

# 平成29年度 製菓衛生師試験問題

14 : 30 ~ 16 : 30

**指示があるまで開けてはいけません**

## － 注 意 事 項 －

- 1 この問題用紙には衛生法規（3問）、食品学（6問）、製菓理論及び実技（理論15問、実技選択9問）、公衆衛生学（9問）、栄養学（6問）、食品衛生学（12問）の6科目（60問）の問題が綴じられています（1問10点）。  
なお、製菓実技は、A. 和菓子、B. 洋菓子、C. 製パンのいずれか1つの分野を選択して解答してください。 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番号を忘れずにマークしてください。なお、製菓実技は、A. 和菓子、B. 洋菓子、C. 製パンのいずれか一つの分野を選択して解答してください。
- 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（16 : 30以降）は持ち帰っても結構です。

沖 縄 県

## I. 衛生法規

**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. 次の製菓衛生師法の目的に関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

**【製菓衛生師法 第1条】**

この法律は、製菓衛生師のアを定めることにより菓子製造業に従事する者のイを向上させ、もつて公衆衛生の向上及びウに寄与することを目的とする。

	ア	イ	ウ
1	資格	資質	発展
2	認定	資格	健康
3	資格	資質	増進
4	身分	意識	健康

問2. 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 製菓衛生師試験は、厚生労働大臣の定める基準に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、都道府県知事が行う。
- 2 都道府県知事は、製菓衛生師が、麻薬、あへん、大麻又は覚醒剤の中毒者であっても、その免許を取り消すことができない。
- 3 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師またはこれに類似する名称を用いてはならない。
- 4 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者に対して与える。

問3. 次の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- |   |         |       |                   |
|---|---------|-------|-------------------|
| 1 | 食品安全基本法 | ————— | 食品健康影響評価の実施       |
| 2 | 消費者基本法  | ————— | 消費者政策会議の設置        |
| 3 | 食品衛生法   | ————— | 食品衛生監視員による監視指導の実施 |
| 4 | 健康増進法   | ————— | 食中毒原因調査の実施        |

## 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. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品は、栄養素を少なくとも1種類以上含み、毒性がなく、嗜好に適したものである。
- 2 食品の栄養価は、調理、加工の方法によって変化しないので、成分組成のみでその全般を知ることができる。
- 3 食物は、食品を加工し、調理して、美味で消化しやすい形にしたものである。
- 4 食品の種類は、大別すると植物性食品と動物性食品の2つに分類できる。

問2. 次の食品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 コピー食品とは、パウチクッキング、スーヴィッドと呼ばれ、釜や鍋を使わない調理技術である。
- 2 真空調理食品とは、他の食材料を加工し、ある食品を模倣してつくられたものである。
- 3 冷凍食品とは、一般的に長期保存を目的として、0℃以下で冷凍させた加工食品のことである。
- 4 インスタント食品とは、水や湯を注ぐだけあるいはごく短時間の加熱だけで、すぐに食卓に出せる食品である。

問3. 「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」の食品群と食品の組み合わせで、誤っているものはどれか。

食品群		食品
1 菓子類	————	せんべい、カステラ、あられ
2 乳類	————	牛乳、クリーム、チーズ
3 種実類	————	みかん、なし、ぶどう
4 油脂類	————	バター、マーガリン、植物油

問4. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 麦芽あめは、でん粉を酸で分解し、糖化<sup>とうか</sup>してつくる。
- 2 マーメレードは、牛乳や脱脂粉乳を乳酸菌で発酵させてつくる。
- 3 練乳は、クリームセパレーターを用いて、牛乳の脂肪分を遠心分離したもので、脂肪分は15～40%である。
- 4 オートミールは、えん麦をひき割りにしたもので、消化吸収がよい。

問5. 次の食品表示基準による表示の記述について、正しいものはどれか。

- 1 アレルギー物質の表示制度は、食物アレルギー患者の健康被害の防止を目的とするものではない。
- 2 遺伝子組換え食品の表示には、「遺伝子組換え食品」である旨、「遺伝子組換え不分別」である旨、「非遺伝子組換え食品」である旨の3つの表示がある。
- 3 食品関連業者は、加工食品および添加物に栄養成分を表示する必要はない。
- 4 消費期限は、比較的品質が劣化しにくい食品に用いられる。

