

令和元年度 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. 次の日本料理の一般的な食事作法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 箸は右手で取り、左手を添え、右手を定位置へ滑らせる。
- 2 箸を置くときには箸置きにのせる。膳ぜんに置かれているときは左縁ふちにかけてもよい。
- 3 尾頭おかしら付きの魚は、上側の身を食べた後、裏返して反対側を食べる。
- 4 茶碗ちやわんや椀わん、小鉢こぼちなどの器は箸を持ったまま取り上げたり、引きずって寄せたりせずに、箸をおいて両手で取り上げる。

問2. 次の郷土料理に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | (料理名) | (都道府県名) | (内容) |
|--------------------------|---------|---|
| 1 きりたんぼ | — 秋田 — | 飯を粗く潰して杉串に握り付けて焼いたもの |
| 2 治部煮 <small>じぶに</small> | — 広島 — | 鍋のふちに味噌 <small>かき</small> を盛る牡蠣 <small>かき</small> の入った鍋料理 |
| 3 ほうとう | — 沖縄 — | 平打ちの生麺と野菜の味噌仕立ての煮込み汁 |
| 4 鶏飯 <small>けいはん</small> | — 山形 — | 飯に具をのせ鶏がらスープをかけたもの |

問3. 世界の料理に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 広大な国土を持つ中国では、輸送や貯蔵の便を図って乾物の利用が発達した。特に魚翅（ふかひれ）、燕窩（つばめの巣）、海參（なまこ）などが高級食材として使用されている。
- 2 トルコ料理には、世界三大スープのひとつであるトムヤムクンや、羊肉を炭火で串焼きにしたシシカバブなどがある。
- 3 イタリアの北部では、オリーブ、トマト、魚介類を用いた料理が多く、イタリアの南部では牛乳、乳製品、肉類を用いた料理が多い。
- 4 インドで一般的に食べられている食肉類は、牛肉と豚肉である。

問4. 西洋料理の歴史に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 古代ローマでは、美食家として知られるアピキウスが最古の料理書「ラルス・マギリカ」を著した。
- 2 中世末期の14世紀には、タイユヴァンが「食物譜（ル・ヴィアンディエ）」のなかで王侯貴族の料理技術を著した。
- 3 フランス革命により王政が廃止されると、雇い主を失った料理人がレストランで働くようになり、本格的なフランス料理が広く普及した。
- 4 18世紀には、さらに豪華さと複雑性を追求するヌーベル・キュイジーヌの動きが活発になった。

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 食品とは、栄養素を少なくとも1種類以上含み、毒性が無く、嗜好にしこう適したものである。
- 2 五大栄養素とは、たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミンのことをいう。
- 3 動物性食品は、一般にたんぱく質と脂質が多く、炭水化物はきわめて少ない。
- 4 たんぱく質の栄養価を評価するアミノ酸価は、食品に含まれる全てのアミノ酸をアミノ酸の理想的な量と比較して評価するものである。

問2. 次の食品群と食品の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- 1 穀類 —— 米、小麦、そば
- 2 豆類 —— 大豆、さやいんげん、とうもろこし
- 3 種実類 —— くるみ、うめ、落花生
- 4 魚介類 —— いか、ほたて貝、ひじき

問3. 次の大豆に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 他の豆と比べると、たんぱく質とでん粉が多く含まれている。
- 2 畑の肉ともいわれ、必須アミノ酸であるチロシンの含有量が多い。
- 3 生では消化が悪く、トリプシン（たんぱく質分解酵素）の作用を阻害する物質が含まれているので、加工して利用する必要がある。
- 4 若葉は、豆苗として食べられている。

問4. 次の微生物と食品の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- 1 かびと酵母 —— みそ
- 2 細菌 —— 酢
- 3 かび —— かつおぶし
- 4 酵母 —— 納豆

