

ServSafe.ServSafe-Manager.v2026-01-30.q33

試験コード：	ServSafe-Manager
試験名称：	ServSafe Manager Exam
認証ベンダー：	ServSafe
無料問題の数：	33
バージョン：	v2026-01-30
ページの閲覧量：	106
問題集の閲覧量：	383

<https://www.jpnsiken.com/shiken/ServSafe.ServSafe-Manager.v2026-01-30.q33.html>

質問: 1

FDA 食品コードにはどのような情報が含まれていますか？

- A. 食品と医薬品の一般的な用途
- B. 肉類および鶏肉の格付け基準
- C. 規制要件に関する推奨事項
- D. 子供と大人の栄養所要量

正解: C ([コメントを发表する](#))

FDAフードコードは、米国の食品安全システムの基礎となる文書です。これはそれ自体が法律ではなく、規制要件に関する科学的に妥当な一連の推奨事項です。米国食品医薬品局（FDA）は、小売店および食品サービスで提供される食品の安全性と保護に関する統一的な規定体系を提供するために、このコードを公表しています。このコードは連邦政府によって作成されますが、州、地方自治体、および部族の管轄区域が、これを採択し施行する責任を負っています。ほとんどの州は、FDAフードコードを独自の公衆衛生法および検査基準の基礎として利用しています。

この文書は、温度管理や従業員の健康管理から施設の設計や清掃手順まで、あらゆる事項を網羅しています。微生物学および疫学の最新科学を反映するため、定期的に（通常は4年ごとに）更新されます。食品保護管理者にとって、食品コードを理解することは不可欠です。なぜなら、食品コードは厨房規則の背後にある「理由」を規定しているからです。例えば、「ビッグ6」病原体の論理と、それらを殺菌するために必要な具体的な温度が説明されています。FDA食品コードを他の機関の業務と区別することが重要です。USDA（米国農務省）は食肉および鶏肉の等級分け（オプションB）を、CDC（疾病対策センター）はアウトブレイクの調査を担当しますが、FDAは日常業務の「ルールブック」を提供しています。食品コードの推奨事項に従うことで、管理者は自社の業務が消費者保護に関する最高の国家基準を満たしていることを確認できます。規制当局はこれらのガイドラインに基づいて検査を実施し、頻繁に指摘される「重大な違反」は、FDAが推奨するこれらの基準からの直接的な逸脱です。これは、ServSafe研修プログラムの主要な技術資料として機能します。

質問: 2

シンクは、以下のことを防ぐために、正しい目的に使用しなければなりません。

- A. 交差接触。
- B. 交差汚染。
- C. 装備にダメージを与えます。
- D. 水の使用量が多い。

正解: ([正解を表示します](#))

衛生的な環境を維持するために、食品サービス施設には特定の作業専用のシンクが必要です。

手洗い、食品の調理、食器洗浄（清掃と消毒）。シンクを本来の用途以外で使用すると、交差汚染（ある表面または食品から別の表面または食品への病原体の感染）につながります。例えば、レタスをすすぐために使用した調理用シンクで食品取扱者が手を洗ったり、床用モップを洗浄したりすると、大腸菌やサルモネラ菌などの細菌が食品に感染する可能性があります。

FDA食品基準ではこの点について非常に厳格に定められています。手洗いシンクは手のみ、調理準備シンクは食品のみ、サービスシンク（モップ用）シンクは施設清掃用です。交差汚染は、CDCが特定する食中毒の「ビッグファイブ」リスク要因の一つです。シンクが正しく使用されていることを確認することで、管理者は「汚れた」作業と「きれいな」食品製造の間に物理的な障壁を作ります。「交差接触」（オプションA）は具体的にはアレルゲンの移行を指しますが、不適切なシンクの使用におけるより広範な懸念は、生物学的病原体の拡散です。適切なシンク管理は、「能動的な管理」対策であり、キッチンにおける食品の輸送過程全体を通して食品の完全性を保護します。

質問: 3

自然災害により給水が中断された場合、受け入れ可能な代替手段は

- A. 市販のボトル入り飲料水を購入する。
- B. 漂白剤を 50:50 の割合で混ぜて水を消毒します。
- C. 2 年ごとに検査される個人井戸からの水を確保します。
- D. エアコンシステムからのきれいな水を使用します。

正解: ([正解を表示します](#))

給水途絶は、差し迫った健康被害とみなされます。手洗い、調理、消毒には水が不可欠であるため、飲用水源がなければ施設は安全に運営できません。ServSafe Managerのカリキュラムによると、自治体の給水が途絶した場合、飲用および調理のための唯一の短期的な代替手段は、認可された供給源から供給される市販のボトル入り飲料水です。

その他の選択肢は非常に危険です。50/50の漂白剤混合液（選択肢B）は有毒で、化学中毒を引き起こします。個人所有の井戸（選択肢C）は2年ごとではなく少なくとも年に1回は検査する必要があり、災害時には十分でない可能性があります。空調システムからの水（選択肢D）は飲用できず、カビや化学物質に汚染されている可能性があります。施設がボトル入りの水を使用する場合は、食器洗いの必要性を避けるために使い捨ての皿や食器を使用する、携帯用手洗い場や手指消毒剤を提供する（ただし後者は一時的な措置に過ぎません）など、他のニーズにも対処する必要があります。トイレの使用や手洗いを含むすべての必須

作業に安全な水を確保できない場合、管理者は給水が回復し、規制当局の許可が得られるまで事業を停止する必要があります。

質問: 4

意図的な異物混入により、チキンテンダーがリコールされました。責任者 (PIC) は、当該事業所でリコール対象となった種類のチキンテンダーを提供していると判断しました。PIC はどのような対応をすべきでしょうか？

- A. 汚染された食品を受け取った可能性は低いため、提供を続けます。
- B. チキン テンダーをすべて地元のフードバンクに寄付します。
- C. 食品取扱者に、テンダーを長めに調理するよう指示します。
- D. 直ちにチキン テンダーをすべて見つけて隔離し、規制当局に連絡してください。

正解: [\(正解を表示します\)](#)

意図的な改ざんは「食品防衛」の問題であり、公共の安全に対する重大な脅威となります。偶発的な生物学的汚染とは異なり、意図的な改ざんには、必ずしも加熱によって破壊されない化学的、物理的、または生物学的因子が関与している可能性があります。したがって、従業員に食品の加熱時間を長くするよう指示する (オプションA) ことは、効果的ではなく危険な対応です。ServSafeのリコール管理ガイドラインによると、特にセキュリティ上の脅威が関与するリコールの場合、PIC (食品安全責任者は直ちに製品を特定し、隔離することで、使用を停止しなければなりません。

隔離された食品には、「使用禁止」および「廃棄禁止」の標識を明記し、誤って調理されないようにする必要があります。他のすべての食品や器具とは別の場所に保管する必要があります。さらに、今回のリコールは「意図的な改ざん」を伴うため、PICは地域の規制当局 (保健局) および場合によっては法執行機関に通知する必要があります。これにより、事案の追跡と改ざんの原因の調査が可能になります。食品の提供を継続すること (オプションB) は重大な過失です。食品を寄付すること (オプションD) は、既知の危険を他者に渡すことになるため、非倫理的かつ違法です。この手順は、A.LERT食品防御プログラムの重要な部分であり、特に「報告」と「脅威」の要素は、危機時の透明性と保健当局との協力を重視しています。

質問: 5

食品作業員は、乾燥保管エリアをいつ清掃する必要があるか分かりません。いつ清掃する必要があるかを知るにはどうすればよいでしょうか？

- A. クリーンアップするように指示されるまで待機します。
- B. マスタークリーニングスケジュールを確認します。
- C. 清掃当番表のワークシートを確認します。
- D. 次回の検査がいつ予定されているかを確認します。

