

ずっとにほんではたらく / zuttonihon.jp

特定技能2号 飲食料品製造業 評価試験 対策問題集 & 解説

日本語（にほんご）＋ Tiếng Việt ・ 全20問 ・ 解説つき

★ 無料（むりょう）・印刷／配布OK ★

この教材について

この問題集は zuttonihon.jp が独自に作成したオリジナル問題です。公式の試験問題・過去問ではありません。学習・印刷・配布に自由にお使いいただけます（無料）。試験の最新情報は各実施団体の公式サイトをご確認ください。

企業のご担当者・登録支援機関・日本語を教える方へ：そのまま印刷して、外国人スタッフや生徒さんへの配布資料としてお使いいただけます。ベトナム語・インドネシア語・ミャンマー語の全問題はサイトでも学べます。

▶ もっと学ぶ： zuttonihon.jp

問題 & 解説 (全20問)

問 1

飲食料品製造業 特定技能2号

HACCP（ハサップ）で分析する「危害要因（きがいういん／ハザード）」の3種類は？

 Ba loại “mối nguy (hazard)” được phân tích trong HACCP là gì?

 Apa tiga jenis “bahaya (hazard)” yang dianalisis dalam HACCP?

- ☒ A 生物的（びせいぶつ等）・化学的・物理的
- ☐ B 大きい・中くらい・小さい
- ☐ C 赤・青・黄
- ☐ D 朝・昼・夜

正解 A 危害要因は「生物的（細菌・ウイルス等）」「化学的（洗剤・農薬・アレルギー等）」「物理的（金属・ガラス・毛髪等）」の3つに分けて分析します。

問 2

飲食料品製造業 特定技能2号

HACCPの「重要管理点（CCP）」とは何ですか？

 “Điểm kiểm soát tối hạn (CCP)” trong HACCP là gì?

 Apa itu “titik kendali kritis (CCP)” dalam HACCP?

- ☒ A 危害を防ぐため特に重点的に管理する工程
- ☐ B 休憩する場所
- ☐ C 倉庫
- ☐ D 事務所

正解 A CCP（Critical Control Point）は、危害要因を防止・除去または許容レベルまで低減するために、特に重点的に管理する工程（例：加熱、金属検出）です。

問 3

飲食料品製造業 特定技能2号

CCPで基準を守れているかを継続的に監視することを何といいますか？ *Việc giám sát liên tục xem CCP có đạt tiêu chuẩn hay không gọi là gì?* *Apa sebutan untuk pemantauan berkelanjutan apakah CCP memenuhi standar?*

- ☒ **A** モニタリング（監視）
- ☐ **B** 値引き
- ☐ **C** 出荷
- ☐ **D** 休憩

正解 A CCPが管理基準（温度・時間など）を守れているかを、温度計などで継続的に確認することを「モニタリング」といいます。

問 4

飲食料品製造業 特定技能2号

モニタリングで管理基準を外れていたとき、まず行うことは？ *Khi giám sát phát hiện vượt tiêu chuẩn, việc đầu tiên cần làm là gì?* *Saat pemantauan menunjukkan penyimpangan dari standar, apa yang pertama dilakukan?*

- ☒ **A** 是正措置（製品の処置と原因の除去）
- ☐ **B** そのまま出荷する
- ☐ **C** 記録を消す
- ☐ **D** 放置する

正解 A 基準を外れたら「是正措置」を行います。基準を外れた間の製品を区分け・処置し、原因を取り除いて正常に戻します。

問 5

飲食料品製造業 特定技能2号

HACCPで記録を残す主な目的は？ *Mục đích chính của việc lưu hồ sơ trong HACCP là gì?* *Apa tujuan utama menyimpan catatan dalam HACCP?*

- ☒ **A** 管理が正しく行われた証拠と問題時の追跡（検証）
- ☐ **B** 飾り
- ☐ **C** 不要なので捨てる用
- ☐ **D** 見た目をよくするため