問5. 次の食品表示に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品表示法の食品表示基準は、加工食品と生鮮食品について定めているが、添加物についての定めはない。
- 2 栄養成分表示は、任意から原則義務化され、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミンを表示しなければならない。
- 3 アレルギー物質については、卵や乳など重篤度^{じゅうとく}や症例数の多い7品目を特定原材料として表示を義務づけている。
- 4 消費期限とは、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。

問6. 次の保健機能食品に関する記述の[ア]～[ウ]に入る語句の組みあわせで、正しいものはどれか。

[ア]食品は、国の許可を受け、当該食品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行う食品である。[イ]食品は、一日に必要な栄養成分の補給・補完を目的とした食品で、国の定めた基準を満たせば任意表示が可能な規格基準型の食品である。[ウ]食品は、販売日の60日前までに国へ届出をし、事業者の責任において科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品である。

- | | ア | イ | ウ |
|---|-------|----------|----------|
| 1 | 栄養機能 | —— 特定保健用 | — 機能性表示 |
| 2 | 特定保健用 | — 栄養機能 | —— 機能性表示 |
| 3 | 機能性表示 | — 栄養機能 | —— 特定保健用 |
| 4 | 機能性表示 | — 特定保健用 | — 栄養機能 |

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. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 行事食や供応食の献立では、日常食とは異なり栄養より嗜好価値が重視される。
- 2 特別食とは、病気、特殊な労働環境、運動時など、普段と異なる条件下に置かれたとき、栄養面で特別に配慮された食事をいう。
- 3 病院における治療食では、医師の処方あるいは管理栄養士などの栄養指導により、それぞれの疾患や症状に応じた栄養上の対策が必要である。
- 4 給食とは、不特定多数の人を対象に画一的な食事を提供する事であり、食べる人の好みを考慮する必要はない。

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。

調理とは、各種の食品材料にいろいろなA・Bをほどこして、摂取可能なCに作り変える仕事である。すなわち調理とは、人の食物摂取行動の最終段階を受けもつ。

- | | A | B | C |
|---|-----|-------|-----|
| 1 | 物理的 | 化学的处理 | 食物 |
| 2 | 生物的 | 科学的处理 | 商品 |
| 3 | 総合的 | 精神的处理 | 添加物 |
| 4 | 重量的 | 社会的处理 | 食物 |

問3. 次の調理の種類に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|-----|-------|-----------------|
| 1 | 目的別 | ————— | 普通食調理、特別食調理 |
| 2 | 規模別 | ————— | 家庭調理、携帯食調理 |
| 3 | 対象別 | ————— | 営業調理、集団調理 |
| 4 | 様式別 | ————— | 和式調理、中国式調理、洋式調理 |

問4. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 寒天は0.5～1%以上の濃度になると、冷やせば凝固する。
- 2 ゼラチンは2～3%以上の濃度になると、冷やせば凝固する。
- 3 寒天やゼラチンは、濃度が高いほど固まりやすく、砂糖を入れるとゲルが安定化する。
- 4 寒天ゼリーは、時間が経つと、ゼリーから水が出てくる。この現象をブランチングという。

問5. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 焼くとは、火の発見とともに始まった最古の加熱法であり、肉や魚介、香りの高いのりやきのこなどの食材の持ち味を生かす調理法である。
- 2 揚げるとは、加熱時間が短く、栄養成分の損失は大きい。
- 3 煮るとは、液体圧力を利用して食品を加熱する操作で、熱源も材料の範囲も狭くなる。
- 4 蒸すとは、水蒸気の潜熱で食品を加熱することであり、蒸気は不安定なため、短時間の調理のみ可能である。

問6. 調味料に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 素材になかった味を付加したり、素材の持ち味を強調または、抑制したり、素材のもち味との複合により新しい味を創造する。
- 2 生の食品では、内外の浸透圧に応じて、調味料の浸透と材料からの脱水が起こる。
- 3 味の浸透速度は、温度が高く食品内外の濃度差が大きく、食品の表面積が広いほど速い。
- 4 酢、しょうゆ、みそは、香気成分を含むため、加熱の最初に加える。