正解: **B** ([コメントを発表する](#))

あらゆるプロフェッショナルな食品サービス事業において、マスタークリーニングスケジュールは、施設内のあらゆるエリア (乾燥保管エリアのように食品に直接接触しないエリアも含む) の衛生状態を保証するための正式な文書です。ServSafe Managerの原則によれ

ば、マスタークリーニングスケジュールは、施設のいかなる部分も見落としがないよう、詳細かつ包括的でなければなりません。マスタークリーニングスケジュールは、清掃すべき内容、清掃すべき担当者、清掃すべき時期、清掃方法という4つの重要な要素を特定する管理ツールとして機能します。

「清掃当番表」には特定のシフトの毎日の作業が記載されている場合もありますが、マスター清掃スケジュールは、乾燥保管区域の床、壁、棚などの徹底的な清掃作業を含む包括的な計画です。乾燥保管区域は、定期的なメンテナンスが行われないと、特に埃やこぼれがたまりやすく、害虫の発生も招きやすくなります。従業員に「指示があるまで待つ」または「検査日を確認する」ように頼むのは、事後対応的なアプローチであり、食品安全違反や害虫発生のリスクを高めます。FDA食品コードでは、責任者（PIC）が施設を清潔で物理的な状態に維持する責任を強調しています。マスタースケジュールを確認することで、食品従事者は乾燥保管区域の維持に必要な正確な頻度（例：週と、月ごと）と具体的な方法を把握できます。この文書はまた、衛生検査官にとっての「検証」証跡となり、施設の維持管理のための積極的な管理システムが整備されていることを証明します。保管エリアを効果的に清掃することで、梱包された商品の相互汚染を防ぎ、施設が一般的な衛生基準に準拠し続けることを保証します。

質問: 6

モップの水はどこに捨てたらいいですか？

- A. 便器
- B. サービスシンク
- C. 施設外
- D. 3コンパートメントシンク

正解: B ([コメントを発表する](#))

交差汚染や環境被害を防ぐためには、適切な廃水処理が不可欠です。

ServSafe マネージャーのカリキュラムと FDA 食品コードによれば、床の清掃で生じた「グレー水」または汚水はすべて、サービス シンク（モップ シンクまたはユーティリティ シンクとも呼ばれます）に廃棄する必要があります。

これらのシンクは、特に深い洗面器を備えて設計されており、汚染された水が周囲の表面に飛び散るのを防ぐために、床レベルの排水口や背の高いスプラッシュガードが付いていることがよくあります。

モップの水をトイレに捨てる（オプション A）のは不衛生で、人が触れる表面に水が飛び散る可能性があります。屋外に水を捨てる（オプション C）ことは、地域の環境規則で禁止されていることが多く、建物の外に害虫を引き寄せる原因にもなります。食品接触機器の洗浄と消毒専用の 3 コンパートメント シンクを使用する（オプション D）のは、衛生規則の重大な違反であり、交差汚染を直接引き起こします。モップの水には、汚れ、油脂、床で繁殖するリステリア菌などの潜在的に有害な微生物が詰まっています。専用のサービス シンクを使用することで、これらの汚染物質を食品の準備や食器洗いのエリアから完全に隔離することができます。さらに、サービス シンクには、施設のきれいな水供給がシンクの汚れた水

によって汚染されるのを防ぐために、逆流防止装置（エアギャップやバキューム ブレーカーなど）を装備する必要があります。

質問: 7

食品取扱者は、以下の場合に使い捨て手袋を着用しなければならない。

- A. サラダバーに使う野菜を洗っています。
- B. ピッチャーからグラスに飲み物を注ぐ。
- C. 顧客に料理を提供する。
- D. すぐに食べられるデリミートを使った冷たいサンドイッチを作る。

正解: ([正解を表示します](#))

使い捨て手袋の使用は、調理済み（RTE）食品を取り扱う際の基本要件です。デリミートは既に調理または加工されており、安全に食べるためにさらなる加熱を必要としないため、RTE食品に分類されます。ServSafe ManagerのカリキュラムとFDA Food Codeによると、RTE食品への素手接触は（ごくわずかな例外を除き）厳しく禁止されています。これは、手はノロウイルス、A型肝炎、チフス菌などの病原体を容易に伝染させる可能性があるためです。

冷たいサンドイッチを作る際、デリミートはお客様に提供される直前に扱われます。手袋を着用することで、皮膚から食品への微生物の感染を防ぐ重要なバリアが確保されます。野菜の洗浄（オプションA）は、水と機械的な動作によって洗浄が促進され、野菜をさらに加工できるため、手袋が不要な場合が多い準備作業です。飲み物を注ぐ（オプションB）と皿を盛り付ける（オプションC）は、通常、手が食品に直接触れることのないサービス作業です。手袋は手洗いの代わりにはならないことを覚えておくことが重要です。食品取扱者は、新しい手袋を装着する前に、必ず手をよく洗ってください。さらに、手袋が破れたり、汚れたり、異なる作業（生肉から加工肉へ移すなど）を切り替える際には、必ず手袋を交換してください。管理者は、この作業における手袋の主目的は、消費者を「手から食品へ」の汚染から守ることであることを、従業員に理解させる必要があります。

質問: 8

3コンパートメントシンクで熱湯を使用して器具を消毒する場合、熱湯の温度は少なくとも

- A. 110°F (43°C)。
- B. 165°F (74°C)。
- C. 171°F (77°C)。
- D. 180°F (82°C)。

正解: ([正解を表示します](#))

3室シンクで器具を消毒する際に、化学薬品ではなく熱を用いる場合、病原菌を確実に死滅させるために、特定の温度要件を満たす必要があります。FDAの食品衛生基準およびServSafeによると、3室目（消毒用のシンクの水温は少なくとも 171°F (77°F)である必要があります。さらに、消毒対象物はこの熱湯に少なくとも30秒間完全に浸漬する必要があります。

この温度を維持するのは手動のシンクでは困難であり、通常は加熱要素または水を一定に熱く保つための「ブースター」が必要です。水温が171°F（約77°F）を下回ると、信頼できる消毒剤とはみなされなくなります。比較のために、110°F オプションA）は洗浄（最初の）シンクの最低温度です。180°F オプションD）は、固定ラック、単一温度マシン、または高温コンベアマシンにおける最終的な消毒すすぎに必要な温度です。加熱消毒を使用する場合、管理者はスタッフに防水温度計や感熱テープなど、温度を確認する手段を提供する必要があります。この方法は効果的ですが、スタッフの火傷を防ぎ、30秒間の浸漬時間を厳守するために、厳密な監視が必要です。

質問: 9

卵は高リスク集団のためにプールされるべきではない。なぜなら、プールすると

- A. 細菌の増殖と汚染のリスクが高まります。
- B. シェルを混在させることができる場合があります。
- C. 卵の化学変化を引き起こす可能性があります。
- D. 卵を分けるのが難しくなります。

正解: ([正解を表示します](#))