正解 A 記録は、管理が適切に行われたことの証拠となり、問題が起きたときに原因を追跡（トレーサビリティ）し、検証するために欠かせません。

問 6

飲食品製造業 特定技能2号

食中毒予防の「3原則」として正しいものは？

🇻🇳 *Đâu là “3 nguyên tắc” phòng ngừa ngộ độc thực phẩm?*

🇮🇩 *Manakah “3 prinsip” pencegahan keracunan makanan?*

- ☒ A つけない・増やさない・やっつける
- ☐ B 見ない・言わない・聞かない
- ☐ C 安い・早い・うまい
- ☐ D 朝・昼・夜

正解 A 食中毒予防の3原則は「(菌を) つけない (清潔・手洗い)」「増やさない (低温管理)」「やっつける (加熱・殺菌)」です。

問 7

飲食品製造業 特定技能2号

細菌を「増やさない」ために最も有効な保存方法は？

🇻🇳 *Cách bảo quản hiệu quả nhất để “không làm vi khuẩn tăng lên” là gì?*

🇮🇩 *Cara penyimpanan paling efektif agar bakteri “tidak bertambah” adalah?*

- ☒ A 冷蔵・冷凍など低温で保存する
- ☐ B 常温で長く置く
- ☐ C 日なたに置く
- ☐ D めるま湯につける

正解 A 多くの細菌は10～60℃で増えやすいため、冷蔵（10℃以下）・冷凍（-15℃以下）の低温で保存し、増殖を抑えます。

問 8

飲食品製造業 特定技能2号

加熱して菌を「やっつける」とき、食品の中心部の目安は？

🇻🇳 *Khi gia nhiệt để diệt khuẩn, nhiệt độ tâm thực phẩm tiêu chuẩn là?*

🇮🇩 *Saat memanaskan untuk membunuh bakteri, suhu pusat makanan standarnya?*

- ☒ A 中心温度75℃で1分以上
- ☐ B 30℃で5秒
- ☐ C 10℃で1時間
- ☐ D 加熱しない

正解 A 多くの食中毒菌は、食品の中心温度75℃で1分以上の加熱で死滅します（ノロウイルスは85～90℃で90秒以上）。

問 9

飲食料品製造業 特定技能2号

ノロウイルス対策として正しいものは？

🇻🇳 *Đâu là biện pháp đúng đối với norovirus?*

🇮🇩 *Manakah langkah yang benar terhadap norovirus?*

- ☒ A 85～90℃で90秒以上の加熱と手洗いの徹底
- ☐ B アルコール消毒だけで十分
- ☐ C 冷やせば死ぬ
- ☐ D 対策は不要

正解 A ノロウイルスはアルコールが効きにくいいため、85～90℃で90秒以上の加熱、徹底した手洗い、次亜塩素酸ナトリウムでの消毒が有効です。

問 10

飲食料品製造業 特定技能2号

黄色（おうしょく）ブドウ球菌（きゅうきん）による食中毒の特徴は？

🇻🇳 *Đặc điểm ngộ độc do tụ cầu vàng (Staphylococcus aureus) là gì?*

🇮🇩 *Apa ciri keracunan akibat Staphylococcus aureus?*

- ☒ A 手指の傷から汚染し、毒素は加熱しても壊れにくい
- ☐ B 加熱すれば必ず安全
- ☐ C 毒素は存在しない
- ☐ D 冷蔵庫の中だけで増える

正解 A 黄色ブドウ球菌は手指の傷・化膿巣から食品を汚染します。つくる毒素（エンテロトキシン）は熱に強く、加熱しても残るため、傷がある人は素手で食品を扱わないことが大切です。

問 11

飲食料品製造業 特定技能2号

正しい手洗いで特に念入りに洗うべき場所は？

🇻🇳 *Khi rửa tay đúng cách, vị trí cần rửa kỹ nhất là?*

🇮🇩 *Saat mencuci tangan dengan benar, bagian yang paling perlu dicuci teliti adalah?*

- ☒ A 指先・爪・指の間・手首まで
- ☐ B 手のひらだけ
- ☐ C 水でさっと流すだけ
- ☐ D 洗わない

正解 A 汚れや菌が残りやすい指先・爪の間・指の間・手首まで、石けんで丁寧に洗い、流水ですすいで消毒します。

問 12

飲食品製造業 特定技能2号

食品を扱う作業者の服装として正しいものは？

🇻🇳 Trang phục đúng của người xử lý thực phẩm là gì?

🇮🇩 Pakaian yang benar bagi penangan makanan adalah?

- ☒ A 帽子・マスク・清潔な作業着で毛髪や異物の混入を防ぐ
- ☐ B 私服でよい
- ☐ C ポケットに物を入れる
- ☐ D アクセサリーを着けてよい

正解 A 毛髪・ほこり・私物などの異物混入を防ぐため、帽子・マスク・清潔な作業着を正しく着用し、ポケットに物を入れず、アクセサリは外します。

問 13

飲食品製造業 特定技能2号

下痢（げり）やおう吐の症状がある作業者がとるべき行動は？

🇻🇳 Người lao động bị tiêu chảy hoặc nôn nên làm gì?

🇮🇩 Apa yang harus dilakukan pekerja yang diare atau muntah?

- ☒ A 食品を扱う作業を外れ、上司に報告する
- ☐ B そのまま作業を続ける
- ☐ C 隠して作業する
- ☐ D 手袋をすれば作業してよい

正解 A 下痢・おう吐・発熱は食中毒菌やウイルスを持つおそれがあるため、食品を扱う作業から外れて上司に報告します（就業制限）。

問 14

飲食品製造業 特定技能2号

工場に「そ族・昆虫（ねずみ・虫）」を入れないための対策は？

🇻🇳 Biện pháp ngăn chuột và côn trùng vào nhà máy là gì?