問7. 次の調理器具の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|----------|-------|---------------|
| 1 | 混合・攪拌用器具 | ————— | ポテトマッシャー、ミンチ |
| 2 | 圧搾用器具 | ————— | 卵切り、ブレッドスライサー |
| 3 | ろ過用器具 | ————— | 裏ごし器、シノワ |
| 4 | 切碎・成形用器具 | ————— | 泡立て器、ハンドミキサー |

問8. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 調理室の構造と食品取り扱い設備に求められる基本的条件に、機能面は含まれていない。
- 2 排水設備は、逆流による汚染防止や油脂の流出防止はせずに、不定期に汚物を除けばよい。
- 3 わが国の上水道では、厨房で使用する水は、調理用、洗浄用、清掃用に区別されている。
- 4 厨房内の衛生を保つための方法として、温度と湿度の管理がある。

問9. 次の味の相互作用のうち、抑制効果となるものはどれか。

- 1 コーヒーと砂糖（苦味と甘味）
- 2 砂糖と他の甘味料（甘味と甘味）
- 3 グルタミン酸とイノシン酸（うま味とうま味）
- 4 餡に塩（甘味と塩味）

問10. 食品中の天然色素に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ミオグロビンは、肉や赤身の魚の色で、加熱により灰褐色に変わる。
- 2 クロロフィルは、野菜に含まれる水溶性色素で、光、酸、加熱により退色し、青褐色になる。
- 3 カロテノイドは、橙色の脂溶性色素で、このうちの一部（ β -カロテンなど）が体内でビタミンAに変化する。
- 4 アントシアニンは、野菜や果物の赤、青、紫色の水溶性色素である。

問 1 1. 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 小麦粉に水を加えてこねると、たんぱく質が凝集し弾力のある塊になる。これがカゼインで、パン、ケーキ、てんぷら等に利用される。
- 2 動物性食品のたんぱく質の熱凝固は、60～70℃で、この温度を過ぎると色が変わり、身が締まって煮えた状態になる。
- 3 動物の皮や筋に含まれるコラーゲン^{オシ}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 塩を入れた卵焼きは固く、砂糖を入れた卵焼きは軽くフワリと固まる。

問 1 2. 次のビタミンについての記述で、誤っているものはどれか。

- 1 ビタミンAは、脂溶性ビタミンで、調理損失は少ない。ただし、光、酸素には弱いので、調理形態、時間により大幅な損失も考えられる。
- 2 ビタミンB₁は、水溶性ビタミンでアルカリに弱い。豆を煮るときに重曹を加えると、40～90%の損失となる。
- 3 ビタミンCは、空気中の酸素により酸化されやすく、加熱により促進される。ただし、酸化されても効力に変わりなく、調理後、短時間で食べる場合は酸化による損失を心配しなくてもよい。
- 4 ナイアシンは、脂溶性ビタミンで、化学的にきわめて不安定であり、調理による変化は大きい。

問 1 3. 次の疾病と制限するものについて、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|------|-------|------------|
| 1 | 高血圧症 | ————— | 刺激物、かたいもの |
| 2 | 糖尿病 | ————— | 総エネルギー |
| 3 | 腎臓病 | ————— | コレステロール、砂糖 |
| 4 | 肝臓病 | ————— | 水分、たんぱく質 |

問 1 4. 次の献立作成に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 小児の献立は、離乳にはじまり学齢前までは成長、発育のためエネルギーの必要量を体重 1 k g 当たりに換算すると大人の 2 倍以上となる。
- 2 児童・生徒の献立は、成長が急速なので、特に動物性たんぱく質を十分に摂取させ、カルシウムやビタミンの必要量も注意する。
- 3 高齢期の献立は、内臓機能もある程度おとろえ、エネルギー消費量も少なくなるので生活活動に見合ったエネルギー、^{そしやく}咀嚼力や消化吸収機能に応じた食事とする。
- 4 妊娠・授乳中の献立は、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、脂質、炭水化物を多く摂取し、摂取量を多くするため香辛料や刺激物等も積極的に摂取する。

