

食品安全検定 第 1 回上級検定試験結果

| 受験者数 | 合格者数 | 合格率 | 平均点 |
|------|------|-------|--------|
| 84 人 | 25 人 | 29.8% | 70.7 点 |

❖ 問題形式別平均点

| 問題形式 | 問題概要 | 配点 | 平均点 |
|-----------|----------------------|----|--------|
| 選択式問題 | 5 者択一問題(20 問) | 40 | 32.5 点 |
| 記述式問題 A | フローダイアグラム(製造工程図)事例問題 | 20 | 15.4 点 |
| 記述式問題 B-1 | リステリア菌の特徴や食中毒予防対策 | 20 | 10.7 点 |
| 記述式問題 B-2 | 食物アレルギーの原因や予防対策 | 20 | 12.2 点 |

記述式問題の解説

❖ 記述式問題 A

記述式問題 A は、「冷凍ゆでうどん」の新規製造について、食品安全チームが作成したフローダイアグラム(製造工程図)の案を題材にしています。

問1は、「フローダイアグラム(製造工程図)」を作成するときに、必ず行わなければならないことは何か、HACCP の 12 手順の理解度を問うものです。

問 2、問 3 は、前提条件に示された工程に基づいて、食品安全チームが作成したフローダイアグラム案を確認したときに、フローダイアグラムに不足している 2 つの作業を指摘するものです。

問 4 問 5 は、原材料の小麦粉が汚染されている可能性がある危害要因について、食品安全チームが調べた危害要因リストから、汚染の可能性がもっとも高い細菌と化学物質について、汚染防止に重要な工程とその管理方法を問うものです。

❖ 記述式問題 B-1

食品製造業において、特定の細菌(リステリア・モノサイトゲネス)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、重要なポイントと具体的な予防対策を問うものです。「原因食品」、「発育温度域」、「汚染防止」の 3 つのキーワードを使用し、バランスよく文章を構成する必要があります。

リステリア・モノサイトゲネスの増殖温度域は、0～45℃(「食品安全に関するリスクプロファイルシート」: 農林水産省)と広く、4℃以下の低温でも増殖が可能なことや製造ラインなどに定着し、長期にわたり食品を汚染し続けるなどの特徴があります。

また、潜伏期間は 24 時間から数週間と幅が広い傾向があり、妊婦(胎児)、新生児、高齢者

および免疫力が低下しているヒトは、髄膜炎や敗血症などの全身性の症状を示し、重篤な症状になりやすいので注意が必要です。

解答に際しては、微生物に対する一般的な予防対策ではなく、リステリア・モノサイトゲネスの特徴を踏まえた予防対策を示す必要があります。

❖ 記述式問題 B-2

食品製造業において、アレルゲンの混入リスクやアレルギーの発症リスクを管理する上で、重要なポイントと具体的な対策を問うものです。「原材料調達」、「交差接触」、「情報伝達」という3つのキーワードを使用して解答します。

「原材料調達」は原材料の調達段階での管理策、「交差接触」は製造段階での管理策、「情報伝達」は調達から販売（消費者への提供）の段階までの管理策について、バランスよく示す必要があります。

「原材料調達」、「交差接触」、「情報伝達」の3つの用語のうち、原材料調達に関する管理策に偏った解答、交差接触に関する管理策に偏った解答、アレルギー表示に伴う情報伝達に偏った解答など、特定の用語に偏った解答が散見されました。