問6. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 グルタミン酸菌は、糖質と無機窒素からグルタミン酸をつくる性質を利用して、化学調味料の製造に利用する。
- 2 毛かび、くものすかびは、ブルーチーズの熟成に利用する。
- 3 乳酸菌は、糖質を発酵させて酪酸をつくる性質があり、糠<sup>ぬか</sup>みそやチーズの風味に影響を与える。
- 4 青かびは、でん粉を糖にする性質があるので、アルコール製造法の一つであるアミロ法に用いる。

### Ⅲ. 製菓理論及び実技

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。

#### ( 製菓理論 )

問1. 次の米の加工品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 米粉には、生の米をそのまま粉にした生粉製品と、加熱糊化後に乾燥、製粉した糊化製品がある。
- 2 寒梅粉は、焼きみじん粉とも言い、落雁や雲平などに利用される。
- 3 上新粉は、糯米を精米し、水洗・水切り後、乾燥して製粉したものをいう。
- 4 上用粉は、上新粉より粒子を細かくしたものである。

問2. 次の果実及び果実加工品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 果実及び果実加工品の風味は、エステル類、アルデヒド類、テルペン類、アルコール類などの香気成分によるものである。
- 2 パイナップルやパパイヤなどプロテアーゼを含む果実は、ゼラチンの凝固を促進することから、これらの生の果実はゼラチンゼリーによく利用されている。
- 3 バナナ、マンゴー、パイナップルなどの熱帯果実類は、低温障害を起こすため、保存温度に注意する。
- 4 りんご、なし、びわは、仁果類に分類される。

問3. 次の補助材料に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |   |        |       |            |
|---|--------|-------|------------|
| 1 | 乳化剤    | ————— | しょ糖脂肪酸エステル |
| 2 | 製パン改良剤 | ————— | イスパタ       |
| 3 | 緩和剤    | ————— | モルトエキス     |
| 4 | 酸性剤    | ————— | 炭酸水素ナトリウム  |

問4. 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 デュラム粉は、マカロニやスパゲティなどのパスタ類に適している。
- 2 小麦粉に適量の水を加えてこねると、グルテニン、グリアジンが結合して、粘性と弾力性をそなえたグルテンとなる。
- 3 食パンには、グルテン含有量が多い強力粉が適している。
- 4 品位別分類では、灰分量の多い上質な順に、特等粉、1等粉、準1等粉、2等粉、3等粉に区別する。

問5. 次の凝固剤に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |   |        |       |       |
|---|--------|-------|-------|
| 1 | カラギーナン | ————— | 海藻抽出物 |
| 2 | でんぷん   | ————— | 樹脂抽出物 |
| 3 | ペクチン   | ————— | 種子抽出物 |
| 4 | ゼラチン   | ————— | 果実抽出物 |

問6. 次の牛乳及び乳製品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 チーズは、牛乳等に乳酸菌や酵素レンネットを加えて凝固させて作られる。
- 2 牛乳の成分は、脂肪、たんぱく質、炭水化物のほか、カルシウムなどの無機質で、ビタミンは含まれていない。
- 3 乳糖は、乳汁のみに含まれる糖質で、二糖類である。
- 4 脱脂粉乳は、牛乳から脂肪分を除いた脱脂乳を乾燥し、粉末状にしたものである。

問7. 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 卵白の起泡性は、温度の高いほどよいが、安定性は悪くなる。
- 2 加熱によりたんぱく質が熱変性し、凝固する性質を持つ。
- 3 凍結卵を使用する際は、解凍のしかたが重要であり、時間をかけず短時間で解凍しなければならない。
- 4 乾燥全卵の水和液は、ほとんど起泡性をもたないため、気泡性を利用する菓子の製造には適さない。