問 1 5. 次の卵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生食も加熱調理も可能で他の食品ともよく合い、きわめて利用価値が高く栄養価も優れている。
- 2 卵白は 7 0 °C で凝固し始め、8 0 °C ではまだ流動性を保ち、9 0 °C でほぼ熱凝固するが、1 0 0 °C 以上にならないと完全に凝固しない。
- 3 卵を長時間ゆでると、卵白のたんぱく質から発生したイオウ分（硫化水素）が卵黄中の銅と結びついて硫化第一銅になり、赤黒く変色する。
- 4 砂糖は卵白の起泡性を高め、気泡の安定性を高めるという作用があるので、メレンゲを作る際は最初から加える。

問 1 6. 次の給食に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 特定多数人を対象に継続的に供給される食事を給食（特定給食）という。飲食店のように不特定多数が対象となると給食とはいわない。
- 2 衛生的安全性を重視するため、献立に取り入れる料理が限定されない。
- 3 給食に対する不満は、即時性と個別性に欠けることに集約される。
- 4 学校、事業所、病院、福祉施設、寮など、目的や性格の異なる給食施設があるので、それぞれの特性を理解する必要がある。

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. 次の汚染物質と人体に与える影響の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|---------|----|-----------------------------|
| 1 | 二酸化硫黄 | —— | ぜんそく |
| 2 | ダイオキシン類 | —— | <small>さいきけいせい</small> 催奇形性 |
| 3 | ジクロロメタン | —— | 発がん性 |
| 4 | カドミウム | —— | <small>はしやうふう</small> 破傷風 |

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。

人口動態統計における死亡率（粗死亡率）とは、人口 ア 人に対する年間の死亡数のことである。我が国では、昭和58年頃から死亡率はゆるやかな イ 傾向を示している。なお、基準人口を用いて年齢構成のひずみを補正して算出する年齢調整死亡率は、ゆるやかな ウ 傾向を示している。

- | | ア | | イ | | ウ |
|---|--------|----|----|----|----|
| 1 | 10,000 | —— | 上昇 | —— | 低下 |
| 2 | 10,000 | —— | 低下 | —— | 上昇 |
| 3 | 1,000 | —— | 低下 | —— | 上昇 |
| 4 | 1,000 | —— | 上昇 | —— | 低下 |

問3. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 我々が快適に感じる温度は夏は25～26℃とされている。
- 2 我々の最も気持ちのよい湿度は40～70%である。
- 3 不快指数60以上になると、誰もが不快に感じる。
- 4 外気温が体温より高いと気流がある方が感覚温度は上昇する。

問4. そ族・衛生害虫の種類と関連疾患の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

(感染症)	—————	(そ族・衛生害虫)
1 ペスト	—————	ネズミ
2 腸チフス	—————	ハエ
3 ワイル病	—————	ダニ
4 デング熱	—————	蚊

問5. 次の日本における食生活の現状と推移に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 一人一日あたりのエネルギーの摂取量の推移は長期的には増加傾向にある。
- 2 脂質のエネルギー比率はここ最近わずかに増加傾向にある。
- 3 食物繊維摂取量は長期的には減少傾向にある。
- 4 成人の豆類摂取量は10年前からの推移を見るとやや増加傾向である。

問6. 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。

我が国では、昭和20年代後半以降、主要死因であった□ア□などの感染症が大幅に減少し、かわって、がん、心疾患、脳血管疾患等の□イ□で死亡する者が増加している。

ア	—————	イ
1 百日咳	—————	公害病
2 結核	—————	生活習慣病
3 日本脳炎	—————	公害病
4 マラリア	—————	生活習慣病

問 7. 次の産業保健に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 労働衛生に関する法律は、労働基準法のみである。
- 2 職業病は統計上は業務上疾病ともいわれる。
- 3 労働災害死傷者は昭和36年をピークに減少を続けている。
- 4 事業者は有害な業務に従事するものに対して特殊健康診断を実施することになっている。

