

# 平成29年度 調理師試験問題

13 : 30 ~ 15 : 30

**指示があるまで開けてはいけません**

## － 注 意 事 項 －

- 1 この問題用紙には**食文化概論（4問）、食品学（6問）調理理論（16問）、公衆衛生学（9問）、栄養学（9問）、食品衛生学（16問）の6科目（60問）**の問題が綴じられています（1問10点）。  
6科目の試験時間は、2時間です。
- 2 答案用紙（マークシート用紙）は別にあります。答案用紙の指定の場所に**受験番号、氏名を記入し、受験番号に該当する数字を忘れずにマークしてください。**
- 3 解答は、該当するものを**1つだけ選んで**、その番号を答案用紙に明りょうにマークしてください。  
**※ 2つ以上マークした場合や答え（マーク）のないものは無効となりますので、注意してください。**
- 4 答案用紙の提出は、試験開始後30分までは、認めません。試験官の指示があるまで提出しないでください。
- 5 質問があるときは、手をあげて試験官または試験立会人に合図してください。
- 6 一度退場したら試験終了まで再入場できませんので、注意してください。
- 7 問題用紙は、試験終了後**（15 : 30以降）**は持ち帰っても結構です。

沖 縄 県

## I. 食文化概論

**解答の仕方** 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の記述の  に入る語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

イネの系統には、主に次の3種がある。日本において主流のイネである  A 種は、丸く短い形をしており、炊くと粘り気がある。世界的に生産量が多いのは、形が縦長で、粘りけが少ない  B 種である。イタリアやブラジルなどで生産されている  C 種は長さ、幅ともに大粒で  B 種に近い粘りをもつ。

|   | A     |      | B     |      | C     |
|---|-------|------|-------|------|-------|
| 1 | インディカ | ———— | ジャポニカ | ———— | ジャバニカ |
| 2 | ジャポニカ | ———— | インディカ | ———— | ジャバニカ |
| 3 | ジャバニカ | ———— | インディカ | ———— | ジャポニカ |
| 4 | ジャポニカ | ———— | ジャバニカ | ———— | インディカ |

問2. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 鎌倉時代に動物性食品と五葷（にんにく、ねぎ等の薬味）を禁じ、植物性食品と中国伝来の調理法を組み合わせた大饗料理が開発された。
- 安土桃山時代に確立した本膳料理は、本膳を中心に膳を重ねていく形式の食事、膳の形や食べ方などを細かく規定している。
- 江戸中期から後期にかけて、長崎に開業した西洋料理店のオランダ料理が、唐料理と折衷して卓袱料理となった。
- 江戸初期に発達した会席料理は、中国僧が伝えた精進料理の一種で、卓袱料理と同様に大皿から取り分けて食べ、全員に茶を供する。

問3. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 衣食住など、人間の生活行動に関する技術や意識の文化を食文化という。
- 2 人類の食文化を象徴しているのは、道具の使用、火の利用、食物の味つけの3つである。
- 3 道具の使用により、人力では不可能な大量処理などが可能となった。
- 4 火の利用により、穀類のでん粉や、動物の皮などのたんぱく質のようなそのままでは人間にとって消化が困難な食品成分の利用が可能となった。

問4. 次の郷土料理に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

|   | 都道府県 |      | 郷土料理  |
|---|------|------|-------|
| 1 | 岡山県  | ———— | ままかり漬 |
| 2 | 京都府  | ———— | 千枚漬   |
| 3 | 北海道  | ———— | さつま汁  |
| 4 | 沖縄県  | ———— | ソーキそば |

## Ⅱ. 食 品 学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 記載されている無機質（ミネラル）は、10種類である。
- 2 収載食品数は1,111食品あり、13群に分類されている。
- 3 炭水化物には、食物繊維が含まれている。
- 4 成分表では、食品の可食部10g中に含まれる各成分の数値が記載されている。

問2. 次の野菜の分類に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

|   | 分類                      |      | 主な野菜            |
|---|-------------------------|------|-----------------|
| 1 | 葉菜類 <small>ようさい</small> | ———— | こまつな、みつば、ほうれんそう |
| 2 | 茎菜類 <small>けいさい</small> | ———— | たまねぎ、たけのこ、うど    |
| 3 | 根菜類 <small>こんさい</small> | ———— | れんこん、しょうが       |
| 4 | 果菜類 <small>かさい</small>  | ———— | アーティチョーク、みょうが   |

