

# 平成30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. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 スローフードとは、土地に合った食材のこと、さらにはその食材を使った手作りの家庭料理や伝統料理のことなどをいう。
- 2 近年の日本における食料自給率は、米や鶏卵では100%に近く、肉類や魚介類ではおよそ50%である。
- 3 宗教上の食物禁忌（禁じられている飲食物）として、ヒンズー教では、牛肉、牛乳、乳製品、にんにく、にら、たまねぎなどがある。
- 4 現代の食志向は、安全、健康をベースに簡便化・効率化と高級化・多様化の二極分化現象を示している。

問2. 次の作物の、主な産地と食べ方に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

|   | 作物     | 主な産地 | 食べ方    |
|---|--------|------|--------|
| 1 | とうもろこし | メキシコ | トルティーヤ |
| 2 | いも類    | 中国   | おねり    |
| 3 | 米      | 朝鮮半島 | 飯      |
| 4 | 小麦     | インド  | ナン     |

問3. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 7世紀初めの遣隋使派遣、630～894年までの遣唐使派遣を通じての中国との交流によって、大陸の食物が日本へさかんにもたらされた。
- 2 16～17世紀頃、南蛮貿易によりポルトガルやスペインから、かぼちゃ、とうもろこし、とうがらし、カステラなどが日本に入ってきた。
- 3 江戸時代には、濃口しょうゆが江戸で発達し、次第に西日本の在来の料理とは異なる関東風の調理法や味付けが生まれた。
- 4 文明開化とともに、日本各地の料理が一体化した新しい折衷型の食文化が生まれた。

問4. 次の日本の行事食に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

| 行事           | 行事食例        |
|--------------|-------------|
| 1 3月桃の節句（上巳） | はまぐりの吸い物、菱餅 |
| 2 6月夏至       | 柏餅、ちまき      |
| 3 9月秋分       | おはぎ         |
| 4 11月七五三     | 千歳飴         |

## 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. 次のうち、無機質（ミネラル）に分類されているものとして、誤っているものはどれか。

- 1 ナトリウム
- 2 ナイアシン
- 3 カリウム
- 4 リン

問2. 次の米の記述として、誤っているものはどれか。

- 1 形態により、短粒種（ジャポニカ米）と長粒種（インディカ米）に大別できる。
- 2 アミロースとアミロペクチンは性質の異なるでん粉であり、アミロース100%の米をもち米としている。
- 3 わが国のうるち米には、コシヒカリ、ササニシキ、あきたこまちなど品種改良によってさまざまな品種がある。
- 4 長時間貯蔵するとビタミンB<sub>1</sub>が減少し、脂質が酸化して味が落ちる。

問3. 次のいも類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 さつまいもは、炭水化物が主で、たんぱく質、脂質は少なく、ビタミンCが比較的多い。
- 2 じゃがいもには、アラビノガラクトンというアルカロイド配糖体の毒素があるので、取り除く必要がある。
- 3 さといもの特有の粘性は、グルコマンナンという糖質がたんぱく質と結合したものによる。
- 4 やまのいもは、ほかのいも類よりたんぱく質が非常に少ない。

問4. 次の食品の貯蔵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食塩、砂糖の濃厚液には脱水作用があり、細菌の繁殖を防ぐ。
- 2 真空凍結乾燥法は、急速に水分を凍結させて乾燥するため、風味、色調、ビタミン・たんぱく質などの変化が少ない。
- 3 土中埋蔵は、食品を生のまま土中に貯蔵する方法で、一般に大根やにんじんなどの根菜類の保存に応用される。
- 4 放射線照射法は、ガンマ線を食品に照射して殺菌する方法であるが、わが国ではさつまいもの発芽防止にのみ、照射が許可されている。

問5. 次のアレルギー表示対象品目と分類の組み合わせが正しいものはどれか。

| 品目    | 分類                      |
|-------|-------------------------|
| 1 ごま  | ———— 特定原材料（表示を義務づけ）     |
| 2 くるみ | ———— 特定原材料（表示を義務づけ）     |
| 3 大豆  | ———— 特定原材料に準ずるもの（表示を推奨） |
| 4 小麦  | ———— 特定原材料に準ずるもの（表示を推奨） |