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。

飲食店などで調理の業務に従事する調理師は□ア□ごとに12月31日現在における氏名、住所などを翌年の1月15日までに□イ□の都道府県知事に届け出なければならない。

- | | ア | | イ |
|---|----|------|-----|
| 1 | 2年 | ———— | 就業地 |
| 2 | 3年 | ———— | 住所地 |
| 3 | 2年 | ———— | 住所地 |
| 4 | 3年 | ———— | 就業地 |

問 9. 次の調理師に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添付して、住所地の都道府県知事に提出しなければならない。
- 2 調理師でなくても調理師という名称を使用できる。
- 3 寄宿舍、学校、病院等の給食施設、飲食店営業施設、魚介類販売業施設、そうざい製造業施設は調理師の設置努力義務がある。
- 4 調理師は、氏名、本籍地都道府県（国籍）、性別、生年月日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。

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

- 1 炭水化物、脂質、たんぱく質をエネルギー産生栄養素として、それぞれのエネルギー構成比を示している。
- 2 対象は、健康な個人並びに集団とし、高血圧、脂質異常、高血糖、腎機能低下に関して保健指導レベルにある者は含まない。
- 3 エネルギーの摂取量および消費量のバランスの維持を示す指標として、成人では「体格指数（BMI）」が示されている。
- 4 生活習慣病の予防を目的に、「目標量（DG）」が設定されている。

問2. 国民の栄養状態に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 国民の栄養素等摂取状況と身体状況は、厚生労働省が毎年実施する国民健康・栄養調査によって明らかにされている。
- 2 食塩の摂取量は平成7年から減少傾向となっている。
- 3 平成17年以降、米や小麦などの穀類の食品群別摂取量は徐々に減少しているが、穀類エネルギー比率は50%を超えている。
- 4 戦前の日本人の食事は、極端に植物性食品に偏っていた。

問3. 無機質（ミネラル）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 カリウム（K）の欠乏症 | — | 不整脈、筋無力症 |
| 2 リン（P）の過剰症 | — | 腎機能低下、副甲状腺機能亢進症 ^{こうしん} |
| 3 亜鉛（Zn）の過剰症 | — | 皮膚炎、味覚障害 |
| 4 ヨウ素（I）の欠乏症 | — | 甲状腺腫、発育不全、クレチン病 |

問4. 消化酵素に関する次の組み合わせうち、正しいものはどれか。

	消化酵素	消化液	作用
1	ペプシン	— 唾液	— でん粉を麦芽糖に分解
2	スクラーゼ	— 胃液	— たんぱく質をアミノ酸に分解
3	トリプシン	— 腸液	— たんぱく質をポリペプチドに分解
4	リパーゼ	— ^{すい} 膵液	— トリグリセリドを脂肪酸とモノグリセリドに分解

問5. 病態と栄養に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 流動食とは、刺激物、不消化物を含まない液状の食物で、口中で溶けるものを含む。
- 2 軟食では、主食を一分・三分・五分・七分・^{ぜんがゆ}全粥に区分し、副食は主食に応じた消化のよいものを組み合わせる。
- 3 特別食とは、管理栄養士の発行する^{せん}食事箋に基づいた治療食のことである。
- 4 一般食は、疾病治療による栄養素の制限がないものであるが、栄養的配慮のある食事により、間接的に治療効果を高めるものである。

問6. たんぱく質に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 穀類、野菜類などに多く含まれ、卵、乳、魚、肉類には比較的少ない。
- 2 たんぱく質は約20種類のアミノ酸で構成されている。
- 3 日本人の食事摂取基準(2015年版)では、たんぱく質の目標量は、総エネルギーの50～65%として示されている。
- 4 必須アミノ酸は体内でつくることのできる。