問8. 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 でんぷんには、米、小麦のような種実の一部に貯蔵される地上でんぷんと、葛やかたくりのような根や茎に貯蔵される地下でんぷんがある。
- 2 でんぷんは、ラクトースとラクトスクロースから構成されている。
- 3 ジャガイモでんぷんは、他のでんぷんと比べて吸湿性が低い。
- 4 でんぷんの老化は、水分を30～60%にすると防止できる。

問9. 次のうち、糖質系甘味料でないものはどれか。

- 1 ソルビトール
- 2 マンニトール
- 3 水あめ
- 4 アスパルテーム

問10. 次のチョコレートに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 カカオタンニンは、カカオ豆に3%程度含まれるアルカロイドのカフェインであり、苦みを呈する。
- 2 テンパリングとは、一度チョコレートを溶解して再結晶させ、結晶が整列した状態をつくることで、チョコレートの光沢、口溶け、滑らかな舌ざわりを整えることができる。
- 3 ココアバターは、カカオ豆に20%程度含まれている脂肪で、不飽和脂肪酸を多く含む。
- 4 準チョコレートは、融点の調節が難しく、テンパリングを誤るとブルームが起きやすい。

問11. 次の種実類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 栗は、主成分が炭水化物（でんぷん）である。
- 2 くるみの主な産地は、イラン、イタリア、ギリシアである。
- 3 果実以外の木の実で、かたい外果皮を持ち種子の内部の胚乳や胚を食用とするものを核果類という。
- 4 アーモンドと砂糖を練り合わせたペースト状のものをプラリネという。

問12. 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 白ざら糖は、純度が高く淡泊で上品な甘味を示し、ゼリーなどに使用される。
- 2 上白糖は、粒子が細かいため固まりやすく、メイラード反応を起こしやすい。
- 3 甜菜糖<sup>てんさい</sup>は、さとうきびからできたものをいう。
- 4 中ざら糖は、純度が高く、黄褐色で和菓子などに使用される。

問13. 次の着色料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 赤色105号は、製菓に最も多く利用されるもので、光、酸に強い。
- 2 食用タール色素は、カステラ、スポンジケーキ、マーマレード、きなこ、豆類には使用してはならない。
- 3 天然着色料は、種類が多く、タール系色素より色調が変化しにくい。
- 4 クルクミンは、とうがらしから抽出されたカロテノイド系の色素である。

問14. 次の酒類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 キュラソーは、オレンジの果皮やクローブ、シナモンなどの香辛料をブランデーなどの蒸留酒につけて蒸留し糖分を加えたりキュールのことである。
- 2 蒸留酒には、ウイスキー、ブランデー、テキーラ、ジンなどがある。
- 3 ラムは、さとうきびの糖蜜やしぼりかすを発酵後、蒸留したものである。
- 4 キルシュワッサーとは、洋なし酒を原料として、果肉を種子ごと粉砕し発酵後、蒸留したもので、スポンジケーキに塗るシロップなどに用いられる。

問15. 次の油脂のうち、酸化されやすいものはどれか。

- 1 オリーブ油
- 2 亜<sup>あま</sup>麻<sup>に</sup>仁油
- 3 椿油
- 4 ラード

( 実 技 )

実技においては、A. 和菓子 (P12~P14)、B. 洋菓子 (P15~P17)、  
C. 製パン (P18~P20) のいずれか一つ (各9問) を選択して解答すること。

A. 和 菓 子

問1. 次の季節とその季節にちなんだ和菓子の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- 1 春 ————— 桜餅
- 2 夏 ————— 土用 (あんころ) 餅
- 3 秋 ————— 水羊羹ようかん
- 4 冬 ————— うぐいす餅

問2. 次の餡あん練りに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 餡あん練りは、生餡あんに砂糖と水をを均一にしみ込ませ、餡あんの風味を出すための大事な作業である。
- 2 餡あん練りは、弱火で全体に火を入れないようにする。
- 3 練り上がった餡あんの名称は、用いる豆の種類や砂糖の分量、加える材料などによって異なる。
- 4 食塩や卵黄ぎゅうひ、牛皮ぎゅうひ (求肥)、水餡を加える場合は、火を弱めて練り上がり直前に加える。

