2025/4/1 更新

缶詰巻締模擬試験問題（専門級用）No.1

1　つぎの文を読んで、その内容が正しいものには○印、間違っているものには×印を、（　　）内につけてください。

1）（　　）　果実缶詰の加熱殺菌は100℃以下の温度で行うのが一般的である。

2）（　　）　缶詰の加熱殺菌で一番問題となる微生物はボツリヌス菌である。

3）（　　）　100℃以上の加熱殺菌は、加圧式殺菌機（Retort）で行う。

4）（　　）　加熱殺菌は、食品をおいしくするために重要な工程である。

5）（　　）　加熱殺菌後に微生物が侵入して製品を腐らせることを、二次汚染による変敗という。

6）（　　）　手で押し込むことのできないような硬く膨張した蓋、底を有する缶をフリッパーという。

7）（　　）　3ピース缶の缶胴部は、通常はハンダによって接合されている。

8）（　　）　果実缶詰に使用するブリキ缶は、内容物の色調を保つ目的で缶の内面が塗装されていない。

9）（　　）　缶蓋裏側のカール部付近に塗布されているゴム状の物質を、シーリングコンパウンドという。

10）（　　）　缶詰食品を製造するときは、事前に営業許可を取る必要があると食品衛生法で定められている。

11）（　　）　食品衛生法では、缶詰食品に食品添加物を使用してはならないと決められている。

12）（　　）　食品表示法では、輸入した缶詰を日本でラベルを張り替えれば日本産となる。

13）（　　）　重い部品を持ち上げる際は、腰を低くして持ち上げるとよい。

14）（　　）　他の作業者が巻締機械の調整している間は、動力のスイッチを入れてはならない。

15）（　　）　選別工程は明るくしておく必要があるので、照明にカバーなどをつけない方がよい。

16）（　　）　二重巻締法は日本独自の技術である。

17）（　　）　巻締の3要素とは、第1巻締ロール(1st Roll)、第2巻締ロール(2nd Roll)、チャック(Chuck)をいう。

18）（　　）　缶詰食品用の金属缶は、二重巻締によって密封が保持されている。

19）（　　）　巻締機の調整を早く終わらせるために、後戻り調整を行うとよい。

20）（　　）　第1巻締ロールと第2巻締ロールとでは溝の形状が異なる。

21）（　　）　セミトロシーマーでは、だ円缶を巻締することはできない。

22）（　　）　巻締機を調整したときは、必ず巻締検査を行い、巻締が正常であることを確認する必要がある。

23）（　　）　ストレート缶用のマイクロメーターがあればどの缶の形態でも測定できる。

24）（　　）　ハイトゲージは缶高の測定に用いる。

25）（　　）　実缶缶高は缶型によって異なる。

26）（　　）　巻締状態を評価するときに統計的管理を行うと、事故や不良巻締の発生を未然に防止できる。

27）（　　）　耐圧試験は補助的に用いられるので、この結果だけで巻締の良否を判定してはいけない。

28）（　　）　耐圧試験は専用の工具を用いて行う。

29）（　　）　巻締測定はX、Y、Zの3点を測定して判断する。

30）（　　）　巻締不良は外部視覚検査で判明するものもある。

2　次の用語で、不良巻締の状態を示すものには○印、そうでないものには×印を、（　　）内につけてください。

（　　）　チャックウオールラジアス

（　　）　ドルーピング

（　　）　フォールスシーム

（　　）　アジャスティングウオーム

（　　）　ジャンプドシーム

3　次の機械器具の名称で、巻締検査に使用するものには○印、そうでないものには×印を、（　　）内につけてください。

（　　）　カウンターシンクゲージ

（　　）　計量カップ

（　　）　ハンドキャンテスター

（　　）　ペーパーナイフ

（　　）　シームプロジェクター

4　次の用語で、缶詰製造に関係の深いものはは○印、そうでないものには×印を、（　　）内につけてください。

（　　）　低酸性食品

（　　）　真空乾燥

（　　）　熱溶融

（　　）　加熱殺菌

（　　）　ブリキ缶

（　　）　ペール缶

（　　）　食品衛生法

（　　）　日本農林規格