問6. 次の食品の流通に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 フード・マイレージとは、食品が消費者のもとへ輸送されるまでに排出される二酸化炭素量を数値化したもので、わが国のフード・マイレージは低くなっている。
- 2 流通とは、食品を含めて商品が生産者から消費者の手元に届くまでの経路を総称したものである。
- 3 トレーサビリティとは、食品が生産、加工、輸送、販売を経て、消費者に届くまでの流通過程を記録し、食品の移動ルートを把握できるようにすることをいう。
- 4 わが国は、多くの食品を海外からの輸入に依存しなければならないのが現状である。

## 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。

調理とは、各種の食品材料にいろいろな物理的・化学的処理をほどこして、摂取可能な「食物」につくり変える仕事である。調理の役割は、食品の栄養効率を高め、同時に□Aや□Bを向上させることにある。

|   | A   | B   |
|---|-----|-----|
| 1 | 動物性 | 経済性 |
| 2 | 流通性 | 植物性 |
| 3 | 生産性 | 脂溶性 |
| 4 | 安全性 | 嗜好性 |

問2. 和・洋・中国3様式の調理の特徴に関する次の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |   |       |         |          |
|---|-------|---------|----------|
| 1 | 和式調理  | ——素材中心  | ——淡泊な味付け |
| 2 | 和式調理  | ——加熱法中心 | ——濃厚な味付け |
| 3 | 洋式調理  | ——調味中心  | ——濃厚な味付け |
| 4 | 中国式調理 | ——素材中心  | ——淡泊な味付け |

問3. 次の調理操作に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- |   |         |        |            |
|---|---------|--------|------------|
| 1 | 非加熱調理操作 | ——浸漬   | ——もどす、さらす  |
| 2 | 加熱調理操作  | ——乾式加熱 | ——焼く、揚げる   |
| 3 | 加熱調理操作  | ——湿式加熱 | ——煮る、蒸す    |
| 4 | 調味操作    | ——調味   | ——つぶす、うらごす |

問4. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 乾燥食品は、たんぱく質の熱変性やでん粉の糊化が起こりにくい。
- 2 乾物の水分量は約10～30%なので、乾物を水に浸しておくとう水分を吸収して重量が増加する。
- 3 同一食品では、水の温度が高いほど吸水速度が速い。
- 4 乾燥食品は、表面が広く、組織のないものほど吸水が遅い。

問5. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 青菜をゆでるときは、ゆで汁の2%の食塩を加えると、クロロフィルが安定化し、色がきれいに仕上がる。
- 2 やつがしらは、重曹を加えてゆでると細胞膜のペクチン質が不溶化し、煮くずれを防げる。
- 3 日本料理のかつおだしは、かつお節を水から浸漬して静かに加熱し、汁が沸とうしないうちに取り出す。
- 4 中国料理のだしは、湯（タン）といい、鶏や豚骨などを、数十分程度の短かい時間で煮だしてとる。

問6. 献立に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 家庭での食事は、なるべく全員の嗜好に合い、一人ひとりの分量や供食方法がある程度調節できるような献立がよい。
- 2 献立では、費用、時間、設備、労力などを考慮しなくてもよい。
- 3 妊娠・授乳中は、胎児、乳児の発育に必要な栄養素と母体の消耗をおぎなうため、エネルギー、たんぱく質のほか、無機質、ビタミンを十分に摂取できるように配慮する。
- 4 エネルギーを多く使う肉体労働時は、食事の量を増やし、高エネルギーとする。

問7. 大量調理施設衛生管理マニュアルにおける施設整備の管理内容と行うべき頻度の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- 1 排水溝を含む床の清掃 ———週に1回以上
- 2 手指の触れる場所の清掃 ———週に1回以上
- 3 床面から1 m以上の内壁の清掃 ———月に1回以上
- 4 冷凍・冷蔵庫の内部の清掃 ———月に1回以上