問3. 次の和菓子の分類とその種類の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

分類	—————	種類
1 蒸し菓子	—————	栗饅頭 <small>まんじゅう</small>
2 流し菓子	—————	水羊羹 <small>ようかん</small>
3 平鍋焼菓子	—————	どら焼き
4 練り菓子	—————	雪平 <small>せつぺい</small>

問4. 次のうち、黒砂糖を使用した饅頭はどれか。

- 1 菓饅頭まんじゅう
- 2 利久饅頭まんじゅう
- 3 田舎饅頭まんじゅう
- 4 葛桜くず (葛饅頭くず)

問5. 次のうち、に入るものとして、正しいものはどれか。

錦玉羹きんぎよくかんの材料：糸寒天、水、グラニュー糖、

- 1 牛皮ぎゅうひ (求肥ぎゅうひ)
- 2 小豆生餡あん
- 3 卵黄
- 4 水飴

問6. 次の記述うち、正しいものはどれか。

- 1 吉野羹<sup>かん</sup>には、葛粉<sup>くず</sup>を用いる。
- 2 雪平<sup>せつぺい</sup>には、上新粉を用いる。
- 3 道明寺羹<sup>かん</sup>には、餅粉を用いる。
- 4 牛皮<sup>ぎゅうひ</sup>（求肥<sup>ぎゅうひ</sup>）には、薄力粉を用いる。

問7. 次の練羊羹<sup>ようかん</sup>の製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 水漬けした糸寒天を水切りし鍋に入れ、水を加えて加熱する。
- 2 糸寒天が完全に溶けたら、グラニュー糖を加え、再度沸騰して砂糖が溶けたら、並餡<sup>あん</sup>も加えて練る。
- 3 羊羹<sup>ようかん</sup>が焦げないように、ヘラ数を多く使い練り上げる。
- 4 練り加減は、木杓子<sup>ようかん</sup>で羊羹をすくって垂らし、円を描いて跡がはっきり見え、自然に消える程度がよい。

問8. 次のうち、茶ぶくさの一般的な材料として、誤っているものはどれか。

- 1 重曹<sup>じゅうそう</sup>
- 2 上白糖
- 3 薄力粉
- 4 米粉

問9. 次のうち、卵を使用しない菓子として、正しいものはどれか。

- 1 淡雪羹<sup>あわゆきかん</sup>
- 2 雪平<sup>せつぺい</sup>
- 3 寒氷<sup>かんごおり</sup>
- 4 どら焼き

B. 洋菓子

問1. 次の洋菓子の分類に関する組合わせのうち、誤っているものはどれか。

分類		菓子
1 メレンゲ類	————	マシュマロ
2 コンフィズリー類	————	ヌガー
3 フィユタージュ類	————	パルミエ
4 スポンジケーキ類	————	サン・マルク

問2. 次の材料の配合によりできる洋菓子として、正しいものはどれか。

バター270g、グラニュー糖270g、全卵270g、薄力粉270g

- 1 アメリカンドーナツ
- 2 フィナンシェ
- 3 カスタード・プディング
- 4 パウンドケーキ

問3. 次のうち、一般的にりんごを使用する洋菓子として、誤っているものはどれか。

- 1 アリュメット・オ・ポンム
- 2 タルト・タタン
- 3 シブースト
- 4 クグロフ

問4. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 マジパンとは、砂糖や水あめを煮詰めて熱いうちによく練り、やわらかいうちに植物や動物などを形造ったものである。
- 2 フォンダンとは、粉砂糖と卵白をよくすり混ぜ、固めたもので、ロイヤルアイシングとも呼ばれる。
- 3 ジャムは、砂糖の防腐効果により果物を長期間保存しておくために考案されたもので、コンフィテュールとも呼ばれる。
- 4 あめ細工とは、粉末状のアーモンドと砂糖を練り合わせたもので、ケーキを覆う、動植物を形造る、チョコレートのセンターにするなど様々な用途に使用される。