問 7. 食事バランスガイドに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 副菜、主菜、主食、牛乳・乳製品、果物（牛乳・乳製品と果物は並列）が上から順に配置された、回転する「コマ」をイメージしたイラストで示されている。
- 2 国民の健康づくり、生活習慣病の予防、食料自給率の向上をねらいに、具体的に「何を」、「どれだけ」食べたらよいか目安を示している。
- 3 1日にとる料理の量を、「つ」または「S V（サービングサイズ）」の単位で示している。
- 4 牛乳・乳製品の1つ（S V）の基準は、主材料に由来するカルシウム約100mgである。

問 8. 摂食中枢・満腹中枢に関する次の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | | | | |
|------------------|---|------|---|-----------------------|
| 1 血中遊離脂肪酸の増加 | — | 摂食中枢 | — | 食欲の低下 |
| 2 胃の内容物量の減少 | — | 摂食中枢 | — | 食欲の亢進 ^{こうしん} |
| 3 体温低下（寒冷刺激） | — | 満腹中枢 | — | 食欲の低下 |
| 4 動脈と静脈の血糖値の差の増加 | — | 満腹中枢 | — | 食欲の亢進 ^{こうしん} |

問 9. 離乳に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 離乳により、乳汁のみによるエネルギーや各種栄養素（特に鉄）の不足を防ぐ。
- 2 通常、離乳は生後5，6カ月頃からはじめ、12～18カ月頃には完了する。
- 3 離乳食は、1日1回1さじからはじめて、乳以外の食べ物とスプーンに慣れさせていく。
- 4 離乳の完了は、母乳又は育児用ミルクを飲んでいない状態を意味する。

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. 次のカンピロバクターと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 カンピロバクターは、4℃以下の低温でもかなり長い間生存し、菌数が少量（500個程度）でも発病する。
- 2 カンピロバクターによる食中毒の予防法は、鶏肉をはじめ食肉の生食を避け、十分に加熱することである。
- 3 カンピロバクターは、家畜、ペットの腸管内に存在し、保菌率は鶏が高い。
- 4 カンピロバクターはグラム陽性の通性嫌気性の球菌で、ブドウの房状の配列を示す。

問2. 次の細菌性食中毒及びその原因菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 腸管出血性大腸菌は、偏性嫌気性芽胞形成菌で、エンテロトキシンを産生する。
- 2 ウェルシュ菌による食中毒の原因食品は、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。
- 3 黄色ブドウ球菌は、低温にも強く、5℃でも増殖する。
- 4 腸炎ビブリオ食中毒の原因食品は、主に海産の魚介類及びその加工品である。

問3. 次のノロウイルス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 ノロウイルスの感染力は強く、10～100個程度で発病する。
- 2 潜伏期間は3～5日で、主な症状としては、激しい疼痛^{どうつう}や血便などがみられる。
- 3 ノロウイルスの消毒において、次亜塩素酸ナトリウムは効果が期待できず、消毒用アルコールと逆性せっけんでは消毒効果が高い。
- 4 ノロウイルスは、カキなどの貝類、食品、河川水、海水中などで増殖する。

問4. 次の食品の腐敗や保存法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品の腐敗とは、主に食品のビタミン類が分解しアルコールになっていくことである。
- 2 食品中の水分には、自由水と結合水があり、微生物は自由水を利用できず、結合水を利用する。
- 3 日本では、じゃがいもの発芽防止の目的でのみ食品への放射線の照射が認められている。
- 4 食品中のたんぱく質が空気中の酸素、金属などにより酸化されて品質が低下する場合を酸敗という。

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、主に養殖ヒラメを生食して、中毒を発生する。
- 2 サルコシステイス・フェアリーは、馬刺し（馬肉の生食）で中毒を発生する。
- 3 日本海裂頭条虫^{れつとうじょうちゅう}による食中毒の予防法は、寄生のおそれがあるサケ、マスなどの生食を避けることである。
- 4 クドア・セプテンpunkタータは、-20℃で4時間冷凍することで死滅し、また、75℃で5分間以上加熱することで死滅する。