問8. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品中に含まれ、味として刺激を与える呈味物質のうち、甘味、酸味、辛味、塩味、苦味が5つの基本味と考えられている。
- 2 2種以上の異なる味を混合したとき、相互に味を強め合う現象のことを相乗効果という。
- 3 食物の味は、温度やテクスチャーなどの化学的要因に影響される。
- 4 塩味は高温で弱く感じ、温度が下がると強く感じる。

問9. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 人間が適度に感じる調味料の濃度は、食塩約10%であり、しょうゆとみそは、食塩相当量で用量を決定する。
- 2 砂糖には、たんぱく質の熱凝固を促進し、固くする作用がある。
- 3 食塩には、魚類やいも類のぬめりを除く作用がある。
- 4 食酢は揮発性成分が少なく、加熱しても味、香りに変化がない。

問10. 次の大量調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 調理後から喫食までの時間は長いですが、品質や衛生的安全性への影響はほとんどない。
- 2 炒め物は、食材全てを一度に加熱すると仕上がりがよい。
- 3 水分蒸発量が低いため、加える水（だし汁）の量が少ない。
- 4 和え物は、味の均質化に配慮するため、材料が熱いうちに調味する。

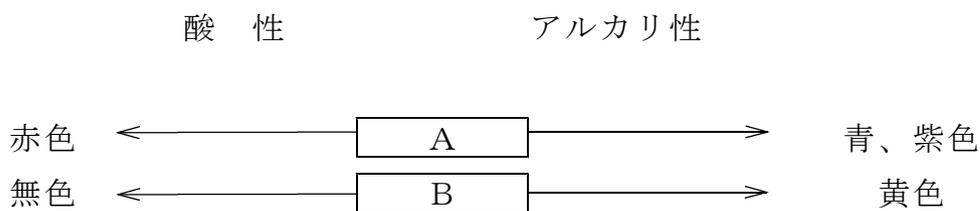
問1 1. 次の包丁に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 チーズやようかんなどやわらかく粘着力のある材料では、切れ味が大切となるため、鋭利な包丁だとよく切れる。
- 2 洋式の牛刀（フレンチ）は、和・洋・中国様式の日常調理で薄刃としても菜切りとしても使える万能型である。
- 3 やわらかいものは引き切り、かたいものは押し切り、さらにかたい魚の骨などはたたき切りにする。
- 4 片刃の包丁は、切り口の一方にだけ力が加わるので、刺身のように塊をその一端から切るのに適している。

問1 2. 次の加熱調理器具についての記述で、正しいものはどれか。

- 1 スチームコンベクションオーブンは、焼く、蒸すの作業を単機能でも同時併用でも行える。
- 2 ステンレス鍋は、金属製鍋の中では熱伝導率が高い。
- 3 電子レンジは、電磁誘導によるうず電流により発熱する。
- 4 土鍋は、熱伝導率が低く、熱容量が小さいので保温力が弱い。

問1 3. 食材の色素の性質について、に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。



- |           |             |
|-----------|-------------|
| A         | B           |
| 1 アントシアニン | クロロフィル（脂溶性） |
| 2 アントシアニン | フラボノイド（水溶性） |
| 3 ポリフェノール | クロロフィル（脂溶性） |
| 4 カロテノイド  | フラボノイド（水溶性） |

問14. 次のうち、大きじ1杯が15gより軽いものを選びなさい。

- 1 はちみつ
- 2 しょうゆ
- 3 みそ
- 4 油

問15. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 煮ごりは、カゼインを凝固させたものである。
- 2 アルブミンやグロブリンは、長時間加熱を続けると次第に溶けてゼラチンになる。
- 3 いも類の主成分はでんぷんであり、生のいもは空気に触れると褐変<sup>かつべん</sup>するので、切ったら水にさらす。
- 4 小麦粉をバターで炒めたものをバターといい、150℃の高温で小麦粉のでんぷんの一部が分解しているので粘性が少ない。

問16. 次の冷凍食品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理済み冷凍食品や衣をつけたフライなど加熱して食べるものは、溶けるのを待たずに、いきなり揚げ油に入れて加熱するのがよい。
- 2 青菜類の冷凍は、色を保持するために時間をかけて60℃以下で熱を加え、酵素を失活させるブランチングを行う。
- 3 刺身のように生食する冷凍魚介類は、なるべく低温で時間をかけて解凍する。
- 4 グリンピース、コーン、ポテト、かぼちゃなど、加熱して食べるものは、解凍せずにそのまま加熱する。

