

食品安全検定 第2回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。

科学的知見については、食品安全委員会や農林水産省のリスクプロファイルなど公に示された情報を参照しつつ、中級テキスト第3版の記述をベースに評価します。

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-1	食中毒菌や寄生虫、アレルゲン、有害物質、異物等の危害要因の特徴と予防対策、事故事例に関する原因推定と是正処置を問う問題	1 問	20 点
記述式問題 B-2	一般衛生管理や PRP、HACCP、食品安全マネジメントシステム、食品衛生関連法規等に関する基本事項の説明、あるいは組織としての衛生管理対策を問う問題	1 問	20 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（50 問）を協会ホームページの補助教材の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の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

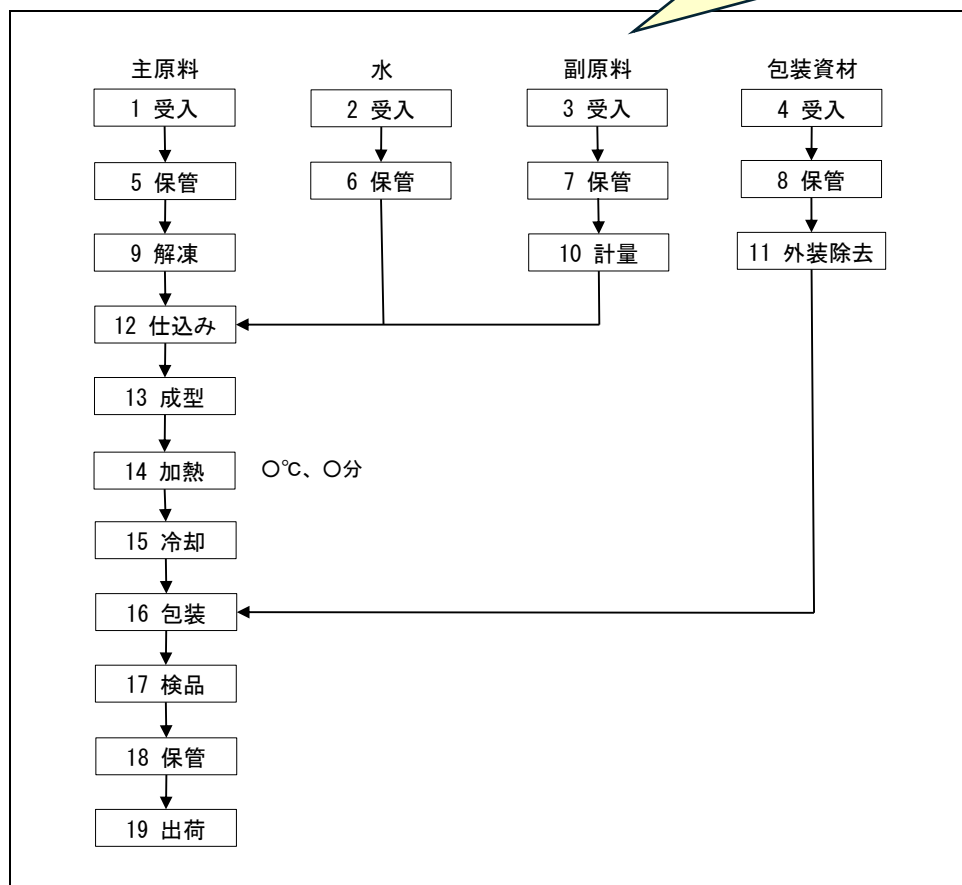
- ある製品のフローダイアグラム事例について、危害要因の特定や管理方法の設定を問う記述式問題。
- 記述式問題は論理的にわかりやすく記述することを心がけてください。
- 「前提条件」で与えられた情報から、論理的に導き出せる範囲で解答するようにしてください。前提条件を追加・設定しての解答は、内容が正しいものであっても加点対象になりませんのでご注意ください。

【記述式問題 A 問題例】

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、自社の仕様書、工程図等を参考にして、フローダイアグラム案（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。

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。

図 製品〇〇のフローダイアグラム案



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 ○○：.....