「プーリング」とは、スクランブルエッグやオムレツを大量に作る場合など、複数の卵を1つのボウルや容器に割り入れて後で使用することを指します。これは業務用厨房でよく使われる時間節約法ですが、交差汚染の重大なリスクを伴います。ServSafeによると、プール内の卵1個がサルモネラ・エンテリティディスに汚染されている場合、そのバッチ全体が汚染されます。「プール」内では、細菌はより多くの水分と栄養素を増殖できるため、そのバッチから作られるすべての料理にリスクが分散されます。1 高齢者、未就学児、免疫力が低下している人など、高リスク集団（HSP）にとって、このリスクは許容できません。これらの人々は、食中毒菌によって重篤な病気や死亡に至る可能性が高くなります。そのため、FDA フードコードでは、これらの人々にサービスを提供する施設は、プーリングが必要な場合には低温殺菌卵を使用するか、1人分ずつ新鮮な卵を割らなければならないと義務付けています。低温殺菌卵は、サルモネラ菌などの病原菌を殺菌するために、卵自体を加熱調理することなく加熱処理されています。一般の人々の場合、卵をすぐに使用するか、41°F（5°C）以下で保存し、十分に加熱調理すれば、卵のプールは許可されます。しかし、HSPの場合、生卵のプールを避けることは、潜在的なアウトブレイクを防ぐための重要な管理対策です。

質問: 10

クーラーボックスでは、下の棚にどのアイテムを保管すればよいですか？

- A. 生豚肉
- B. 牛ひき肉
- C. 生の鶏肉
- D. サーモンステーキ

正解: ([正解を表示します](#))

サーブセーフマネージャーカリキュラムとFDA食品コードによれば、冷蔵保存は厳格な

各食品の内部最低調理温度に基づいた「上から下」の階層構造。この階層構造は、交差汚染を防ぐための重要な予防策です。生の動物性タンパク質に含まれる病原体は、他の食品に滴り落ちたり漏れたりする可能性があります。そのため、病原体を殺すために最も高い調理温度を必要とする食品は、一番下に置く必要があります。鶏肉（丸鶏 ひき肉、七面鳥など）は、内部最低温度が華氏165度（摂氏74度）に達するまで調理する必要があります。一般的なタンパク質の中で最も高い温度を必要とするため、常に一番下の棚に保管されます。標準的な保管順序は上から下に向かって、(1) 調理済み食品、(2) 魚介類（\$145^{\circ}\text{F}\$ 必要）、(3) 牛肉と豚肉の切り身（\$145^{\circ}\text{F}\$ 必要）、(4) ひき肉とひき魚（

1) 鶏の丸ごと挽肉 155ドル、165ドル必要）、5) 鶏の丸ごと挽肉 165ドル必要）。サーモンステーキ オプションD)と豚肉 オプションA)は牛挽肉 オプションB)の上に保管され、これらはすべて鶏の丸ごと挽肉の上に保管されます。管理者は、重力の影響で「ドリップ汚染」が発生しないように、この棚順序を毎日確認する必要があります。ドリップ汚染とは、鶏の生肉の肉汁が低温調理される肉に混入したり、さらに悪いことに、調理されない調理済み食品に混入したりすることです。

質問: 11

ノロウイルスと診断され症状のある食品取扱者は、

- A. できるだけ早く終了します。
- B. 操作から除外されます。
- C. 12 時間の休暇が許可されます。
- D. 食品の周りでの作業は制限されています。

正解: [\(正解を表示します\)](#)

ノロウイルスを含む「ビッグ6」病原体は感染力が非常に強く、少量でも重篤な食中毒を引き起こす可能性があります。ServSafe Managerのカリキュラムでは、「従業員の 制限」と「排除」には明確な区別があります。従業員がノロウイルスと診断され、嘔吐や下痢などの症状を示している場合、責任者（PIC）は当該従業員を業務から完全に排除しなければなりません。これは、空気感染や接触によるウイルス拡散のリスクが高いため、当該従業員が建物内にいることを禁止することを意味します。

ノロウイルスは米国における食中毒の主な原因であり、糞便経口経路を通じて広がる人が多い。

除外された従業員は、少なくとも24時間（一部の地域では48時間）無症状が続くか、医師の書面による許可がない限り、職場に戻ることはできません。管理者は、これらの診断結果を地域の規制当局に報告しなければなりません。従業員を単に「制限する」（オプションD）つまり、ゴミ出しなど食品に関係のない作業を許可する）だけでは、ノロウイルスは感染力が高いため不十分です。病気の従業員を適切に管理することは、「積極的経営管理」の主要な要素です。管理者は、強制的な除外ルールに従うことで、顧客の健康と企業の評判を守ることができます。

質問: 12

非常に感受性の高い人々に提供しても安全な食品は何でしょうか？

- A. ポーチドエッグ
- B. チョコレートソース
- C. ミディアムレアステーキ
- D. アルファルファの芽

正解: ([正解を表示します](#))

感受性の高い集団 (HSP)には、未就学児、高齢者、免疫力が低下している人（病院や老人ホームの入居者など）が含まれます。これらの人々は、食中毒による病原体による重症化や死亡のリスクが著しく高くなります。そのため、FDAの食品コードとServSafeガイドラインでは、これらのグループに特定の「高リスク」食品を提供することを禁止しています。

チョコレートソースは常温保存可能な食品、または市販の加工食品であり、一般的に水分が少なく糖が多いため、ほとんどの病原体の増殖にとって不利な環境であり、安全です。一方、ポーチドエッグ (オプションA)とミディアムレアのステーキ (オプションC)は、サルモネラ菌や大腸菌などの生きた病原菌がまだ潜んでいる可能性がある、加熱不十分な動物性タンパク質であるため、安全ではないと考えられています。アルファルファの芽 (オプションD)は、種子がサルモネラ菌や大腸菌に汚染されていることが多いため、HSPには特に禁止されています。

大腸菌の増殖にも適しており、発芽に必要な暖かく湿った環境は細菌の増殖にも最適です。HSPの場合、卵は白身と黄身が固まるまで加熱調理する必要があります (または低温殺菌卵を使用する必要があります)。また、ステーキは必要な内部温度 (145°F)まで加熱調理する必要があります。これらのグループにサービスを提供する施設の管理者は、メニューの計画と食材の調達に細心の注意を払い、すべてのTCS食品が完全に加熱調理され、生または加熱不十分な食品は食事から厳重に排除し、壊滅的なアウトブレイクを防ぐ必要があります。

質問: 13

手袋を着用していない食品調理従業員の爪の手入れに関する FDA 食品コードの推奨事項は何ですか？

- A. 爪は専門家によるメンテナンスと磨きが必要です。
- B. 爪は磨かずに、短く滑らかに整えておかなければなりません。
- C. 爪は磨かずに長く伸ばし、光るまで磨いてもよい。
- D. しっかりと固定されている限り、付け爪は許可されます。

正解: ([正解を表示します](#))

食品取扱者の個人衛生基準は、FDA食品コードおよびServSafe資料で厳格に定められています。これは、手が食品への病原菌の伝播の最も一般的な媒介物となるためです。手袋を着用していない従業員にとって、爪の手入れは重要な安全要因です。爪は磨かず、短く滑らかに整えることが推奨されています。この要件には、生物学的および物理的な安全上の理由がいくつかあります。まず、長い爪は効果的に洗浄することが困難です。大腸菌やノロウィ

ルスなどの病原菌は、爪の下の空間（爪下領域）に簡単に閉じ込められ、徹底的な手洗いを行っても生き残る可能性があります。

第二に、マニキュアとつけ爪 オプションD)は、物理的な危害リスクがあるため禁止されています。マニキュアは剥がれて食品に落ちる可能性があります、つけ爪は剥がれたり粘着力が落ちて、お客様の食事に混入する可能性があります。さらに、マニキュアは爪の下の汚れや垢を隠してしまう可能性があります、管理者が従業員の手が本当に清潔かどうかを確認できなくなります。使い捨て手袋を着用する際に引っかかったり破れたりするのを防ぐため、階層に整えた「爪が求められます。穴の開いた手袋では保護効果がありません。一部の地域では、常に手袋を着用している場合、マニキュアやつけ爪の使用が許可されていますが、手袋なし」で調理する場合（そして全体的に最も安全な方法）の標準的な推奨事項は、短く自然な「見た目」です。