## 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□の中にあてはまる語句として、正しいものはどれか。

我が国の公衆衛生活動は、**ア**第25条の「すべて国民は、健康で文化的な**イ**の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障、および公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。」をもとに行われている。

- |   | ア     |      | イ    |
|---|-------|------|------|
| 1 | 食品衛生法 | ———— | 最高限度 |
| 2 | 食品衛生法 | ———— | 最低限度 |
| 3 | 日本国憲法 | ———— | 最高限度 |
| 4 | 日本国憲法 | ———— | 最低限度 |

問2. 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。

WHO（世界保健機関）憲章では、健康の定義を「単に疾病や虚弱きよじやくでないということではなく、□並びに社会的に完全に良好な状態である。」としている。

- 1 自主的・強制的
- 2 肉体的・精神的
- 3 部分的・総合的
- 4 消極的・積極的

問3. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 人口静態統計は、一定の日時における人口集団の特性（年齢別、労働力など）を数的に表したもので、5年ごとの国勢調査により集計される。
- 2 人口動態統計は、戸籍法等による1年間の出生届、死亡届、婚姻届、離婚届、死産届をもとに作られる。
- 3 健康寿命は、各年齢の生存者が平均してあと何年生きられるかを示した平均余命のうち、0歳の平均余命をいう。
- 4 疾病統計は、人々がどのような病気にどれだけかかっているか、疾病の発生や蔓延<sup>まんえん</sup>の実態を正しく把握するための統計である。

問4. 次の感染症とその主な感染経路の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

| 感染症         | _____ | 感染経路                     |
|-------------|-------|--------------------------|
| 1 結核        | _____ | 飛沫 <sup>ひまつ</sup> 感染     |
| 2 梅毒        | _____ | 昆虫の媒介 <sup>ばいかい</sup> 感染 |
| 3 ノロウイルス感染症 | _____ | 経口 <sup>けいこう</sup> 感染    |
| 4 狂犬病       | _____ | 経皮 <sup>けいひ</sup> 感染     |

問5. 厚生労働省が平成26年4月に発表した「健康づくりのための睡眠指針2014～睡眠12箇条～」のうち、誤っているものはどれか。

- 1 良い睡眠は、生活習慣病予防につながります。
- 2 熟年世代は朝晩メリハリ、ひるまに適度な運動で良い睡眠。
- 3 眠くなる前に寝床に入り、睡眠時間は、起きる時刻で調整を。
- 4 眠れない、その苦しみをかかえずに、専門家に相談を。

問6. 次の生活習慣病と一般的に考えうるリスク要因の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- |   |                                   |    |            |
|---|-----------------------------------|----|------------|
| 1 | がん・高血圧症・糖尿病                       | —— | 野菜の摂取不足    |
| 2 | <small>こつそししょうしょう</small><br>骨粗鬆症 | —— | 飽和脂肪酸の過剰摂取 |
| 3 | 肝臓病                               | —— | アルコールの過剰摂取 |
| 4 | 高尿酸血症・痛風                          | —— | たんぱく質の過剰摂取 |

問7. 次の学校給食法で定められた目標のうち、誤っているものはどれか。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。
- 2 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養う。
- 3 わが国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深める。
- 4 食料の生産、流通、消費など正しく理解するにはまだ早いので、自由に好きな食品を中心に食べるように導く。

問8. 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。

日本国憲法とは、□ア□、戦争放棄、基本的人権の尊重などを定めた国の最高法規である。法律とは、憲法に従って国会の議決で成立した法規である。□イ□とは、憲法、法律の規定を実施するために内閣（政府）が制定する法規である。□ウ□とは、地方公共団体が国の法規の範囲内で制定する法規である。

- |   | ア    |    | イ  |    | ウ  |
|---|------|----|----|----|----|
| 1 | 国民主権 | —— | 政令 | —— | 条例 |
| 2 | 天皇主権 | —— | 政令 | —— | 条例 |
| 3 | 国民主権 | —— | 条例 | —— | 政令 |
| 4 | 天皇主権 | —— | 条例 | —— | 政令 |