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、正しいものはどれか。

	原因食品		有毒成分
1	バラムツ	————	ムスカリン
2	バラフェダイ	————	テトロドトキシン
3	ドクゼリ	————	コルヒチン
4	ジャガイモの芽	————	ソラニン

問 7. 次の食品安全行政の主な動向に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 平成 23 年 10 月に生食用食肉の成分規格、加工基準、保存基準が設定された。
- 2 平成 24 年 7 月に牛の肝臓を生食用として販売・提供することが禁止された。
- 3 平成 27 年 6 月に食品衛生法に基づき、豚肉及び鶏肉についても生食用としての販売・提供が禁止された。
- 4 平成 30 年 6 月に食品衛生法の一部が改正され、食品事業者の HACCP に沿った衛生管理の制度化等が規定された。

問 8. 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 スズは缶詰内面のメッキ材として使用されているが、溶出の恐れがないので規制値は定められていない。
- 2 豆類や生あんに含まれるシアン（青酸）化合物には、基準値が設定されている。
- 3 放射性物質については、平成 24 年 4 月より放射性セシウムの基準値が設けられ、規制が行われている。
- 4 ヒ素については、ヒ素が混入した乳児用調製粉乳による中毒事件発生後に食品衛生法が改正され、食品添加物の規格基準が設けられた。

問 9. 次のうち、H A C C P システムの 7 原則 1 2 手順に、該当しないものはどれか。

- 1 各 C C P (重要管理点) に対する管理基準の設定
- 2 最終製品の検査
- 3 フローダイアグラム (製造工程一覧図) の作成
- 4 記録保存及び証拠文書作成規定の設定

問 1 0. 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	発色剤	————	ソルビトール
2	消泡剤	————	カゼイン
3	殺菌料	————	次亜塩素酸ナトリウム
4	調味料	————	エステルガム

問 1 1. 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 指定添加物とは、天然・合成にかかわらず、安全性と有効性が確認され、厚生労働大臣により指定されたものである。
- 2 天然香料とは、長年食経験のある食品からつくられ、天然添加物として厚生労働大臣が認めたものであり、食品衛生法の規制の対象である。
- 3 化学合成品のすべての保存料には、使用してもよい食品と最大使用限度が定められている。
- 4 加工助剤、キャリーオーバー、栄養強化の目的で使用する添加物は、表示が免除されている。

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、誤っているものはどれか。

- 1 加熱調理後、食品を冷却する場合には、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げるよう工夫すること。
- 2 フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
- 3 調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。
- 4 調理従事者等は手指等に化膿創^{かのうそう}があったときは、手袋を着用して調理作業に従事すること。

問 1 3. 次の食品安全基本法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品安全委員会は内閣府に設置された機関である。
- 2 食品の安全性の確保について3つの基本理念を定めている。
- 3 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。
- 4 食品衛生監視指導計画の策定について定めている。

問 1 4. 次の食品表示法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品衛生法、健康増進法、製造物責任法（PL法）を統合した。
- 2 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。
- 3 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は含まれない。
- 4 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。

問 1 5. 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものどれか。

- 1 原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、H A C C P に沿った衛生管理を実施することが求められている。
- 2 H A C C P を導入した施設は、必ず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 販売または営業に使用する食品や添加物等を輸入する場合には、輸入届出書を、そのつど厚生労働大臣に提出しなければならない。

問 1 6. 次の食品衛生法に関する記述で、～にあてはまる組み合わせのうち、正しいものはどれか。

この法律は、食品のの確保のためにの見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康のを図ることを目的とする。

	A	B	C
1	安全性	公衆衛生	増進
2	機能性	環境衛生	保護
3	安全性	公衆衛生	保護
4	機能性	環境衛生	増進

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。

令和元年度 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	1	1	4

II. 食品学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	4	1	3	4	3	2

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	2	4	1	4	3	4	1	2

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

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	3	3	4	3	2	1	2	4

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	1	1	3	1	4	3	1	2	3

問題	11	12	13	14	15	16
解答	2	4	4	4	2	3