問5. 次のバターケーキ類の製法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 オールインミックス法では、油脂のクリーミング性とメレンゲ中の空気を利用して膨らませる。
- 2 シュガーバター法（共立法）は、よく攪拌<sup>かくはん</sup>してクリーム状になったバターに、砂糖を混ぜて十分にホイップしてから、メレンゲ、卵黄、小麦粉などのその他の材料を加える方法である。
- 3 フラワーバター法は、よく攪拌<sup>かくはん</sup>してクリーム状になったバターに、小麦粉を全体に混ぜてから、卵、砂糖などのその他の材料を加える方法である。
- 4 シュガーバター法（別立法）は、全材料をミキサーに入れて混ぜ合わせる方法で、大量生産に向いている。

問6. 次の洋菓子と焼成温度の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- |   |              |       |          |
|---|--------------|-------|----------|
| 1 | アリュメット・オ・ポンム | ————— | 200℃     |
| 2 | マドレーヌ        | ————— | 180～190℃ |
| 3 | シュー・ア・ラ・クレーム | ————— | 160℃     |
| 4 | サブレ          | ————— | 170℃     |

問7. 次のチョコレートに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ダーク（スイート）チョコレートは、カカオマスに砂糖、カカオバター、レシチン、バニラなどを加えたものである。
- 2 ミルクチョコレートは、ダーク（スイート）チョコレートに全脂粉乳を加えたものである。
- 3 ホワイトチョコレートは、カカオバターに砂糖、粉乳、レシチン、バニラなどを加えたものである。
- 4 ココアパウダーは、カカオ豆の外皮や胚芽を取り除き、砕いて潰したものである。

問8. 次のクリームに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 バタークリームを作る際、卵黄（またはメレンゲ）に加えるシロップの煮詰め温度は98℃である。
- 2 イタリアンメレンゲを使ったバタークリームは、洋酒の効果が出しやすく、フルーツの味とよく合う。
- 3 カスタードクリームには、ベーキングパウダーを使用する。
- 4 ホイップクリーム（クレーム・シャンティイ）は、生クリームにカスタードクリームを加えてホイップしたものである。

問9. 次の工程で作られるパイ生地として、正しいものはどれか。

小麦粉の中でバターを小さく切り、フォンテーヌ状にして、食塩、冷水を加えて生地を作り、休ませてから数回折りたたむ。

- 1 フィユタージュ・ラピッド
- 2 フィユタージュ・アンヴェルセ
- 3 パータ・フォンセ・オルディネール
- 4 パート・フィユテ・オルディネール

### C. 製パン

問1. 次のミキシングの目的に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 適度な弾性と伸展性を持つ生地を作る。
- 2 生地に空気を混入する。
- 3 特有の風味と味を作り出す。
- 4 原料を均一に分散させて混合する。

問2. 次の条件でフランスパンを焼成した場合の焼減率として、正しいものはどれか。

(条件) 焼成前の生地重量：375g  
焼成後のパン重量：300g

- 1 10%
- 2 13%
- 3 20%
- 4 25%

問3. 次のベンチタイムに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生地が1.7～2.0倍に膨張するくらいを目安とする。
- 2 基本的に温度、湿度は発酵と同じ条件でよい。
- 3 グルテンの構造の乱れを整え、生地の表面に薄い膜を張らせる。
- 4 分割・丸めによって引き締まった生地を、休ませてゆるませる工程であり、最終発酵とも呼ばれる。

問4. 次のうち、ハード系パンに分類されるものとして、誤っているものはどれか。

- 1 カイザーゼンメル
- 2 パン・オ・ノア
- 3 イギリスパン
- 4 フランスパン

問5. 次の中種法なかだねに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 やわらかくボリュームのある製品に仕上がる。
- 2 製品の保存性がよく、老化が遅い。
- 3 計画生産ができ、大量生産に向いている。
- 4 設備スペースが小さくてすみ、工程所要時間が短い。