問3. 次の卵類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 鶏卵は、卵黄、卵白、卵殻の3部分からなり、重さの割合は2：7：1である。
- 2 温泉卵は、卵黄と卵白の熱凝固温度の差を利用してつくられる。
- 3 卵の脂質の99%以上は卵白に含まれる。
- 4 卵白の成分は、マヨネーズを製造するときの乳化性に深く関与している。

問4. 次の保健機能食品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 栄養機能食品は、定められた基準を満たせば表示が可能な規格基準型の食品である。
- 2 特定保健用食品は、その摂取により特定の保健の目的が期待できる旨の表示を許可された食品である。
- 3 特定保健用食品には、「糖の吸収を穏やかにする」、「コレステロールの吸収を抑える働きがある」などの表示がなされた食品がある。
- 4 機能性表示食品には、許可マークが付されている。

問5. 次の微生物と加工食品の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

|   | 微生物   |       | 加工食品  |
|---|-------|-------|-------|
| 1 | 酵母    | ————— | 酢     |
| 2 | かび    | ————— | かつお節  |
| 3 | 細菌    | ————— | ヨーグルト |
| 4 | 細菌と酵母 | ————— | 漬け物   |

問6. 次の食品の加工に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ピータンでは、卵白が灰の酸性によって変性し、黒褐色のゼリー状になる。
- 2 プロセスチーズは、種類が多くカテージ、チェダー、パルメザンなどがある。
- 3 中華麺は、準強力粉にかん水を加えて製麺したものである。
- 4 こんにやくは、粉にしたこんにやくいもを多量の水で膨潤させ、硫酸カルシウム（すまし粉）を加えて固めたものである。

### Ⅲ. 調理理論

**解答の仕方** 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理という仕事は、人の食物摂取行動の途中段階を受けもつ。
- 2 加工は、調理に先立って行う処理で、ある食品から次の段階の食品へと調製することである。
- 3 調理とは、食品材料に物理的・化学的処理をほどこして、摂取可能な「食物」につくり変えることである。
- 4 調理の役割は、食品の栄養効率を高め、同時に安全性や嗜好性<sup>しこうせい</sup>を向上させることにある。

問2. 次の日本料理の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 魚介類、野菜を主材料とする。
- 2 色や形、外観が重視される傾向がある。
- 3 味つけは、濃厚でソース本位である場合が多い。
- 4 供食法（食事の提供の仕方）は、1人分ずつの食膳を構成する。

問3. 次の非加熱調理操作に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 洗浄という調理操作は、調理の出発点であり、食品の安全性、嗜好性の向上などは目的ではない。
- 2 圧搾<sup>あつさく</sup>とは、食品に圧力を加えず自然の重力で液を分ける調理操作をいう。
- 3 粉碎<sup>ふんさい</sup>とは、2種類以上の食品や成分を均一にさせる調理操作をいう。
- 4 浸漬<sup>しんせき</sup>とは、固形の食品を水やその他の液体（調味料、酒類、油など）に漬ける調理操作をいう。

問4. 次の寒天とゼラチンの凝固に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ゼリーは、ゼラチンの濃度が低いほど固まりやすい。
- 2 寒天は0.5～1%以上、ゼラチンは2～3%以上の濃度になると、冷やすことで凝固してゼリー状になる。
- 3 寒天ゼリーは、加える砂糖濃度が高いほどくずれにくい。
- 4 ゼラチンに生パイナップル果汁を加えると固まらなくなるのは、たんぱく質分解酵素が作用するためである。

問5. 次の加熱調理操作の分類に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |         |      |         |
|---------|------|---------|
| 1 蒸す    | ———— | 誘電・誘導加熱 |
| 2 焼く    | ———— | 湿式加熱    |
| 3 電子レンジ | ———— | 乾式加熱    |
| 4 揚げる   | ———— | 乾式加熱    |

問6. 次の揚げ物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 天ぷら用の衣は、小麦粉を低温でよく攪拌かくはんしてから用いる。
- 2 揚げ物の衣の役割は、揚げる食品の水分の蒸発を防ぐことである。
- 3 揚げ物の温度は150～180℃で、特に170℃前後が適温とされる。
- 4 揚げ物をすると素材に油が吸収され、栄養的、嗜好的価値を損ねる。

