理する上で、重要なポイントと対策を 400 以内で説明せよ。

ただし、「原因食品」、「発症菌量」、「二次汚染」という3つの用語を必ず使うこ
と。（配点：20点）

指定された3つの用語を必ず使用し、400字以内で
記述します。

<回答欄>

微生物〇〇の**原因食品**は.....、**発症菌量**は.....、
二次汚染を防止するには.....。（400字以内で記述）

文字数：XX

食物アレルギーの問題形式例

【問題形式例】 設問 B-2

次のような食物アレルギー事故が発生した。この事故事例の発生原因として考えられ
ること、および再発防止対策について、400 字以内で説明せよ。

ただし、「原材料」、「表示」、「従業員」という3つの用語を必ず使うこと。

（配点：20点）

食物アレルギーの事故事例

.....

<回答欄>

事故の発生原因は、**原材料**.....、**表示**.....、**従業
員**.....。（400字以内で記述）

文字数：XX

指定された3つの用語を必ず使用し、400字以内で
記述します。