管理者は、従業員がこの規則を遵守していることを確認するために、毎日衛生チェックを実施する必要があります。適切な爪のケアは、食中毒の予防においてシンプルながらも効果的な手段であり、食品取扱者の外見のあらゆる細部が、提供される食品の安全性に直接影響を与えることを強調しています。

質問: 14

化学物質による汚染の可能性がある例はどれですか？

- A. ガラス瓶に保存されたザワークラウト
- B. プラスチック瓶に保存されたトマトジュース
- C. 銅製のピッチャーに入ったオレンジジュース
- D. 陶器のピッチャーに入ったグレープフルーツジュース

正解: C ([コメントを发表する](#))

化学汚染は、不適切な保管や食品グレード以外の材料の使用などによって、食品に有毒物質が混入することで発生します。サーブセーフ・マネージャーのカリキュラムで頻繁に扱われる典型的な例として、酸性の食品や飲料を銅容器に保管することが挙げられます。オレンジジュースは非常に酸性です。酸性の液体が銅と接触すると、いわゆる化学反応が起こります。

銅イオンが液体に溶け出す「浸出」現象。摂取すると重金属中毒を引き起こし、吐き気、嘔吐、下痢などの症状が数分以内に現れることがよくあります。

FDA食品規定では、酸性食品の保管または調理に銅、真鍮、鉛、ピューター、亜鉛メッキなどの「反応性金属」を使用することを厳しく禁止しています。例えば、トマトソースを銅鍋で保管したり、レモネードを亜鉛メッキのバケツで保管したりすることなどが挙げられます。一方、ガラス、食品グレードのプラスチック、そして現代の陶磁器のほとんどは「非反応性」とみなされており、酸性食品に対して安全です。管理者は、厨房で使用するすべての器具に「食品グレード」のラベルが付いているか、NSF/ANSI認証を取得していることを確認する必要があります。これは、洗剤、消毒剤、研磨剤などの化学薬品の使用にも適用され、これらの化学薬品は元の容器、または明確にラベルを貼った別の容器に入れて、食品調理エリアから離れた場所に保管する必要があります。この特定の危険性（有毒金属の浸出）は、食

品と使用する器具の両方の化学的性質を理解することの重要性を浮き彫りにしています。酸性食品が反応性金属に接触しないようにすることで、管理者は重大かつ予防可能な化学薬品による危害を業務から排除することができます。

質問: 15

食品を冷却する場合、二段階冷却法の代わりに、

- A. ブラストチラー。
- B. 業務用クーラー。
- C. 大型冷凍庫。
- D. 食べ物にファンを当てています。

正解: [\(正解を表示します\)](#)

食品を安全に冷却することは、キッチンで最も難しい作業の一つです。なぜなら、食品をクロストリジウム、パーフリンジエンスなどの細菌の増殖を防ぐため、食品を急速に「危険ゾーン」(135°F~41°F)まで冷却する必要がある。標準的な二段階冷却法では、食品を135°F~70°Fまで冷却する必要がある。

2時間以内に135°F達し、その後4時間で70°F~41°Fまで上昇します。このプロセスに適した代替手段であり、非常に効果的な専門ツールとして、ブラストチラーがあります。

ブラストチラーは、高速の冷風を食品に吹き付けることで、標準的な冷蔵庫よりもはるかに速く熱を除去します。シチューや濃厚なソースなど、大量の濃厚な食品を冷やす場合に適した方法です。標準的な業務用クーラー (オプションB) を大量の高温食品の冷却に使用するのは危険です。十分な速さで熱を除去できないだけでなく、高温の食品がクーラーの周囲温度を上昇させ、他の保管食品を危険にさらしてしまうからです。大型冷凍庫 (オプションC) は冷却用に設計されていないため、監視されていない場合は温度ムラや「冷凍焼け」を引き起こす可能性があります。ファン (オプションD) は氷水浴の補助として使用できますが、単独では食品に汚染物質を吹き付ける可能性があるため、適切な冷却方法ではありません。他に認められている方法としては、氷水浴の使用、氷パドルでの食品の攪拌、氷を材料として加えることなどがあります。管理者は、安全基準を満たしていることを確認するために、冷却プロセス中の温度記録を確実に行う必要があります。

質問: 16

食器洗い機を購入する際、管理者は規制当局の基準に適合しているかどうかを確認できる。

- A. 食器洗い機の NSF 承認シールまたは ANSI の認証を探しています。
- B. 販売員に食器洗い機の品質、信頼性、規格への準拠を保証するよう依頼する。
- C. 食器洗い機の仕様が商用機器の要件に準拠していることを確認します。
- D. OSHA ウェブサイトで承認済み機器を検索しています。

正解: A ([コメントを発表する](#))

業務用厨房で使用される機器が効果的に洗浄・消毒されるためには、高い基準に従って設計・製造されている必要があります。ServSafeマネージャーの研修では、これを検証する最も確実な方法は、N4SF InternationalまたはANSI（米国規格協会の認証マークを確認することであると強調しています。これらの組織は、「機器の 食品グレード」の安全性と「洗浄性」を試験・認証する独立した第三者機関です。NSF認証を受けた食器洗い機は、非吸収性の素材、滑らかな接合部、そして消毒に必要な温度（化学薬品または高温のいずれか）に達する能力が保証されています。販売員の言葉（オプションB）や一般的な「業務用」ラベル（オプションC）に頼るだけでは不十分です。なぜなら、多くの家庭用または低品質の業務用機器は、FDA食品基準の厳格な要件を満たしていないからです。OSHA（オプションD）は、食品衛生よりも従業員の安全（例：感電防止）重点を置いています。保健所の検査官は、検査の際にこれらの認証マークを特に確認します。管理者が認定されていない機器を設置すると、違反を指摘され、高価な機械を交換しなければならないリスクがあります。認証により、「食品安全管理システム」が、事業で使用する物品の洗浄と保護に使用されるツールから始まることが保証されます。

有効的な**ServSafe-Manager**問題集はJPNTTest.com提供され、**ServSafe-Manager**試験に合格することに役に立ちます！JPNTTest.comは今最新**ServSafe-Manager**試験問題集を提供します。JPNTTest.com ServSafe-Manager試験問題集はもう更新されました。ここで**ServSafe-Manager**問題集のテストエンジンを手に入れます。最新版のアクセス、<https://www.jpntest.com/shiken/ServSafe-Manager-mondaishu> **93問、30%ディスカウント**、特別な割引コード: **JPNshiken**」

質問: 17

12時間の停電中に冷凍庫の温度は 55°F (13°C)に達し、すべての製品が解凍されました。管理者が取るべき正しい行動は、

- A. 解凍した食品はすべてすぐに調理し、7日以内に提供してください。
- B. 温度が 41°F (5°C) を超える時間/温度管理安全 (TCS) 食品を廃棄し、残りの解凍食品を冷蔵します。
- C. 冷凍庫から解凍した食品をスタッフに渡します。
- D. 解凍した食品は再冷凍し、できるだけ早く使用してください。

正解: B ([コメントを发表する](#))

長時間の停電は、差し迫った健康被害をもたらすとみなされます。このような事態が発生した場合、管理者の主な責任は、冷凍食品が危険温度域（華氏1度から華氏135度）に危険な時間以上留まらないようにすることです。冷凍食品が解凍されて華氏55度に達した場合、細菌が急速に増殖する温度域で数時間過ごしたことになります。ServSafeおよびFDA Food Codeのガイドラインによると、華氏41度を超える温度に4時間以上置かれた冷凍食品はすべて廃棄する必要があります。