問7. 次の砂糖の作用と調理例の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- |   |                |      |                       |
|---|----------------|------|-----------------------|
| 1 | でんぷんの老化を防ぐ     | ———— | ようかん、 <sup>あん</sup> 餡 |
| 2 | 高温で分解、きれいな色を出す | ———— | ジャム                   |
| 3 | 微生物の発育をおさえる    | ———— | 砂糖漬け                  |
| 4 | 卵白の泡を安定させる     | ———— | メレンゲ                  |

問8. 次の鍋に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 比熱の小さい材料で冷めにくい鍋をつくるには、厚手にするとよい。
- 2 鍋には材質や形がいろいろあるので、用途、価格、耐久性、熱源の種類などを考えて使いわけるとよい。
- 3 銅鍋は、熱伝導率が低いので温まりにくい。
- 4 中華鍋は、1つで汁物、煮物、揚げ物、炒め物まで使える万能鍋である。

問9. 次の調理設備に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 わが国の上水道では、厨房で使用する水は、調理用、洗浄用、清掃用に区分せずに使われている。
- 2 排水は、逆流による汚染防止や油脂の流出防止のために、グリストラップを設備し、たまった汚物を定期的に除く。
- 3 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、調理室内の室温25℃以下、室内湿度は80%以下が望ましいとされている。
- 4 換気は、調理室内温度を下げることを目的とする。

問 10. 次の味の相互作用に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 こんぶとかつお節の混合だしは、相乗効果を利用したものである。
- 2 レモン果汁に砂糖を加えると、対比効果により、酸味が強められる。
- 3 苦味の強いコーヒーに砂糖を入れると、苦みが緩和される効果を対比効果という。
- 4 だし汁に塩を加えると、うま味が強まる効果を相乗効果という。

問 11. 次のたんぱく質の調理による変化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 グルテンは、小麦粉に水を加えてこねたときにできるたんぱく質が凝集した塊である。
- 2 カルシウムやマグネシウムのような無機質は、たんぱく質を凝固しやすくする。
- 3 動物の皮やすじに含まれるコラーゲンは、冷水には溶けないが長時間加熱を続けると、次第に溶けてゼラチンになる。
- 4 大豆のたんぱく質（グリニシン）は、牛乳とよく似たカゼイン系統である。

問 12. 次の疾病の治療食として栄養上制限をしたい組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- |        |       |                        |
|--------|-------|------------------------|
| 1 糖尿病  | ————— | 総エネルギー                 |
| 2 肝臓病  | ————— | 動物性脂質、アルコール類           |
| 3 腎臓病  | ————— | 食塩、水分、炭水化物             |
| 4 高血圧症 | ————— | 食塩、動物性脂質、総エネルギー、アルコール類 |

問13. 次の卵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 卵を長時間ゆでると、卵白から発生したイオウ分（硫化水素）が卵黄中の鉄分と結びついて硫化第一鉄となり、青黒く変色する。この黒変は新しい卵ほど起こりやすい。
- 2 砂糖は卵白の起泡性を阻害するが、気泡の安定性を高める作用があるので、メレンゲを作る際は途中から加える。
- 3 卵黄中のペクチンには、水分と油を結ぶ乳化作用がある。
- 4 卵白は、80℃で凝固し始める。

問14. 次の砂糖に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 氷砂糖、ざらめ、上白糖、グラニュー糖の順に溶解速度が速い。
- 2 砂糖液を煮詰めていき、砂糖の濃度が80%を超えると沸点が急に上がる。
- 3 170～190℃では砂糖は分解し、褐色のカaramelになる。
- 4 砂糖は、温度が低いほど溶解速度が速い。

問15. 次の給食の調理面の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理にかかる所要時間が厳しく制約される。
- 2 調理従事者は、和・洋・中国すべての日常食を習得する必要はない。
- 3 大量調理としての技術的な制約が多い。
- 4 嗜好の異なる多くの人に適合する味付けを考慮する。

問16. 次の「大量調理施設衛生管理マニュアル」における調理施設の衛生管理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 施設の内壁のうち、床面から1 mまでの部分は1日1回以上清掃する。
- 2 冷蔵庫の壁面を消毒液でふいてはいけない。
- 3 調理台の消毒は、洗浄後乾燥させて70%アルコールを噴霧し、水拭きする。
- 4 施設の清掃は、調理場内にある食品を袋等に入れてから行う。