問9. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理師以外の人、調理の業務に従事することが禁止されている。
- 2 外食は、ホテル、レストラン、料亭の食事から、街の食堂、会社、学校、病院などの給食まで範囲が広い。
- 3 中食<sup>なかしょく</sup>とは、家庭の外で調理されたものを購入して持ち帰り、家庭の食卓にそのまま提供する形態をいい、この数十年間の伸びは著しい。
- 4 調理師は、食物や調理に関してより深い専門知識と技術を習得しているので、国民の保健衛生上重要な役割をもつ専門技術者であることを自覚し、職務に従事しなければならない。

## 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. 次の高血圧症（本態性高血圧症）の記述で、誤っているものはどれか。

- 1 適量の動物性食品（脂肪の多い肉は避ける）に、野菜、いも、豆、海藻などを豊富に用い、無機質、ビタミン、食物繊維などが不足しないようにする。
- 2 カリウムの摂取は、病態に合わせて1日3g未満に制限する。
- 3 標準体重を維持するために、エネルギーをとりすぎないようにする。
- 4 脂質の摂取は、コレステロールや飽和脂肪酸の摂取を控え、肉より魚を積極的に摂取する。

問2. 次のアトウォーター係数（エネルギー換算係数）に関する次の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

|   | たんぱく質    | 脂質       | 炭水化物     |
|---|----------|----------|----------|
| 1 | 9 kcal/g | 9 kcal/g | 4 kcal/g |
| 2 | 4 kcal/g | 4 kcal/g | 9 kcal/g |
| 3 | 9 kcal/g | 4 kcal/g | 4 kcal/g |
| 4 | 4 kcal/g | 9 kcal/g | 4 kcal/g |

問3. 次の栄養指導に用いる食品分類法について、誤っているものはどれか。

- 1 3群組み合わせ（3色運動として広く用いられている）
- 2 4群組み合わせ（香川綾氏の提唱による食品群である）
- 3 6つの基礎食品（厚生労働省が食品を分類したものである）
- 4 7つの基礎食品（糖尿病の栄養指導時によく用いられる）

問4. 次のホルモンのうち、消化管から分泌されるホルモンとして、誤っているものはどれか。

- 1 ガストリン
- 2 セクレチン
- 3 エストロゲン
- 4 コレシストキニン

問5. 次の脂溶性ビタミンの主な欠乏症・過剰症の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- 1 ビタミンAの過剰症 — 頭痛、吐き気、肝障害、胎児の奇形発現
- 2 ビタミンDの過剰症 — 夜盲症、成長障害
- 3 ビタミンEの欠乏症 — 未熟児の溶血性貧血、乳児の皮膚硬化症
- 4 ビタミンKの欠乏症 — 血液凝固不良、新生児メレナ

問6. 次の各栄養素と水に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 炭水化物は、エネルギー源としての価値はあまりなく、構成素として、体組織の成長と補充、調整素として体機能維持・調整がある。
- 2 脂質は、体脂肪や生体膜の構成素として重要であり、脂溶性ビタミン（A、D、E、K）の吸収を助ける作用がある。
- 3 たんぱく質は、筋肉、血液、内臓、脳、皮膚、爪、毛髪、酵素、ペプチドホルモンなどの主成分であり、不足すると、発育不良、免疫低下、貧血、活力低下、疲れやすい、月経異常、浮腫などの障害が現れる。
- 4 水は、成人では体重の約50～60%を占め、生命維持のためにはもっとも重要な成分である。水分を10%失えば健康を保てず、20%失えば死にいたる。

問7. 次の食生活指針（平成12年策定、平成28年6月一部改正）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食に対する国際化を目指し、外国の食文化を積極的に普段の生活に受け入れましょう。
- 2 適度な運動とバランスのよい食事で適正体重の維持を目指しましょう。
- 3 主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスをとり、多様な食品を組み合わせ、調理方法が偏らないようにしましょう。
- 4 食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を心がけ、賞味期限や消費期限を考えて利用しましょう。