問6. 次のうち、フランスパンの基本原料として、誤っているものはどれか。

- 1 卵
- 2 モルト
- 3 塩
- 4 イースト

問7. 次の記述の□にあてはまる語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

パンの発酵は、□ア□が材料中のしょ糖やでん粉を分解して□イ□と炭酸ガスを生成することにより行われる。生地中の□ウ□が炭酸ガスを保持することにより生地が膨張する。

	ア		イ		ウ
1	酵母	————	アルコール	————	グルテン
2	アミノ酸	————	エステル	————	グルテン
3	酵母	————	エステル	————	アミノ酸
4	アミノ酸	————	アルコール	————	グルテン

問8. 次のパンのうち、ホイロの温度が最も低いものはどれか。

- 1 クロワッサン
- 2 食パン
- 3 菓子パン
- 4 イーストドーナツ

問9. 次のうち、和風菓子パンとして、正しいものはどれか。

- 1 デニッシュペストリー
- 2 バターロール
- 3 クリームパン
- 4 コーヒーケーキ

## 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. 次のうち、人口動態統計として、誤っているものはどれか。

- 1 労働力人口比率
- 2 出生率
- 3 乳児死亡率
- 4 合計特殊出生率

問2. 次の産業保健に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 労働災害の発生は、夏期に比べて冬期に多い。
- 2 事業者は、法令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。
- 3 労働衛生に関する法律は、労働基準法のみである。
- 4 職業病とは、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である。

問3. 次の高齢者保健に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 介護保険制度は、5年ごとに見直しを行うことになっている。
- 2 女性に多いアルツハイマー型認知症の発症率は、日本よりも欧米が多い。
- 3 要介護認定制度は、要支援が2段階、要介護が5段階に分かれている。
- 4 高齢者の医療の確保に関する法律では、40歳から74歳までの者については、特定健康診査および特定保健指導の実施を医療保険者に義務づけている。

問4. 次の公害病とその原因の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

	公害病		原因
1	新潟水俣病	—————	カドミウム
2	四日市ぜんそく	—————	光化学スモッグ
3	イタイイタイ病	—————	ダイオキシン
4	水俣病	—————	メチル（有機）水銀

問5. 次の「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」における感染症の類型と感染症の組み合わせで、誤っているものはどれか。

	類型		感染症
1	1類感染症	—————	エボラ出血熱、ペスト
2	2類感染症	—————	結核、重症急性呼吸器症候群（SARS）
3	3類感染症	—————	腸チフス、コレラ
4	4類感染症	—————	梅毒、破傷風

問6. 食育基本法の基本的施策として、誤っているものはどれか。

- 1 食文化の継承のための活動への支援等
- 2 学校、保育所等における食育の推進
- 3 健康を支え、守るための社会環境の整備
- 4 食育推進運動の展開

問7. 次のプライマリー・ヘルス・ケアに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 住民の主体性を重視するとともに、身近で適切な健康支援を総合的に支援するものである。
- 2 WHO（世界保健機関）が、オタワ憲章において提唱した新しい健康観である。
- 3 この活動の5原則の一つとして、地域資源の有効利用がある。
- 4 疾病の治療や予防、健康の保持・増進のために最も基本とする保健医療サービスのことである。

問8. 次のうち、予防接種法に基づき定期の予防接種を行う疾病として、誤っているものはどれか。

- 1 破傷風
- 2 日本脳炎
- 3 狂犬病
- 4 風しん

問9. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 高血圧症は、年齢調整死亡率が高く、がんの大きな要因となる疾患である。
- 2 糖尿病の予防対策（一次予防）として、肥満者の減少、運動不足の解消、脂質・糖質の過剰摂取を控えることが重要である。
- 3 生活習慣病は、生活習慣のゆがみが長年蓄積して起きる疾病で、血友病、エイズなどがあげられる。
- 4 疾病予防対策の三次予防として、早期発見・早期治療がある。

## 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 五大栄養素とは、炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、無機質をいう。
- 2 無機質は、体内で活動のエネルギー源としての役割がある。
- 3 人体は、約30種類の元素で構成されている。
- 4 人体を構成する成分のうち、水分は50～60%を占める。