## IV. 公衆衛生学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 アメリカのエール大学ウインスロー教授によると、公衆衛生とは、地域社会の組織的な努力により疾病を予防し、生命を延長し、肉体的・精神的健康と能率の増進をはかる科学であり、技術である。
- 2 公衆衛生活動は一般に、一次予防（健康増進・特異的予防）、二次予防（早期発見・早期治療・重症化予防）の2段階に分け、行われている。
- 3 平成21年に消費者の視点に立った消費者行政を進めるために厚生労働省が始動した。
- 4 ILO（国際労働機関）は、国際的な公衆衛生の中心機関である。

問2. 次の記述のの中にあてはまる数値として、正しいものはどれか。

死亡率（粗死亡率）とは、人口人に対する年間の死亡数のことである。我が国の死亡率は戦後急速に低下し、現在では国際的にも低く、平成27年には、10.3となっている。

- 1 100,000
- 2 10,000
- 3 1,000
- 4 100

問3. 次の記述の□の中にあてはまる語句として、正しいものはどれか。

現代において健康の捉え方は、単に長生きすることが健康の証ではなく、□を高めることが健康問題を考える上で最も重要視されている。

- 1 受療率
- 2 抵抗力
- 3 生活の質
- 4 運動習慣

問4. 次の調理師法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理師は、調理の業務に関し、食中毒やその他衛生上重大な事故を発生させたときは、免許を取り消される場合がある。
- 2 調理師は、調理師名簿の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に免許を与えた都道府県知事に対し、名簿の訂正を申請しなければならない。
- 3 飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、5年ごとに「調理師業務従事者届」を就業地の都道府県知事に届け出なければならない。
- 4 調理師免許の無い者が、調理師またはこれとまぎらわしい名称を用いることは禁止されている。

問5. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 労働衛生とは、労働者の生命、身体を災害や職業上の疾病から守り、労働者の福祉、健康の向上を図ることである。
- 2 職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を職業病という。
- 3 事業者は、労働安全衛生法に基づき、全労働者に対して特殊健康診断を実施することになっている。
- 4 職場の健康づくりにおいては、産業医、運動指導担当者などに加え、メンタルヘルスの点から心理相談担当者も含めたチーム指導が進められている。

問6. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 がんは、からだを構成する細胞の一部が非抑制的に分裂、増殖することが特徴の疾患で、発生部位は全身に及ぶ。
- 2 心疾患には多くの種類があるが、主な疾患は虚血性心疾患、心不全、リウマチ性心疾患に大別される。
- 3 脳血管疾患の年齢調整死亡率は、男女とも増加しており、特に40～74歳の中年期の増加が大きい。
- 4 糖尿病の判定は、血糖値のみでなく、ヘモグロビン（Hb）A1c値などの検査結果をもとに総合的に判断されている。

問7. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 空気は、酸素約78%、二酸化炭素約0.03%、窒素約21%及びその他の少量の気体でできている。
- 2 一酸化炭素は、無色、無味、無臭の猛毒の気体であり、家庭の燃料用ガスなどの不完全燃焼により発生する。
- 3 快感帯温度は、夏は25～26℃、冬は18～20℃とされている。
- 4 気温と湿度によって人間が感じる蒸し暑さの指標を、不快指数といい、80以上になると誰もが不快に感じる。

問 8. 次の健康日本 21（第二次）の基本方針のうち、誤っているものはどれか。

- 1 健康寿命の延伸と健康格差の縮小
- 2 職業病の発生予防と 1 次予防の徹底
- 3 社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上
- 4 健康を支え、守るための社会環境の整備

問 9. 次のそ族・衛生害虫の種類と関連疾患についての組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

|   | 種類   |      | 関連疾患 |
|---|------|------|------|
| 1 | ネズミ  | ———— | ペスト  |
| 2 | ハエ   | ———— | 赤痢   |
| 3 | ゴキブリ | ———— | マラリア |
| 4 | 蚊    | ———— | デング熱 |