このシナリオでは、気温が華氏55度（摂氏約1度）で停電が12時間続いたため、食品は明らかに危険にさらされています。正しい対応は、安全基準を超えた熱安定性食品（TCS）を廃棄することです。TCS以外の食品（パンや野菜など）は、湿気による損傷がなければ回収できる可能性があります。タンパク質、乳製品、調理済みの穀物は安全ではありません。解凍した食品を再冷凍すること（オプションD）は危険です。なぜなら、冷凍処理では解凍中に増殖した細菌を死滅させることができないからです。調理後に食品を提供すること（オプションA）も、黄色ブドウ球菌などの細菌が既に耐熱性毒素を産生している場合は安全ではありません。

管理者は、保険および規制上の目的のために損失を記録し、補充前に冷凍庫が清掃および消毒されていることを確認する必要があります。これは、「施設の緊急事態における 是正措置の実施」の重要な例です。

質問: 18

どのような状況が差し迫った健康被害とみなされ、レストランを閉鎖する必要がありますでしょうか？

- A. ゲストが駐車場の砂利の上で滑って転倒し、股関節を骨折したため、緊急搬送が必要になりました。
- B. 従業員が原因不明の病気で意識を失って緊急治療室に運ばれました。
- C. キッチンで火災が発生し、作業場の他のエリアに広がります。
- D. トイレの消毒剤ディスペンサーは空ですが、今後 30 分以内に追加の消毒剤が供給される予定です。

正解: [\(正解を表示します\)](#)

差し迫った健康被害とは、製品、作業、状況、または事象が、傷害を防止するために直ちに是正または作業の停止を必要とする状況を引き起こすことを示す十分な証拠がある場合に、存在するとみなされる、健康に対する重大な脅威または危険です。1FDA Food CodeおよびServSafe2によれば、厨房での火災が他の場所に延焼することは、差し迫った健康被害の典型的な例です。

火災は、煙による被害、消火器からの化学物質汚染、温度制御の喪失（電気またはガス）を通じて食品の安全性を損ないます。³⁴ その他の一般的な差し迫った健康被害としては、長時間の停電、公共水道の停止、下水の逆流、または重大な害虫の発生などがあります。これらの場合、責任者（PIC）は直ちにすべての業務を停止し、規制当局に通知する必要があります。レストランは、危険が排除され、当局の承認が得られるまで営業を再開できません。お客様の怪我（オプションA）や従業員の病気（オプションB）は深刻なインシデントですが、火災や洪水のように食品供給全体の安全性を必ずしも損なうわけではありません。空の消毒剤ディスペンサー（オプションD）は衛生違反ですが、施設を閉鎖することなく直ちに是正できます。差し迫った健康被害の管理は、PICが事業継続よりも公共の安全を優先する必要があります。高度な責任です。

質問: 19

一般的に、病原体はpHレベルが100～200kcal/ ...

A. 4.6。

B. 5.0。

C. 6.0。

D. 6.4。

正解: **A** ([コメントを发表する](#))

細菌の増殖には特定の条件が必要であり、多くの場合、FAT TOM（食品 酸度、温度、時間、酸素、水分）という頭文字で表されます。酸度はpH値0～14.0で測定されます。ほとんどの食中毒菌は、弱酸性から中性、典型的にはpH4.6～7.5の食品で最もよく増殖します。ServSafeとFDA Food Codeは、pH4.6を安全性の重要な「カットオフポイント」と定義しています。食品のpH値が4.6（強酸性を下回ると、ボツリヌス菌などのほとんどの病原菌が増殖し毒素を生成するには過酷な環境となります。そのため、レモン、ライム、多くの酢などの強酸性食品は、一般的にTCS食品とはみなされません。漬物や発酵などの食品保存では、食品のpHをこの4.6の閾値以下に下げて常温保存することが目標となることがよくあります。一方、肉、牛乳、ほとんどの野菜など、pH値が4.6を超える食品は、酸性度が低いため細菌が急速に増殖するため、厳密な時間と温度の管理が必要です。管理者は、特に以下のような特殊なプロセスを扱う際には、提供する食品のpHに注意する必要があります。

「低酸素包装」(ROP)や寿司用の酸性化米など、安全な pH 値を維持することが重要な管理ポイントです。

質問: 20

仕事中にヘアバンドを着用する必要があるのは誰ですか？

A. 挨拶係

B. レジ係

C. 食器洗い機

D. ホスト

正解: ([正解を表示します](#))

個人衛生は食品安全の要であり、食品調理エリアや機器・器具の洗浄エリアで働くすべての従業員は、ヘアレセプタクルの着用が必須です。ServSafe ManagerのカリキュラムとFDA食品コードによると、帽子、ヘアネット、髭用レセプタクルなどのヘアレセプタクルは、髪の毛が食品や食品接触面に落ちるのを防ぐために設計されています。髪の毛は物理的な汚染物質であり、黄色ブドウ球菌などの病原菌を運ぶ可能性もあります。

この要件は特に「食品取扱者」を対象としており、FDAは「食品取扱者」を、露出した食品、清潔な機器、調理器具、リネン類、または包装されていない使い捨ての製品を扱うすべての人と定義しています。この質問では、清潔な機器や調理器具に直接触れる唯一のグループとして食器洗い担当者が挙げられています。彼らは食品を調理するわけではありませんが、清潔な皿、銀食器、そして食器洗浄機の「クリーンエンド」に近いので、後で食品や顧客の口に触れる表面の汚染を防ぐために、髪の毛を束ねることが義務付けられています。

一方、受付係、レジ係、ホストは、通常「フロント・オブ・ハウス」または入り口付近で働きます。これらの職務は、開封済みの食品の取り扱いや厨房機器の清掃を伴わないため、通常はヘアバンドの着用義務は免除されますが、それでも高い身だしなみ基準を維持する必要があります。厨房で働くスタッフは、ヘアバンドを着用することで、顔や肩に髪がかからないようにする必要があります。

食事や「清潔な」食器に髪の毛が1本でも付着していると、顧客の不満や規制違反につながる可能性があるため、管理者は調理準備係、調理ライン係、食器洗い係を含むすべてのバックヤードスタッフにこの規則を厳格に適用する必要があります。

質問: 21

使い捨てアイテムを分配する際の次の方法のうち、汚染を防ぐものはどれですか？

- A. 個別に包装された商品を提供します。
- B. 包装されていないアイテムを清潔で衛生的なディスペンサーに入れてください。
- C. 顧客の要求に応じて、包装されていない商品を配布します。
- D. 包装を解いて、ハンドルを下にして容器に立てて置いてください。

正解: ([正解を表示します](#))

プラスチック製のフォーク、スプーン、ナイフなどの使い捨て食器は、一度使用して廃棄するように設計されています。お客様が触れた後は洗浄・消毒できないため、使用前に汚染から保護する必要があります。汚染を防ぐ最も効果的な方法は、個包装された食器を提供することです。包装は、ほこり、咳やくしゃみによる飛沫、そして何よりも他のお客様や従業員の手に対する物理的なバリアとして機能します。

サーブセーフ基準では、「食品の流れ」には交差汚染のリスクが頻繁に生じるサービス段階も含まれると強調しています。包装されていない商品は、顧客が手に取る商品のみに触れるように提供する必要があります。包装されていない商品を、顧客が手を伸ばして開ける必要があるゴミ箱に置くこと（オプションD）は、「手から商品へ」の汚染を許すため、重大な違反となります。たとえ商品が包装されていても、