🇮🇩 Langkah mencegah tikus dan serangga masuk pabrik adalah?

- ☒ A 隙間をふさぎ、捕虫器・清掃で防除する（ペストコントロール）
- ☐ B えさを置いておく
- ☐ C ドアを開けたままにする
- ☐ D 対策は不要

正解 A そ族・昆虫は異物混入や菌の媒介の原因です。入口や隙間をふさぎ、捕虫器の設置、清掃、定期的な防除（ペストコントロール）で侵入・発生を防ぎます。

問 15

飲食品製造業 特定技能2号

器具・手指の消毒に使うものとして適切な組合せは？

🇻🇳 Tổ hợp đúng để khử trùng dụng cụ và tay là gì?

🇮🇩 Kombinasi yang tepat untuk disinfeksi alat dan tangan adalah?

- ☒ A 次亜塩素酸ナトリウム・アルコール・熱湯
- ☐ B 水だけ
- ☐ C 食用油
- ☐ D 砂糖水

正解 A 消毒には次亜塩素酸ナトリウム（漂白・除菌）、アルコール（手指・器具）、熱湯（煮沸）などを、対象に応じて使い分けます。ノロにはアルコールが効きにくい点に注意します。

問 16

飲食品製造業 特定技能2号

表示が義務づけられている「特定原材料（とくていげんざいりょう）8品目」に含まれるものは？

🇻🇳 Đâu thuộc “8 nguyên liệu đặc định” bắt buộc ghi nhãn dị ứng?

🇮🇩 Manakah yang termasuk “8 bahan wajib” pelabelan alergen?

- ☒ A えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生
- ☐ B 米・野菜・魚・肉
- ☐ C 砂糖・塩・しょうゆ
- ☐ D 水・お茶

正解 A 特定原材料は重いアレルギーを起こすため表示が義務の8品目：えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）です。

問 17

飲食品製造業 特定技能2号

アレルゲンの「交差接触（コンタミネーション）」を防ぐ方法は？

🇻🇳 Cách phòng tránh “tiếp xúc chéo” của chất gây dị ứng là gì?

🇮🇩 Cara mencegah “kontak silang” alergen adalah?

- ☒ A 器具やラインを分け、よく洗浄して混入を防ぐ
- ☐ B 同じ器具を洗わずに使う
- ☐ C 気にしない
- ☐ D わざと混ぜる

正解 A アレルゲンを含む食品とそうでない食品で器具・製造ラインを分け、洗浄を徹底し、製造順序を工夫して意図しない混入（交差接触）を防ぎます。

問 18

飲食品製造業 特定技能2号

金属などの異物混入を防ぐために製造ラインに設置する機器は？

🇻🇳 Thiết bị lắp trên dây chuyền để ngăn dị vật kim loại lẫn vào là gì?

🇮🇩 Alat yang dipasang di lini produksi untuk mencegah benda asing logam adalah?

- ☒ A 金属検出機・X線異物検出機
- ☐ B 電子レンジ
- ☐ C 冷蔵庫
- ☐ D ミキサー

正解 A 金属検出機やX線異物検出機をラインに設置し、製品に金属・骨・石などの異物が混入していないかを検査して排除します。

問 19

飲食品製造業 特定技能2号

要冷蔵・要冷凍食品の保存温度の目安として正しいものは？

🇻🇳 Nhiệt độ bảo quản đúng cho thực phẩm lạnh/đông là?

🇮🇩 Suhu penyimpanan yang benar untuk makanan dingin/beku adalah?

- ☒ A 冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下
- ☐ B 冷蔵は30℃
- ☐ C 常温でよい
- ☐ D 冷凍は40℃

正解 A 一般に冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下で保存します。低温を保つことで菌の増殖を抑え、品質と安全を守ります。

問 20

飲食品製造業 特定技能2号

「消費期限」と「賞味期限」の違いとして正しいものは？

🇻🇳 Sự khác nhau đúng giữa “hạn sử dụng (消費期限)” và “hạn dùng ngon (賞味期限)” là gì?

🇮🇩 Perbedaan yang benar antara “batas konsumsi” dan “batas kualitas terbaik” adalah?

- ☒ A 消費期限=安全に食べられる期限、賞味期限=おいしく食べられる期限
- ☐ B まったく同じ意味
- ☐ C 賞味期限を過ぎたら必ず腐る
- ☐ D どちらも期限はない

正解 A 消費期限は「安全に食べられる期限」で過ぎたら食べない方がよいもの（弁当・生菓子等）。賞味期限は「おいしく食べられる期限」で過ぎても適切保存ならすぐには危険ではありません。