## V. 栄養学

**解答の仕方** 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 人が外界から様々な物質を食べ物として摂取し、代謝、排泄をくり返しながら生命を維持している営みを生命回復と呼ぶ。
- 2 生体は摂取した物質を材料として、生命維持のために必要な生体成分の合成と分解を絶えずくり返し、これを代謝と呼ぶ。
- 3 栄養素とは、生物が成長や健康の維持・増進など、正常な生理機能を営むために摂取しなければならない化学物質である。
- 4 栄養素は働きによって、熱量素（エネルギー源）、構成素（体の組織をつくる）、調整素（代謝を円滑にする）の3つに大別できる。

問2. 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 1gで9kcalのエネルギー源となる。
- 2 エネルギーとして消費するには、ビタミンCが必要である。
- 3 セルロース等の食物繊維は、炭水化物に含まれない。
- 4 ショ糖は、二糖類である。

問3. 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ビタミンには、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンがあり、欠乏すると特有の症状が生じる。
- 2 脂溶性ビタミンは、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンKである。
- 3 水溶性ビタミンは、ビタミンB群の総称である。
- 4 ビタミンは、他の栄養素に比べて性質が安定しており調理・加工による損失は少ない。

問4. 次のミネラルに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 体内のカルシウムの約60%は、骨と歯に含まれる。
- 2 ナトリウムの過剰摂取は、高血圧、胃がんなどのリスクになるとの報告がある。
- 3 カリウムは、野菜、果物、豆類に多く含まれる。
- 4 鉄の欠乏症には、貧血がある。

問5. 次のうち、膵臓から分泌される主なホルモンとして、誤っているものはどれか。

- 1 グルカゴン
- 2 インスリン
- 3 アドレナリン
- 4 ソマトスタチン

問6. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 消化とは、摂取した食物を消化管内で吸収できる状態まで分解することをいう。
- 2 たんぱく質は、アミノ酸にまで分解されて大腸から吸収される。
- 3 アルコールは、胃で吸収される。
- 4 無機質や水は、小腸及び大腸で吸収される。

問7. 次の高齢期の栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 加齢とともに基礎代謝や身体活動が低下するため、エネルギー必要量は減少する。
- 2 味覚が鋭くなるため、味付けは薄くなりがちである。
- 3 消化・吸収能力の個人差が小さくなるため食物の内容や形状、やわらかさ等については、統一した方がよい。
- 4 消化機能が低下しているので、食物繊維の摂取をできるだけ控えるようにする。

問8. 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 5年ごとに見直されている。
- 2 栄養素の指標は、2種類で構成されている。
- 3 栄養素の指標の1つである目標量は、生活習慣病の予防を目的として設定された。
- 4 個人に対する活用にあたっては、個人の健康・栄養状態・生活状況等を十分に考慮することが適当である。

問9. 次の病態と栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 糖尿病では、決められたエネルギーの中で、炭水化物、たんぱく質、脂質をバランスよくとるようにする。
- 2 腎不全では、低たんぱく質で十分なエネルギーの食事とする。
- 3 痛風では、アルコールの制限はしない。
- 4 脂質異常症では、飽和脂肪酸は少なめにし、不飽和脂肪酸を多めにとる。

## VI. 食品衛生学

**解答の仕方** 正解を 1 つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問 1. 次の食品の保存法の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 冷蔵も冷凍も、細菌の活動力を著しく弱め、さらに酵素による分解もおさえられるが、細菌を死滅させることはできない。
- 2 缶詰で殺菌が不十分な場合、缶のなかでボツリヌス菌などの嫌気性菌が増えてガスが発生するため、缶が膨らんでしまう。
- 3 乾燥法による乾燥の程度は、食品によって異なるが、大体水分を 15 %以下にするのが普通である。
- 4 食品への放射線の照射は $\gamma$ （ガンマ）線が利用されており、日本では香辛料・乾燥野菜等の殺菌やバナナの熟度調整などに実用化されている。

問 2. 次のカンピロバクターに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 グラム陰性のらせん菌で、微好気条件でのみ発育する。
- 2 4℃以下の低温でもかなり長い間生存し、菌数が少量でも発病する。
- 3 潜伏期間は 1～6 時間で短い。
- 4 家畜、ペットの腸管内に存在し、保菌率は鶏が高い。

問 3. 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 消毒用アルコールや逆性石けんによる消毒効果は高い。
- 2 感染力は弱く、多量のウイルス（約 100 万個以上）を摂取しないと発病しない。
- 3 回復して 1 週間が経過した患者の糞便からウイルスが検出されることがある。
- 4 カキなどの二枚貝の体内で増殖し、人の小腸では増殖しない。