※2 ○○：.....

前提条件となる工程の概要が A、B、…、X で示されます。

HACCP に関する基本事項を問う問題を出題することで、HACCP の理解度を確認します。

【問 1 問題例 1】

「○○○」について 60 字以内で記述せよ。（配点：4 点）

【問 1 問題例 2】

HACCP の 7 原則・12 手順に関して、「○○○」と「△△△」について 60 字以内で記述せよ。（配点：2 点×2）

<解答欄>

○○○は、.....。

文字数：XX ※文字入力 は最大 60 字まで可能。

問題例2の場合は、解答欄を2つ設定します。
入力した文字数のカウントが表示されます。

前提条件に示した原材料について、原材料に由来する可能性のある
アレルギーについて管理方法を設定します。

【問 2 問題例】

食品安全チームは、前提条件に示した原材料について、原材料に由来する可能性のあるアレルギーについて検討しています。可能性の高い原材料を2つ選び、その管理方法を 60 字以内で記述せよ。（配点：3点×2）

該当する原材料とその管理方法を記述します。

<解答欄 1> 原材料と管理方法

原材料〇〇は、・・・・・・・・・・することにより管理する。

文字数：XX ※文字入力 は 最大 60 字 まで 可能。

<解答欄 2> 原材料と管理方法

原材料△△は、・・・・・・・・・・することにより管理する。

文字数：XX ※文字入力 は 最大 60 字 まで 可能。

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 問題例】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 240 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記述します。

<解答欄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△△は・・・・・・・・・・。工程 88 で・・・・・・・・・・することにより管理する。

文字数：XX ※文字入力 は 最大 240 字まで可能。

<解答欄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□□は・・・・・・・・・・。工程 99 で・・・・・・・・・・することにより管理する。

文字数：XX ※文字入力 は 最大 240 字まで可能。

❖ 記述式問題 B

- 次のようなテーマに関する長文記述式問題を 2 問出題します。
- 記述式問題 B は、文字数が指定文字数の半数に満たない場合は、減点となる場合がありますので、ご注意ください。

(B-1) 食中毒菌や寄生虫、アレルゲン、有害物質、異物等の危害要因の特徴と予防対策、事故事例に関する原因推定と是正処置を問う問題

- 指定された 3 つの用語を使って記述していただきます。3 つの用語を組み入れる順番は自由ですが、ひとつの用語の説明に偏らないように記述し、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。

(B-2) 一般衛生管理や PRP、HACCP、食品安全マネジメントシステム、食品衛生関連法規等に関する基本事項の説明、あるいは組織としての衛生管理対策を問う問題

- B-2 は、指定された 3 つの観点から記述していただきます。ひとつの観点の説明に偏らないように記述し、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。

【B-1 微生物の問題例】

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 500 字以内で説明せよ。

ただし、「原因食品」、「症状」、「予防対策」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、記述します。

< 解答欄 >

微生物〇〇の原因食品は・・・・・・・・・・

文字数：XX ※文字入力 は最大 500 字まで可能。

【B-1 食物アレルギーの問題例】

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、500字以内で説明せよ。

ただし、「原材料」、「発生原因」、「再発防止対策」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

.....

指定された3つの用語を必ず使用し、記述します。

<解答欄>

事故の発生原因となった原材料は、.....

文字数：XX ※文字入力 は最大 500 字まで可能。

【B-2 一般衛生管理の問題事例】

一般衛生管理は、すべての種類、規模の食品事業者が実施すべきものとされており、わが国では「食品等事業者が実施すべき管理運営基準」が厚生労働省から示されている。その内容について、次の3つの観点から500字以内で説明せよ。(配点：20点)

1. 一般衛生管理の位置づけ (特に HACCP との違いや関係性)
2. 一般衛生管理に含まれる主な項目
3. 主な項目に関する具体的な取り組み (2～3 の項目を選んで)

3つの観点について、バランス良く記述します。

<解答欄>

一般衛生管理とは、.....

文字数：XX ※文字入力 は最大 500 字まで可能。