問8. 次のビタミンC（アスコルビン酸）の働きのうち、誤っているものはどれか。

- 1 コラーゲンの生合成
- 2 鉄の吸収促進
- 3 肝臓での解毒作用
- 4 カルシウムの再吸収

問9. 次のライフステージ別の食生活に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 妊娠中は、特に貧血になりやすいので、良質たんぱく質、鉄分、ビタミンを十分にとる。
- 2 離乳食は、早く慣れさせるために大人と同じ味付けにする。
- 3 幼児期は、消化器官の機能が十分発達しているため、1日3食にし、間食は必要ない。
- 4 高齢期は、飲み込み（えん下）障害の調理の工夫として、油脂の使用を控える。

## 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. 次の細菌性食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 乳児ボツリヌス症では、原因食品としてハチミツが多く、予防のため、ハチミツは満一歳まで使用しないことが推奨されている。
- 2 カンピロバクター食中毒の潜伏期間は、1～5時間とほかの細菌と比較して短く、3時間前後が多い。
- 3 サルモネラ属菌は、エンテロトキシンを産生し、その毒素は熱に弱く、80℃で20～30分程度の加熱で無毒化する。
- 4 腸炎ビブリオは、4℃以下の低温でも増殖するため、加熱処理することが重要である。

問2. 次のウェルシュ菌及びその食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ウェルシュ菌は、人の腸管内に常在する偏性嫌気性芽胞形成菌である。
- 2 主な症状として下痢、腹痛を引き起こし、潜伏期間は8～20時間である。
- 3 原因食品は、肉、魚介類、野菜類及びこれらの煮物、カレー、シチューなどの前日調理したものが多い。
- 4 予防方法として、大量調理する場合は、酸素を送り込まないよう食品をかき混ぜず、ゆっくり時間をかけて冷却することが必要である。

問3. 次の腸管出血性大腸菌及びその食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 腸管出血性大腸菌は、グラム陽性のらせん状桿菌<sup>かんきん</sup>で、4℃以下の低温でも長い間生存する。
- 2 潜伏期間は3～5日で、主な症状としては、激しい腹痛や血便などがみられる。
- 3 人が発症するには、10,000個以上の菌が必要とされる。
- 4 腸管出血性大腸菌は、エンテロトキシンという毒素を産生する。

問4. 次の食品の保存法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 乾燥法は、食品を乾燥させて微生物が発育しにくい状態にして保存する方法である。
- 2 缶詰の栄養上の欠点は、製造の際の加熱によりビタミンCが破壊されることである。
- 3 塩漬け、砂糖漬け法は、塩、砂糖の濃度が高くなることで、食品中の水分の一部が結合水となり、水分活性が低くなることで、微生物の増殖をおさえる方法である。
- 4 脱酸素剤による酸素の除去、ガス置換、真空包装などの無酸素状態による保存法は、全ての細菌の増殖をおさえる。

問5. 次の食物から感染する寄生虫と原因食品の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

| 寄生虫              | ————— | 原因食品  |
|------------------|-------|-------|
| 1 アニサキス          | ————— | サバ    |
| 2 サルコシステイス・フェアリー | ————— | 馬肉    |
| 3 スピルリナ          | ————— | 熊肉    |
| 4 クドア・セプテンククタータ  | ————— | 養殖ヒラメ |

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 | バラハタ | ———— | シガトキシン  |
| 2 | 五色豆  | ———— | リナマリン   |
| 3 | いがい  | ———— | サキシトキシン |
| 4 | フグ   | ———— | アフラトキシン |

問7. 次の消毒と防腐に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 消毒とは、すべての微生物を死滅または除去し、完全に無菌状態にすることである。
- 2 アルコールによる消毒には、一般に消毒用エタノールが用いられており、約70%に薄めた溶液のものより100%のものが消毒力が強い。
- 3 防腐とは、微生物を死滅、あるいはその発育を阻止することにより腐敗を防ぐことである。
- 4 逆性せっけんは、芽胞及びウイルスに対する消毒効果が高い。