「ハンドルを下にして」使用すると、お客様が隣の食器の「先端」（フォークの先やスプーンのボウル部分）に誤って触れるリスクが高くなります。衛生的なディスペンサー（オプションB）は、ハンドルを使って1つずつ取り出す場合は承認された方法ですが、個包装（オプションA）は、輸送、保管、そしてお客様によるセルフサービス時に優れた保護レベルを提供します。マネージャーは、汚れたり、お客様が触れたりした使い捨て食器を直ちに廃棄する責任があります。この手順は、お客様の口に触れる表面への素手接触を最小限に抑えるための、より広範な戦略の一部です。

質問: 22

ウォークイン冷蔵庫の床、壁、天井、棚、ラックは清掃する必要があります

- A. 毎日。
- B. 毎週。
- C. 毎月。

D. 必要に応じて。

正解: D ([コメントを发表する](#))

食品接触面は4時間ごとに清掃・消毒する必要がありますが、ウォークイン冷蔵庫の構造部品など、食品に接触しない面には異なる基準が適用されます。FDA食品コードおよびServSafeマネージャーのカリキュラムによると、これらのエリアは、ほこり、汚れ、食品の破片、カビの蓄積を防ぐため、必要に応じて清掃する必要があります。この「必要に応じて」という頻度は、管理者がウォークイン冷蔵庫の状態を監視し、汚れの蓄積が危険になったり害虫を招いたりする前に清掃計画を立てる必要があることを意味します。

必要に応じて」清掃を行うことで、リステリア・モノサイトゲネス（ウォークイン冷蔵庫のような冷たく湿った環境で特に繁殖しやすい病原菌）の増殖を防ぐため、こぼれにすぐに対処することができます。漏れやこぼれが発生した場合は、スケジュールに関わらず、直ちに清掃する必要があります。しかし、一般的なメンテナンスとして、これらのエリアはマスター清掃スケジュールにも含める必要があります。施設によっては、毎週（オプションB）または毎月（オプションC）の徹底的な清掃を行うことを選択している場合もありますが、規制要件は、業務の規模や使用状況に合わせて柔軟に対応します。重要なのは、表面が滑らかで、吸収性がなく、目に見えるほど清潔な状態を維持することです。ウォークイン冷蔵庫の床が汚れていたり、棚にカビが生えていると、食品取扱者の手を介して、または下に保管されている食品に滴り落ちることで、交差汚染につながる可能性があります。管理者は、衛生的な保管環境を維持するために、「必要に応じて」清掃が効果的に実施されていることを確認するために、定期的な点検を実施する必要があります。

質問: 23

すぐに食べられるスクランブルエッグの最低内部調理温度は

A. 135°F (57°C)。

B. 145°F (63°C)。

C. 155°F (68°C)。

D. 165°F (74°C)。

正解: B ([コメントを发表する](#))

食品を適切な最低内部温度まで加熱調理することが、微生物数を安全なレベルまで減らす最も効果的な方法です。しかし、卵の場合、必要な温度は提供方法によって異なります。

サーブセーフ・マネージャー基準とFDA食品コードによると、すぐに提供する（客の注文を受けてすぐに提供する）卵は、内部温度が 145°F (63°F)に達していなければなりません。

$^{\circ}\text{C}$) を 15 秒間押し続けます。

この温度は、卵の品質を維持しながらサルモネラ菌を殺菌するのに十分な温度です。これは、ビュッフェラインなどで後から提供するために「高温保存」される卵とは区別することが重要です。後者は、 155°F (68°C) で15秒間加熱する必要があります。介護施設など、高リスク集団（HSP）にサービスを提供する施設では、加熱不足または「目玉焼き」の調理には低温殺菌卵を使用する必要があります。オプションA (135°F) は高温保存する植物性食品の温度です。オプションC (155°F) は、低温保存する植物性食品の温度です。

オプションD \$165^{\circ}\text{F}\$)はひき肉と加熱保存卵用、オプションC \$165^{\circ}\text{F}\$)は鶏肉と再加熱食品用です。色や硬さといった「視覚的な指標」は生物学的安全性の信頼できる指標ではないため、管理者は調理師が校正済みの温度計を使用してこれらの温度を確認できるようにする必要があります。

質問: 24

割れていない殻付き卵の輸送は、

- A. 卵はグレード A ではありません。
- B. 黄身が壊れにくい。
- C. 卵の殻が汚れています。
- D. 卵の白身が黄身にくっついていています。

正解: ([正解を表示します](#))

卵はTCS食品でありサルモネラ菌の発生源となる可能性があるため、殻付き卵の受入基準は厳格です。

ServSafeの受入基準によると、殻付き卵は配達時に清潔で破損していないことが求められます。卵の殻が汚れている場合、つまり糞尿、土、羽毛の痕跡が残っている場合は、輸送を拒否しなければなりません。

汚れた殻は、農場や梱包時の衛生状態が悪いことを示しており、殻の外側の汚れは、卵が割れたときに簡単に汚染されたり、食品を取り扱う人の手を汚染したりする可能性があります。

卵の品質 オプションA) グレードAA、A、Bなど)は、安全性というよりも、好みやレシピの要件によって決まります。黄身が割れていない オプションB)または白身が黄身にくっついていて オプションD)のは、実際には高品質で新鮮な卵の証です。卵は時間が経つにつれて白身が薄くなり、黄身が割れやすくなります。安全性の観点から、管理者は卵が室温 \$45^{\circ}\text{F}\$ \$7^{\circ}\text{C}\$) 以下で受け取られ、殻にひび割れや目に見える汚れがないことを確認する必要があります。卵から液漏れや汚れがあると、冷蔵庫内で二次汚染の重大なリスクが生じます。

拒否とその理由（「汚れた殻」など）を文書化することは、事業の食品安全管理システムの重要な部分であり、安全な製品だけが食品の流れに入ることを保証します。

質問: 25

頻繁に使用する場合は、ミルクセーキミキサーは少なくとも何時間ごとに洗浄および消毒する必要がありますか？

- A. 2
- B. 4
- C. 6
- D. 8

正解: ([正解を表示します](#))

ServSafe ManagerガイドラインとFDA食品コードによると、継続的に頻繁に使用される食品接触面は、少なくとも4時間ごとに清掃および消毒する必要があります。この「4時間ルール」は、細菌の増殖という生物学的な現実に基づいています。理想的な条件、つまりミルクシェイクミキサーに含まれる牛乳と砂糖の残留物のように、水分が多く栄養分が豊富な環境下では、病原菌はこの時間内に危険なレベルまで増殖する可能性があります。4時間ごとに完全な清掃と消毒サイクルを義務付けることで、細菌の増殖サイクルが「対数増殖期」に達して個体数が爆発的に増加する前に、効果的に細菌の増殖サイクルを断ち切ることができます。

ミルクシェイクミキサーの場合、表面を拭くだけでは不十分です。必要に応じて機器を分解し、洗剤を熱湯で洗い、石鹼膜を取り除くためにすすぎ、その後、塩素や第四級アンモニウムなどの化学消毒剤で規定の接触時間処理する必要があります。環境温度が特に高温（華氏70度（摂氏21度）を超える）の場合、細菌増殖のリスクが高まりますが、室温での運転では4時間という基準が依然として規制の基準となっています。

管理者は、これを日々のワークフローに組み込む責任があり、多くの場合、「時間指定」の清掃ログを用いてコンプライアンスを検証します。頻繁に使用する機器の消毒を怠ると、交差汚染の直接的な経路となるため、衛生検査において重大な違反となることがよくあります。ミキサーがたまにしか使用されない場合でも、使用後、またはアレルギーを含む可能性のある別のフレーバーに切り替える前には、必ず洗浄と消毒を行う必要があります。この厳格なスケジュールは、アクティブ・マネジメント・コントロールの中核を成す要素であり、大量の食品生産においても物理的環境の安全を確保します。