（　　）　毒劇物取り扱い管理

（　　）　防虫防鼠対策

2025/4/1 更新

缶詰巻締模擬試験問題（専門級用）No.2

1　つぎの文を読んで、その内容が正しいものには○印、間違っているものには×印を、（　　）内につけてください。

1）（　　）缶詰原料に生鮮品を用いるときは鮮度のよいものを使用する。

2）（　　）食品を長期間保存する方法として缶詰法は優れている。

3）（　　）缶詰の加熱殺菌で一番問題となる微生物はボツリヌス菌である。

4）（　　）100℃以上の加熱殺菌は、加圧式殺菌機（Retort）で行う。

5）（　　）加熱殺菌後の缶詰は、少々乱暴に扱ってもよい。

6）（　　）加熱殺菌後に微生物が侵入して製品を腐らせることを、二次汚染による変敗という。

7）（　　）タブ自体は缶体から外れない特徴の蓋をステイオンタブ(SOT)エンドという。

8）（　　）ブリキとはアルミニウムにスズがメッキされたものである。

9）（　　）缶蓋裏側のカール部付近に塗布されているゴム状の物質を、シーリングコンパウンドという。

10）（　　）食品衛生法では、缶詰食品に食品添加物を使用してはならないと決められている。

11）（　　）缶詰食品を製造するときに、腐った原材料を使用してはならないと食品衛生法で規定されている。

12）（　　）食品表示法では、缶詰食品に賞味期限を表示しなければならないと決められている。

13）（　　）危険な作業を行う場合は、適切な保護具をつけ決められた作業手順に従わなければならない。

14）（　　）体の具合が悪くても、会社に迷惑がかかるので工場作業を休んではいけない。

15）（　　）食品工場では、作業場に昆虫が侵入しないよう適切な措置を講じる必要がある。

16）（　　）巻締の3要素とは、第1巻締ロール(1st Roll)、第2巻締ロール(2nd Roll)、チャック(Chuck)をいう。

17）（　　）缶詰食品用の金属缶は、二重巻締によって密封が保持されている。

18）（　　）巻締ロールの溝は、第1巻締ロールと第2巻締ロールとでは異なる。

19）（　　）セミトロシーマーは、第1巻締ロールの調整ができれば、第2巻締ロールは調整しなくても良い。

20）（　　）巻締機を調整したときは、必ず巻締検査を行い、巻締が正常であることを確認する必要がある。

21）（　　）マイクロメーターは測定する缶の種類によって形状が異なる。

22）（　　）Wとは第2巻締幅のことである。

23）（　　）第2巻締ロールの押圧が強いと巻締厚さ(T)は大きくなる。

24）（　　）正常な巻締では、巻締厚さ（T）よりも巻締幅（W）の方が大きい。

25）（　　）不良な第1巻締でも第2巻締で修正できる。

26）（　　）巻締測定はX、Y、Zの3点を測定して判断する。

27）（　　）正常な空缶を使用していれば巻締不良は発生しない。

28）（　　）ラップに隣接する部分が緩くなっている状態をジャンプドシームという。

29）（　　）巻締不良は外部視覚検査で判明するものもある。

30）（　　）巻締不良が発見されたらその缶だけを処分すれば製造を続けてもよい。

2　次の名称の記号が合っているものには○印、そうでないものには×印を（　　）内に付けて下さい。

（　　）巻締厚さ；　T

（　　）カバーフック；　CH

（　　）オーバーラップ；　OR

（　　）アッパークリアランス；　AK

（　　）缶胴缶材厚さ；　tb

3　次の機械器具の名称で、巻締検査に使用するものには○印、そうでないものには×印を、（　　）内につけてください。

（　　）　マイクロメーター

（　　）　ノギス

（　　）　やっとこ

（　　）　チェーンソー

（　　）　温度計

4　次の用語で、缶詰製造に関係の深いものはは○印、そうでないものには×印を、（　　）内につけてください。

（　　）　乾燥食品

（　　）　真空巻締

（　　）　急速冷凍

（　　）　HACCP管理

（　　）　ステンレス缶

（　　）　2ピース缶

（　　）　食品　表示法

（　　）　独占禁止法

（　　）　衛生的な作業服着用

（　　）　異物混入防止