問8. 次の調理場及び食品取扱者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 ごみ、燃えがらなどの廃棄物は、紙袋などに捨て、1週間に1回は処分する。
- 2 食品を取り扱う仕事に従事する者は、工作中、常に爪を短く切って手洗いや消毒に努めなければならない。
- 3 便所は、調理場に影響のない位置及び構造とし、調理員に応じた数を設ける。
- 4 手洗い設備などは、調理台や盛りつけ・加工作業台などから60cmは離して設置することが望ましい。

問9. 次のうち、HACCPシステムの7原則12手順として、誤っているものはどれか。

- 1 HACCPチームの編成
- 2 危害分析（HA）の実施
- 3 重要管理点（CCP）の決定
- 4 最終製品の検査

問10. 食品添加物の種類と品名の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

| 種類      | ————— | 品名      |
|---------|-------|---------|
| 1 甘味料   | ————— | アスパルテーム |
| 2 着色料   | ————— | シリコーン樹脂 |
| 3 豆腐凝固剤 | ————— | クエン酸    |
| 4 酸化防止剤 | ————— | 硝酸カリウム  |

問11. 次の食品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 魚介類を冷蔵保存する場合は、汁が漏れないようにふたがしっかり閉まる専用の容器やポリ袋に入れて5℃以下で保存する。
- 2 食中毒菌には芽胞をつくるものがあるが、この芽胞は加熱調理で死滅するため、調理後の取り扱いには注意を払う必要はない。
- 3 調理した食品は、調理後30分間以内に喫食しない場合には、60分間以内に10℃付近に冷却して10℃以下で保管する。また、冷却しないものは65℃以上で保温が必要である。
- 4 鶏の液卵は、殺菌液卵と未殺菌液卵に分けて、成分規格が定められており、使用の際には食品の特性に応じた液卵を選択する。

問12. 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、誤っているものはどれか。

- 1 使用水は、食品製造水を用いること。
- 2 包丁、まな板は作業効率を考慮し、用途や食品を問わず混同して使用しても構わないこと。
- 3 シンクは、原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。
- 4 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。

問13. 次の食品安全基本法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品の安全性の確保について、国、地方公共団体及び食品関連事業者が果たすべき責務を定めている。
- 2 食品安全委員会は厚生労働省に設置された機関である。
- 3 所管は農林水産省である。
- 4 食品の輸入に関する届出について規定されている。

問14. 次の食品表示法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、健康増進法、農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）を統合した。
- 2 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはいけない。
- 3 営業者の利益の保護及び増進に寄与することを目的とする。
- 4 食品表示基準に規定している表示基準事項には、栄養成分の量及び熱量も含まれる。

問15. 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 飲食店営業の営業者は、専任の食品衛生監視員を置かなければならない。
- 2 乳製品、食肉製品、マーガリン、添加物など、特に衛生上の考慮を必要とするものの製造または加工を行う営業者は、その施設ごとに専任の食品衛生責任者をおかなければならない。
- 3 食品衛生管理者は、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 食品衛生法では、食中毒患者を診断した医師は、<sup>ただ</sup>直ち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。

問16. 次の製造物責任法（PL法）に関する記述で、～にあてはまる組み合わせのうち、正しいものを選びなさい。

に過失がなくともの欠陥により、人の生命、身体または財産に係る被害が生じた場合、製造業者等にその損害賠償を負わせることにより、の円滑かつ適切な救済を目的として創設された。

|   | A   | B   | C   |
|---|-----|-----|-----|
| 1 | 製造者 | 製造物 | 被害者 |
| 2 | 販売者 | 製造物 | 被害者 |
| 3 | 製造者 | 添加物 | 責任者 |
| 4 | 販売者 | 添加物 | 責任者 |

## 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30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 | 3 | 2 | 4 | 2 |

### II. 食品学 配点 60点(各10点)

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

### 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 | 4 | 1 | 4 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 3 | 3  |

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

### 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 | 4 | 2 | 3 | 2 | 3 | 2 | 4 | 1 | 1 |

### V. 栄養学 配点 90点(各10点)

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

### 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 | 1 | 4 | 2 | 4 | 3 | 4 | 3 | 1 | 4 | 1  |

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