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あたり9kcalのエネルギーをもつ。
- 2 ペクチンなどの食物繊維は、炭水化物に含まれない。
- 3 エネルギーとして消費するには、ビタミンB<sub>1</sub>が必要である。
- 4 果糖は、二糖類である。

問3. 次のうち、脂溶性ビタミンはどれか。

- 1 葉酸
- 2 ビオチン
- 3 ビタミンC
- 4 ビタミンK

問4. 次の無機質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 体内のカルシウムは、約99%が骨と歯に存在する。
- 2 日本人の食事摂取基準（2015年版）では、成人の1日当たりの食塩の目標摂取量は、塩分相当量で男性8g未満、女性7g未満である。
- 3 鉄は、ビタミンCや良質のたんぱく質とともに摂ると、吸収率が下がる。
- 4 亜鉛の欠乏症には、味覚障害がある。

問5. 次の消化吸収に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 消化には、物理的（機械的）消化、化学的消化、細菌学的消化がある。
- 2 口腔内では、ペプシンにより、たんぱく質が消化される。
- 3 小腸は、盲腸、直腸、結腸に分かれ、水分と電解質の吸収が行われる。
- 4 大腸は、十二指腸、空腸、回腸に分かれ、その管内には絨毛じゅうもうが生えている。

問6. 次の記述の  にあてはまる語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

食事バランスガイドは、 ア 、どれだけ食べたらよいか目安を示したもので、主食、副菜、主菜、 イ 、 ウ の5つの区分に分けられる。

- |   | ア  |       | イ      |       | ウ      |
|---|----|-------|--------|-------|--------|
| 1 | 何を | _____ | 果物     | _____ | 菓子     |
| 2 | 何を | _____ | 牛乳・乳製品 | _____ | 果物     |
| 3 | いつ | _____ | 菓子     | _____ | 牛乳・乳製品 |
| 4 | いつ | _____ | 牛乳・乳製品 | _____ | 果物     |

## 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. 次の食品衛生行政に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 都道府県などで食品の監視業務を担当しているのは、食品衛生管理者である。
- 2 食品衛生監視の結果、都道府県知事の権限で、営業許可の取り消しや、営業の禁止、停止その他の行政処分が下される。
- 3 消費者基本法に基づいて、地域の状況に応じて重点的に効率のよい監視指導が実施されている。
- 4 輸入食品についても安全性の確保は重要であり、「輸入食品監視指導計画」が3年度ごとに策定されている。

問2. 次の記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

食品の腐敗や変敗の多くは、食品についてのが作用して起こる。  
は食品の表面に、内部にが作用していることが多い。したがって、食品保存には、その原因である細菌の活動を止める必要がある。

	ア		イ		ウ
1	腐敗細菌	——	芽胞菌	——	好気性菌
2	低温細菌	——	好気性菌	——	嫌気性菌
3	低温細菌	——	嫌気性菌	——	芽胞菌
4	腐敗細菌	——	好気性菌	——	嫌気性菌

問3. 次の食中毒原因菌と感染源の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

食中毒原因菌	—————	感染源
1 黄色ブドウ球菌	—————	調理従事者の化膿巣
2 カンピロバクター	—————	鳥の刺身、焼き鳥
3 サルモネラ属菌	—————	肉、卵
4 セレウス菌	—————	海産の魚介類及びその加工品

問4. 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ノロウイルスに感染した人が、用便後の手洗いが不十分なまま調理すると、その食品を食べることにより感染するおそれがある。
- 2 ウイルスの排泄は、症状が消えてから3日以内は検出されにくい、回復して1週間が経過した患者の糞便から検出されることがある。
- 3 85～90℃で90秒間以上の加熱で不活性化する。
- 4 消毒効果があるのは、消毒用アルコール、逆性石けんである。

問5. 次の寄生虫と感染源となる食品の組み合わせとして、正しいものはどれか。

寄生虫	—————	食品
1 トキソプラズマ	—————	豚肉
2 <small>せんもうちゅう</small> 旋毛虫	—————	馬刺し
3 クドア・セプトエンクタータ	—————	ドジョウ
4 サルコシステイス・フェアリー	—————	養殖ヒラメ