質問: 26

消費者へのアドバイスは、事業がサービスを提供する際に提供されなければならない。

- A. 蒸しムール貝。
- B. 生牡蠣。
- C. ポーチドサーモン。
- D. ローストポーク。

正解: ([正解を表示します](#))

FDA（米国食品医薬品局の食品コードおよびServSafe サーブセーフ）基準によると、生または加熱不十分な時間・温度管理（TCS）食品を提供する施設は、消費者への注意喚起を行う必要があります。この注意喚起は、生または加熱不十分な肉、鶏肉、魚介類、貝類、卵の摂取は、特に特定の疾患のある方にとって食中毒のリスクを高めることをお客様に正式に通知するものです。生牡蠣は、ビブリオ・バルニフィカスやノロウイルスなどの病原菌と頻繁に関連する生の貝類製品であるため、このカテゴリーに直接該当します。

警告は、情報開示と注意喚起の2つの部分から構成されます。情報開示では通常、特定のメニュー項目にアスタリスク（*）を付け、生または加熱不十分であることを示します。注意喚起は、通常メニューの下部に記載される書面による説明で、これらの項目に関連する健康リスクを説明しています。蒸しムール貝（オプションA）、ポーチドサーモン（オプションC）、ローストポーク（オプションD）は通常、必要な最低内部温度まで加熱されているため、

警告は不要です。特に生牡蠣については、多くの管轄区域で「A型肝炎」の警告または特定の貝類タグの保持が義務付けられています。管理者は、注文前にすべてのお客様が警告をはっきりと見やすく、判読できるようにする必要があります。この手順は「積極的管理管理」の重要な要素であり、リスク評価の一部を消費者に委ねると同時に、生の動物性タンパク質に内在する生物学的ハザードについて消費者に十分な情報を提供することを保証します。

質問: 27

生の肉の温度を測った後、同じ食品用温度計で温かい食品の温度を測ることもできます。

- A. むるま湯で洗い流します。
- B. 洗浄および調整済み。
- C. 濡れた布で拭きます。
- D. 洗浄・消毒済み。

正解: ([正解を表示します](#))

温度計は「食品の流れ」を監視するための不可欠なツールですが、正しく取り扱わなければ交差汚染の媒介物となる可能性があります。プローブを生肉に挿入すると、サルモネラ菌や大腸菌など、その肉に付着している病原菌に汚染されます。サーブセーフ・マネージャのガイドラインによると、同じ温度計を別の食品、特に調理済み食品（RTE）や加熱調理済みの食品に使用する前に、必ず洗浄・消毒する必要があります。

正しい手順は、プローブを洗剤と温水で洗浄して物理的な残留物を除去し、すすいだ後、消毒液（塩素やクアットなど）に浸すか、消毒用ウェットティッシュを使用して必要な接触時間乾燥させることです。すすぐだけ（オプションA）や布で拭くだけ（オプションC）では、微生物を死滅させることができないため不十分です。校正（オプションB）は精度を保つために重要ですが、温度計を落としたり、極端な温度変化にさらされたりしない限り、毎回の使用の間に校正する必要はありません。管理者は、温度計が容易にアクセスできる場所に設置し、スタッフが測定の合間に「洗浄と消毒」のルールについて訓練を受けていることを確認する必要があります。この手順により、生の動物性タンパク質由来の病原体が顧客に提供される食品に「注入」されることを防ぎ、感染の連鎖を断ち切ることができます。

質問: 28

小売販売用に現場で調理され包装された食品のラベルには、どのような情報を記載する必要がありますか？

- A. 準備施設の検査スコア
- B. 製品の準備に使用したレシピのコピー
- C. 重量順で降順で並べたすべての材料のリスト
- D. 製品準備後5日以内の使用期限

正解: ([正解を表示します](#))

食品施設が小売販売用に食品を包装する場合（「ブラブアンドゴー」クーラーボックスなど）、FDA食品コードで義務付けられている厳格な表示要件を遵守する必要があります。ラ

ベルには、食品の一般名、数量（重量）、製造業者の名称と事業所、そして最も重要な点として、すべての原材料を重量順に記載する必要があります。この透明性は、特に食物アレルギーに関して、消費者の安全にとって不可欠です。

ラベルには、食品に含まれる9大アレルギーを明記する必要があります。パンなどの原材料に他の副原材料が含まれている場合は、それらも記載する必要があります。オプションAは不正解です。特定のレシピは独自のものであり、安全ラベルの記載は不要です。オプションCは不正解です。検査スコアは公開記録ですが、食品ラベルには記載が不要です。オプションDは不正解です。TCS食品の標準的な賞味期限は5日ではなく7日であり、具体的な日付は最も早く期限切れになる原材料に基づいて計算する必要があるからです。適切なラベル表示は、お客様が十分な情報に基づいて判断できるようにし、アレルギー反応が発生した場合でも施設を責任から守ります。マネージャーは、連邦および地域の健康法に準拠するために、すべての包装品が小売エリアに置かれる前に、正確にラベル表示されていることを確認する必要があります。

質問: 29

洗剤は

- A. 細菌を殺します。
- B. 食べ物の残りかすを取り除きます。
- C. 頑固なグリースを除去します。
- D. スクラブの必要性を排除します。

正解: [\(正解を表示します\)](#)

サーブセーフ・マネージャーのカリキュラムによると、清掃と消毒を区別することが重要です。洗剤は、食品の残りかす、汚れ、その他の汚れを表面から除去するために特別に設計された洗浄剤です。

洗剤には界面活性剤が含まれており、汚れと洗浄対象物の表面張力を低下させることで、残留物を浮かせて洗い流すことができます。一部の特殊な洗剤（脱脂剤は頑固な油汚れ オプションC）を除去するように設計されていますが、キッチンで使用される一般的な洗剤の基本要件は、有機物を除去することです。

洗剤は「バクテリアを殺す」(オプションA)という誤解がよくありますが、これは消毒剤の役割です。実際には、まず洗剤で食品の残留物を完全に除去しないと、有機物が化学物質を中和したり、微生物を物理的に保護したりするため、消毒剤は効果的に機能しません。

さらに、ほとんどの洗剤はこすり洗い (オプションD)の必要性を排除するものではありません。バイオフィームやこびり付いた食品を分解するには、ほとんどの場合、機械的な動作が必要です。3コンパートメントシンク方式では、最初のシンクで洗剤溶液を使用して、廃棄物の「塊」を除去します。管理者は、焼き付いた油汚れには強力洗剤、床や壁には多目的洗剤など、適切な種類の洗剤が使用されていることを確認する必要があります。また、洗剤による洗浄が消毒手順の必須条件であることをスタッフに理解させる必要があります。

質問: 30

食器を事前に設定するための承認された方法は何ですか？

- A. ナプキンで包みます。
- B. 屋内のみにプリセットします。
- C. 一日の終わりにそれらを削除します。
- D. 透明なプラスチック製の食器のみを使用してください。

正解: ([正解を表示します](#))

料理の流れ」におけるサービス段階では、お客様が使用される前に食器を汚染から保護する必要があります。サーブセーフ・マネージャーのカリキュラムとFDA食品コードによると、テーブルに銀食器があらかじめ用意されている場合は、食器を汚染から保護する必要があります。食器をナプキンで包むことは、ほこり、咳やくしゃみによる飛沫、そして他のお客様やスタッフとの偶発的な接触に対する物理的なバリアとなるため、最も承認されている方法です。

