

かんづめまきしめもぎしけんもんだい しよきゆうよう
缶詰巻締模擬試験問題（初級用）No.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. () 缶詰製造の基本は、脱気、密封、殺菌工程である。
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. () 缶詰に使用する原料の鮮度は品質に影響しない。
4. () 手や指をけがしている人は、工場内で食品にふれてはいけない。
5. () 缶詰は最後に加熱殺菌するので、調理工程は不潔であってもよい。
6. () 選別工程の照明は、昆虫などが入らないように暗くしておくとうよい。
7. () 選別工程の照明は、異物や不良品などを見つけやすくするために明るくしておく必要がある。
8. () 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。
9. () 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。
10. () 100℃以上の加熱殺菌は、加圧式殺菌機（Retort）で行う。
11. () 加熱殺菌が終了した缶詰はできるだけ早く冷却するのがよい。
12. () 加熱殺菌後の缶詰は、少々乱暴に扱ってもよい。
13. () 缶詰の冷却に用いる水は、汚れた水を使ってはいけない。
14. () 空気を多く含んだ缶詰は品質の変化が速い。
15. () 空気を多く含んだ缶詰は腐敗しやすい。
16. () 巻締の3要素とは、巻締ロール(Roll)、チャック(Chuck)、リフター(Lifter)をいう。
17. () 巻締ロールの溝は、第1巻締ロールと第2巻締ロールとは異なる。
18. () 巻締ロールの溝は、第2巻締ロールの方が深い。
19. () 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。
20. () 缶材の厚さによって、適正巻締厚さ(T)が決まる。
21. () 巻締寸法の標準値は、すべての缶型で同一である。
22. () 標準寸法より高い缶高(H)を示す缶は、必ずボデーフック(BH)が長くなる。
23. () ボデーフック(BH)とカバーフック(CH)の重なり部分(OL)が小さい方が、よい巻締である。
24. () 不良な第1巻締でも第2巻締で修正できる。
25. () 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うよい。
26. () 巻締の外部測定は、できるだけ回数をおおくする方がよい。
27. () 巻締の外部測定が良好ならば、内部測定はしなくてもよい。
28. () 巻締測定記録は、3年間保管する必要がある。
29. () 巻締部を強く傷つけると漏れることがある。
30. () はじめに巻締機を正しく調整してしまえば、あとは調整する必要はない。

かんづめまきしめ も ぎ し けん も ん だ い しよきゆうよう
缶詰巻締模擬試験問題 (初級用) No.2

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。

31. () 缶詰食品における脱気の目的は、空気中の微生物を除去することである。
32. () 食品工場では、作業場にねずみや昆虫が入らないような措置を講じる必要がある。
33. () 作業場で薬剤を散布すると危険なので、ねずみ駆除には猫を放しておくといよい。
34. () 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。
35. () 食品の製造作業に従事する人は、清潔な作業着、帽子および専用の履物を着用しなければならない。
36. () 作業中は、指輪や腕時計などの装飾品は必ずはずさなければならない。
37. () 製品を調製するために使用する水に井戸水を使う場合は、食品製造用水を用いなければならない。
38. () 加熱殺菌は、食品を長期間保管するために重要な工程である。
39. () 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。
40. () 魚や肉などの缶詰食品の殺菌はレトルトと呼ばれる装置で行う。
41. () 製品を長期間保存するために、殺菌の終了した缶詰食品は冷蔵庫で保管するとよい。
42. () 殺菌の終わった缶詰でも、高い温度で長時間おいておくと腐ることがある。
43. () 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。
44. () 缶詰食品だけでなく、容器にも食品衛生法の規格基準がある。
45. () 輸入した缶詰でも、日本でラベルを貼り替えれば日本産になる。
46. () 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。
47. () 同一の巻締ロールで、すべての缶詰を巻締することができる。
48. () 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。
49. () 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よい。
50. () 巻締機は構造が簡単なので、あまり整備しなくても巻締不良になることはない。
51. () セミトロシーマーでは、巻締ロールを調整するときは必ずトップの位置で調整しなければならない。
52. () 2ピース缶とは缶胴と缶底が一体化したものに、缶蓋が二重巻締されたものである。
53. () ティンニッケルスチールとは鉄にニッケルをメッキしたもので、スズは使用されていない。
54. () 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。
55. () 巻締の内部測定は、4時間に1回以上行わなければならない。
56. () 巻締の外部測定は、4時間に1回以上行わなければならない。
57. () 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。
58. () ノックダウンフランジとは、ボデーフックが巻締の下縁からはみ出した状態をいう。
59. () 巻締厚さ (T) の測定にはノギスを用いる。
60. () 巻締値に異常が発見された場合はただちに製造を停止し、異常原因を追求しなければならない。

かんづめまきしめ も ぎ し けん も んだい しよきゆうよう
缶詰巻締模擬試験問題（初級用） No.3

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。

61. () 安全な製品を製造するためには、従業員の衛生教育は欠かせない。
62. () 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。
63. () 缶詰食品には、食品添加物を使用してはならない。
64. () 従業員の無駄話を防止するためにマスクの着用は有効な方法である。
65. () 腐敗している食品を缶詰食品の原材料に使用してはならない。
66. () 工場内での盗難を防止するために、貴重品は身につけて作業する必要がある。
67. () 手洗い施設には全員が必ず手を拭けるように、大きめのタオルを1枚常備しておくといよい。
68. () 工場の床は水たまりが生じないように、適度な勾配をつけておくといよい。
69. () 原料を保管している冷蔵庫は、一定時間ごとに温度を測定し記録しておく必要がある。
70. () 作業員の不必要な出入りを制限するために、便所は作業場内に設置するとよい。
71. () 食品の取扱いに手袋を使用する場合は、破れがなく衛生的なものを使用しなければならない。
72. () 食品工場は常に清潔にしておく必要があるので、汚れの目立つ白い長靴はふさわしくない。
73. () 低酸性食品とは、pHが4.6を超え、かつ水分活性が0.94を超える食品をいう。
74. () 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。
75. () セミトロシーマーの最大巻締能力は、1分間あたり50缶である。
76. () アドリアンスシーマーでは、だ円缶を巻締することはできない。
77. () セミトロシーマーは、強制ドライブ型のリフターを装備している。
78. () 缶詰食品用金属缶は、ブリキかアルミニウムで作られているものが多い。
79. () ブリキとは、鉄に亜鉛をメッキしたものである。
80. () 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。
81. () 缶切りを使わないで開けることのできる缶を、イージーオープン缶と呼ぶ。
82. () 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。
83. () DR缶とは2ピース缶の一種で、2回深絞り成形される。
84. () 第1巻締の評価を行う場合、内部の計量検査は必要ない。
85. () 巻締の外部検査をする場合、視覚検査が合格であれば巻締値の測定はしなくても良い。
86. () プレッシャーリッジ（シームタイトネス）は、巻締部を解体しないと判定できない。
87. () 実缶高（CaH）の測定にはノギスカハイトゲージを使用する。
88. () 巻締測定記録は3年間保管するので、翌日にきれいな紙に清書しておく必要がある。
89. () 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。
90. () 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。