問6. 次の残留農薬に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品中の残留農薬の基準は、製造物責任法で定められている。
- 2 ポストハーベスト農薬は、収穫後に使用する農薬のことである。
- 3 ポジティブリスト制度では、残留基準が設定されていない農薬についても一律基準を超えて残留している場合、規制できる。
- 4 マーケットバスケット調査は、消費者が購入する食材等に含まれる残留農薬量を調査する方法である。

問7. 次の食品添加物の種類と品名に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

種類	—————	品名
1 甘味料	—————	コハク酸
2 酸化防止剤	—————	ソルビトール
3 着色料	—————	塩化マグネシウム
4 保存料	—————	<small>あんそくこうさん</small> 安息香酸

問8. 次の食品の鮮度判定に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 鮮度の落ちた魚は、えらは暗緑色となり、不快臭を出す。
- 2 肉類は、鮮度が低下するとpHは低くなる（酸性に向かう）。
- 3 牛乳は、鍋にかけて、徐々に直火で加熱したときに固まるものは、発酵して酸度が高くなっているため飲まないほうがよい。
- 4 バターの古いものは、ロウのような香りや油焼けのにおいなどがある。

問9. 次の物理的消毒法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 焼却消毒は、消毒すべきものを全て焼き捨てる方法で、最も確実な消毒である。
- 2 煮沸消毒は、消毒するものを釜の中に入れて、十分な水量で5～30分煮る方法で、衣類、ふきん、はし、調理器具の消毒に適している。
- 3 乾熱消毒は、殺菌灯で包丁、まな板などに紫外線を照射する方法である。
- 4 日光消毒は、直射日光を夏1～2時間、冬5～6時間当てる方法で、衣類、まな板、木製品、ふきん、包丁などに用いるが、その効果は太陽光線の当たる表面だけである。

問10. 次の食品の器具、容器包装に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 プラスチック製品は、鉛、カドミウムの規格試験に合格しなければ使用できない。
- 2 カドミウム、鉛、銅、クロムなどを多く含む顔料で絵づけを行った陶磁器を、低温（1,000℃）で焼いた場合は、これらの有害性金属が溶出するおそれがある。
- 3 アルミニウム製なべのふたには、許可色素以外の使用ができない規定がある。
- 4 木製品、紙製品には、許可されない色素や蛍光増白剤の使用規制がある。

問11. 次の殻つき卵及び液卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 殻つき卵の保存温度は、10℃以下が望ましい。
- 2 鶏の液卵には、殺菌液卵と未殺菌液卵があり、どちらにも成分規格が定められている。
- 3 液卵の保存温度は、20℃以下が望ましい。
- 4 殺菌液卵には、加熱殺菌温度が記載されている。

問12. 次の食品の加工貯蔵の温度に関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

食品を衛生的に保つため、その種類によって適当な温度で調理加工したり、貯蔵しなければならない。寄生虫や細菌は、温度がなほど短時間で死滅するので、処理は殺虫、殺菌の効果がある。

調理後30分以内に喫食しない場合は、以内に10℃以下に冷却して10℃以下で保管、また、冷却しないものは以上で保温が必要です。

	ア		イ		ウ
1	高温	——	180分	——	65℃
2	低温	——	180分	——	40℃
3	高温	——	60分	——	65℃
4	低温	——	60分	——	40℃

## 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 製菓衛生師試験解答

## I. 衛生法規 配点 30点(各10点)

問題	1	2	3
解答	3	2	4

## II. 食品学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	2	4	3	4	2	1

## III. 製菓理論及び実技

### (製菓理論) 配点 150点(各10点)

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

問題	11	12	13	14	15
解答	1	3	2	4	2

### (実技) 配点 90点(各10点)

#### (和菓子)

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

#### (洋菓子)

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

#### (製パン)

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

## IV. 公衆衛生学 配点 90点(各10点)

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

## V. 栄養学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	2	3	4	3	1	2

## VI. 食品衛生学 配点 120点(各10点)

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

問題	11	12
解答	3	3