規則では、食器が包装されておらず、事前にセットされている場合、新しいお客様が着席した際に、使用済みかどうかに関わらず、食器を取り外して交換しなければならないと定められています。ただし、食器が「ロールアップ」のようにナプキンで完全に覆われているような包装の場合は、前のお客様が使用していない限り交換する必要はありません。これは、包装によって食器の「衛生状態」が損なわれないためです。他に認められている方法としては、使用者が食器の取っ手のみに触れることができるディスペンサーの使用などがあります。屋内でのみ事前セットする」オプションB)や「営業終了時に撤去する」オプションC)といった選択肢は、営業時間中の汚染に対する具体的な保護策にはなりません。

食器の適切な取り扱い、サービス提供において極めて重要です。これは、黄色ブドウ球菌などの病原菌が人との接触や環境中のゴミから伝染するのを防ぐためです。管理者は、これらのロールアップを準備するスタッフが、清潔な銀食器に触れる前に、必ず手をよく洗うように徹底する必要があります。

質問: 31

マギーズ・ケータリングは、誕生日パーティーに熱々のラザニア10個を配達します。ケータリングキッチンから出荷される際の最低温度は何度ですか？

- A. 130°F (54°C)
- B. 135°F (57°C)
- C. 145°F (63°C)
- D. 160°F (71°C)

正解: ([正解を表示します](#))

ケータリングやオフサイトサービスでは、食品の安全性維持において特有の課題があります。ラザニアなどの高温のTCS（低温殺菌処理）食品、バチルス・セレウス菌やクロストリジウム・パーフリンジェンスなどの細菌の増殖を防ぐため、危険温度域（ $41\sim 135^{\circ}\text{F}$ ）から遠ざける必要があります。FDAの食品コードとServSafeによると、高温での保管および輸送における最低温度は 135°F (57°C)です。

ケータリングキッチンでラザニアを調理する際は、まず適切な内部温度（通常 チーズ、パスタ、場合によっては肉が混ざっているため、165°F（華氏約4度）まで加熱調理する必要があります。しかし、保管および配達の目的上、135°F（華氏約4度）の閾値を下回ってはなりません。Maggie's Cateringは、輸送中に熱を保持できるように設計された断熱性の高い食品グレードの容器を使用する必要があります。ラザニアが目的地に到着した時点で135°F（華氏約4度）未満の場合、危険ゾーン内での滞在時間が2時間未満であれば、廃棄するか、165°F（華氏約4度）まで再加熱する必要があります。オプションAは危険ゾーン内であり、オプションCとDは保管に必要な温度よりも高い温度です。管理者は、食品が施設を出発する前とイベント会場に到着した時点で温度を記録し、輸送プロセス全体を通じて食品の安全性に対する継続的な「積極的な管理」を実証する必要があります。

有効的な**ServSafe-Manager**問題集はJPNTTest.com提供され、**ServSafe-Manager**試験に合格することに役に立ちます！JPNTTest.comは今最新**ServSafe-Manager**試験問題集を提供します。JPNTTest.com ServSafe-Manager試験問題集はもう更新されました。ここで**ServSafe-Manager**問題集のテストエンジンを手に入れます。最新版のアクセス、<https://www.jpntest.com/shiken/ServSafe-Manager-mondaishu> 93問、30%ディスカウント、特別な割引コード: **JPNshiken**」

質問: 32

責任者 (PIC)は、食品取扱者の手に感染した傷があることに気付きました。責任者は、食品取扱者に以下のことを指示する必要があります。

- A. 医師から許可を得る。
- B. 傷口を防水包帯と使い捨て手袋で覆います。
- C. 傷が治るまでオフィスで働く。
- D. 傷口に抗菌クリームを塗ります。

正解: ([正解を表示します](#))

サーブセーフ・マネージャーのカリキュラムとFDA食品コードによると、食品取扱者の手や手首の感染した傷、切り傷、または腫れ物は、黄色ブドウ球菌の潜在的な感染源となります。この病原体は皮膚によく存在し、食品や食品接触面に容易に感染する可能性があります。このリスクを軽減するには、傷を適切に封じ込める必要があります。標準的な要件は「三重バリア」システムです。まず、傷口を防水性・防漏性の包帯（指サックやゴムストールなど）で覆い、その上から使い捨て手袋を着用する必要があります。

腕の傷の場合は防水包帯で覆う必要がありますが、腕は通常食品に直接接触しないため、手袋の着用は必須ではありません。ただし、手や手首の傷の場合は手袋の着用が必須です。これは「制限」プロトコルです。傷が完全に覆われ、バリアが維持されている限り、従業員は食品を取り扱うことができます。傷が適切に覆われない場合（例えば、滲出液が持続する場合や、従業員が手袋を着用できない場合）、PIC（作業管理責任者は、従業員が露出した食

品、清潔な機器、または器具を取り扱うことを制限する必要があります。この手順により、感染による生物学的汚染物質が「食品の流れ」に入り込むのを防ぎます。管理者は、シフト中を通してこれらのバリアを監視し、包帯が濡れていないこと、手袋が破損していないことを確認する必要があります。

質問: 33

オペレーションの食品防御プログラムの一環として、責任者 (PIC) は

- A. 疑わしい活動を FDA に報告します。
- B. スタッフが食品準備エリアに私物を保管できるようにします。
- C. 権限のない人物によるアクセスを制限します。
- D. 承認されていないサプライヤーからの配送を受け入れます。

正解: ([正解を表示します](#))

フードディフェンスとは、意図的な汚染や改ざんから食品を守るための取り組みです。食品安全が偶発的な汚染に焦点を当てているのに対し、フードディフェンスは、不満を抱えた従業員、競合他社、テロリストなど、誰かが意図的に食品を危険な状態にする脅威に対処します。ServSafe Managerのカリキュラムでは、FDAの頭字語であるALERT (Alert :アラート) を活用し、管理者がフードディフェンスプログラムを作成するためのガイドを提供しています。このプログラムの重要な要素は、ALERTの「L」です。これはLook (注視) の頭文字で、施設内の製品の安全性を監視する必要性を強調しています。権限のない人員によるアクセスを制限することは、このプロセスにおける主要なステップです。

PICは、バックヤード、保管室、および荷積み場には許可されたスタッフのみが入室できるようにする必要があります。これには、配送担当者、サービス技術者、および訪問者の管理も含まれます。アクセスポイントは使用していないときは施錠し、従業員と訪問者を識別するシステムを導入する必要があります。

スタッフが調理場に私物を保管することを許可すること (オプション B) は衛生および安全に関する違反であり、承認されていないサプライヤーからの配達を受け入れること (オプション D) は食品防御の「保証」段階を省略することになります。

FDAへの疑わしい活動の報告 (オプション A) は二次的な対策となる可能性はありますが、第一の防御策は、そもそも許可されていない人物が食品供給にアクセスするのを防ぐことです。厨房や保管区域への立ち入り者を管理することで、管理者は悪意のある改ざんや、食品の流れに有害な生物兵器や化学物質が混入するリスクを大幅に低減できます。

有効的な**ServSafe-Manager**問題集はJPNTTest.com提供され、**ServSafe-Manager**試験に合格することに役に立ちます！JPNTTest.comは今最新**ServSafe-Manager**試験問題集を提供します。JPNTTest.com ServSafe-Manager試験問題集はもう更新されました。ここで**ServSafe-Manager**問題集のテストエンジンを手に入れます。最新版のアクセ

ス、<https://www.jpntest.com/shiken/ServSafe-Manager-mondaishu> 93問、30%ディス
カウント、特別な割引コード: **JPNshiken**」