問4. 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品添加物は、化学的合成品である指定添加物と、天然由来の既存添加物、一般に食品として使われる添加物、天然香料の4種類からなる。
- 2 食品添加物の使用に当たっては、食品衛生法でその使用基準が定められている。
- 3 許容1日摂取量（ADI）とは、人がその食品添加物を1年食べ続けても、健康を害さない1日あたりの量のことである。
- 4 食品を細菌から守り、できるだけ鮮度を保ち、食品の腐敗・変敗を防ぐために添加するのが保存料すなわち防腐剤である。

問5. 次の寄生虫による食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 アニサキスは熱に強く、75℃で1分間の加熱でも死滅しない。
- 2 サルコシステイス・フェアリーは、-20℃で48時間以上の冷凍で死滅する。
- 3 クリプトスポリジウムによる水道水汚染の心配があるときは、1分以上煮沸してから飲用する。
- 4 クドア・セプテンpunkタータによる食中毒は、主に養殖ヒラメを生食して発生する。

問6. 次の自然毒による食中毒の原因食品と有毒成分の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

| 原因食品      |      | 有毒成分     |
|-----------|------|----------|
| 1 青梅      | ———— | アミグダリン   |
| 2 アオブダイ   | ———— | シガトキシン   |
| 3 フグ      | ———— | テトロドトキシン |
| 4 ジャガイモの芽 | ———— | ソラニン     |

問7. 次の消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 逆性石けんは、洗浄力は強いが、殺菌力は弱い。
- 2 煮沸消毒は、沸騰状態（100℃）の湯の中で5分以上煮る方法で、ふきん、スポンジ、タオル、はし等の消毒に勧められる。
- 3 クレゾール石けん液は、芽胞やウイルスに効果があるが、結核菌の消毒には効果がない。
- 4 紫外線消毒は、殺菌灯を包丁、まな板などに照射する方法で、光線の当たらない陰の部分にも効果がある。

問8. 次の調理場の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 床面は、清掃しやすい構造とし、できるだけ乾式（ドライシステム）にするのが好ましい。
- 2 便所は、ハエなどの発生を防ぐ衛生的な構造で、調理場に影響のない位置および構造とする。
- 3 調理場は、湿度90%以下、温度30℃以下に保つことが望ましい。
- 4 流水式手洗い専用設備は、適切な場所に設け、せっけん、爪ブラシ、消毒薬、ペーパータオルなどを備える。

問9. 次の食品取り扱い者の衛生管理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 手指にできものや化膿した傷のある者は、手をよく洗い、消毒すれば、素手で調理を行ってもかまわない。
- 2 サルモネラ、赤痢、O157などの保菌者は、調理に従事してはならない。
- 3 体調の悪いときや下痢したときは、医師の診療を受ければ、完全に治らなくても仕事をしてもよい。
- 4 適切に手洗いすれば、仕事着や帽子などを着用したまま、便所に行ってもよい。

問10. 次の食品汚染物質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 マグロ類と深海性魚介類以外の魚介類には、メチル水銀の暫定規制値が定められている。
- 2 残留農薬については、2006年からポジティブリスト制度が実施され、食品衛生法では残留許容量基準を定めている。
- 3 カビ毒の代表的なアフラトキシンは、ほ乳類などに毒性を示し、肝臓の急性障害や肝臓がんを発生させ、通常の殺菌工程では分解されない。
- 4 PCB（ポリ塩化ビフェニル）が混入した食用油によるカネミ油症事件では、健康被害者は出ず、食品中のPCB暫定規制値は定められていない。

問11. 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 アメリカのNASAで高度な安全性の確保をめざした宇宙食開発のなかから考案された。
- 2 食品の安全衛生に関する危害の発生を事前に防止することを目的とした自主的な衛生管理システムである。
- 3 HACCPシステムにおける自主的衛生管理を行うためには、7原則12手順が必要である。
- 4 最終製品の検査のみに基づく品質管理の方法である。

問 1 2. 次の大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 大量調理施設衛生管理マニュアルは、同一メニューを 1 回 100 食以上又は 1 日 200 食以上を提供する調理施設に適用される。
- 2 加熱調理食品は、中心部が 65℃で 30 秒間以上（ノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は 75℃で 1 分間以上）加熱する。
- 3 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から 60 cm 以上の場所で行う。
- 4 検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 20 g 程度ずつ清潔な容器に入れ、密封し、-10℃以下で 72 時間以上保存する。

問 1 3. 次の食品の衛生管理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 魚介類の下処理用の調理器具と、刺し身用の調理器具は同じでよい。
- 2 食中毒菌には芽胞がほうをつくるものがあるが、この菌は 85℃で加熱すれば死滅する。
- 3 生肉は、サルモネラ、カンピロバクターなどの食中毒菌にすでに汚染されているものがあるので、まな板、包丁などは生肉専用を使用する。
- 4 殻つき卵の保存温度は、20℃以下が望ましい。

問 1 4. 次の食品安全行政に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品衛生法の対象は、食品と食品添加物であり、おもちゃや洗浄剤は含まれない。
- 2 牛のレバー及び豚の食肉（内臓を含む）は生食用として販売・提供することが禁止されている。
- 3 輸入食品の監視指導は、検疫所の食品衛生監視員けんえきにより書類審査・検査などが実施されている。
- 4 アレルギー物質を含む食品の表示は、アレルギー疾患をおこすことが知られている物質を原因とする健康被害が増え始めたことを契機に義務化された。

問15. 次の法律のうち、食品安全委員会の設置を規定しているものとして、正しいものはどれか。

- 1 食品表示法
- 2 消費者基本法
- 3 食品衛生法
- 4 食品安全基本法

問16. 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食中毒の患者もしくはその疑いのある者を診断した医師は、24時間以内に最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
- 2 飲食店営業などの営業者は、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。
- 3 食品衛生監視員は、主として保健所に配置され、食品衛生関係営業施設などの監視・指導を行っている。
- 4 都道府県等は、飲食店営業者等の相談、助言、その他の食品衛生の向上に関する自主的な活動を推進するため、食品衛生推進員を委嘱<sup>いしよく</sup>することができる。

## 受験番号・氏名の記入方法

(例) 氏名「沖縄太郎」、受験番号「0123」の場合

|      |         |
|------|---------|
| フリガナ | オキナワタロウ |
| 氏名   | 沖縄太郎    |

| 受験番号 |    |    |    |
|------|----|----|----|
| 0    | 1  | 2  | 3  |
| ●    | ○0 | ○0 | ○0 |
| ○1   | ●  | ○1 | ○1 |
| ○2   | ○2 | ●  | ○2 |
| ○3   | ○3 | ○3 | ●  |
| ○4   | ○4 | ○4 | ○4 |
| ○5   | ○5 | ○5 | ○5 |
| ○6   | ○6 | ○6 | ○6 |
| ○7   | ○7 | ○7 | ○7 |
| ○8   | ○8 | ○8 | ○8 |
| ○9   | ○9 | ○9 | ○9 |

1. 氏名欄に、氏名・フリガナを記入する。
2. 受験番号欄に、自分の受験番号(4けた)を記入する。
3. 受験番号に該当する数字をぬりつぶす。

## 平成29年度 調理師試験解答

### I. 食文化概論 配点 40点(各10点)

|    |   |   |   |   |
|----|---|---|---|---|
| 解答 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 問題 | 2 | 3 | 1 | 3 |

### II. 食品学 配点 60点(各10点)

|    |   |   |   |   |   |   |
|----|---|---|---|---|---|---|
| 問題 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 解答 | 3 | 4 | 2 | 4 | 1 | 3 |

### III. 調理理論 配点 160点(各10点)

|    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 解答 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 問題 | 1 | 3 | 4 | 1 | 4 | 2 | 2 | 3 | 4 | 1  |

|    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 問題 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 解答 | 4  | 3  | 2  | 3  | 2  | 1  |

### IV. 公衆衛生学 配点 90点(各10点)

|    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 解答 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 問題 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 2 | 3 |

### V. 栄養学 配点 90点(各10点)

|    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 問題 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 解答 | 1 | 4 | 1 | 1 | 3 | 2 | 1 | 2 | 3 |

### VI. 食品衛生学 配点 160点(各10点)

|    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 解答 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 問題 | 4 | 3 | 3 | 3 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 4  |

|    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 問題 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 解答 | 4  | 3  | 3  | 1  | 4  | 2  |