

令和4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. 次の食品衛生法施行令第35条に規定された業種の説明のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食肉製品製造業は、ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業をいう。
- 2 菓子製造業は、菓子類、パン、あん類及びアイスクリーム類その他これらに類するものを製造する営業をいう。
- 3 乳製品製造業とは、粉乳、発酵乳、バター、チーズ等、乳を主原料とする食品を製造する営業をいう。
- 4 水産製品製造業とは、魚介類その他の水産動物若しくはその卵を主原料とする食品を製造する営業をいう。

問2. 次の法律とその法律に関する記述の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|--------------|
| 1 | 食品衛生法 | — | 食品等の規格・基準の規定 |
| 2 | 健康増進法 | — | 受動喫煙の防止 |
| 3 | 地域保健法 | — | 国民健康・栄養調査の実施 |
| 4 | 食品表示法 | — | 食品表示基準の策定 |

問3. 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 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならない。
- 2 製菓衛生師免許証を破ったり、なくした場合は、市町村長へ免許証の再交付を申請することができる。
- 3 製菓衛生師が死亡や失踪の宣告を受けた時は、免許を与えた都道府県知事に登録の消^{そう}除を申請し、免許証を返納しなければならない。
- 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られる。

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. 次の食品の成分に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 アルデヒド類は乳製品、肉製品、焙焼食品に含まれ、脂肪酸と糖が反応し香味成分を生じる。
- 2 食物繊維は主に動物性食品に含まれる成分で、消化されにくいだが、腸の蠕動ぜんを促し便通をよくする働きがある。
- 3 カフェイン、テオブロミンなどのアルカロイドは、苦味成分となり興奮作用がある。
- 4 辛味成分には、ショウガオール、カプサイシン、グリチルリチンなどがある。

問2. 次の日本食品標準成分表2020年版（八訂）の食品群と食品の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | 食品群 | 食品 |
|-------|--------------|
| 1 果実類 | — くるみ、ごま、栗 |
| 2 乳類 | — 牛乳、山羊乳、チーズ |
| 3 藻類 | — 昆布、わかめ、のり |
| 4 穀類 | — 米、大麦、小麦 |

問3. 次の食品の特性に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 米を長期間貯蔵すると、たんぱく質と脂質はわずかながら減り、ビタミン B₁は著しく減少する。
- 2 大麦は、パンや麺類の製造には適さないが、発芽させて麦芽としビール、味噌の原料になる。
- 3 ジャガイモは、ビタミンAに富み、発芽時の芽にソラニンという毒素が生ずる。
- 4 生大豆には、消化酵素を阻害するトリプシンインヒビターが含まれるが、加熱すると失活する。

問4. 次の発酵食品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 青カビは、大豆たんぱく質に作用して消化されやすい納豆を作る。
- 2 乳酸菌は、牛乳の糖分を発酵し、ヨーグルトなどの乳酸飲料を作る。
- 3 酪酸菌は、アルコールから酢酸を作る。
- 4 こうじカビは、食品に含まれるたんぱく質を糖化して水飴を作る。

問5. 次の食品の変質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 油脂が酸化されて酸度が高くなり、色が褐色化し、臭い^{にお}や味が悪くなるなどの品質低下は、一種の変質であり、微生物が関与する。
- 2 炭水化物や脂肪が微生物の増殖によって分解し、食品の成分の相互反応や酵素作用によって変化して、風味が悪くなり、食用不適となる現象を変敗という。
- 3 動植物が生活力を失うと同時に酵素が活動を始め、自身を分解して鮮度を低下させる現象を自己消化という。
- 4 微生物の作用によって起こる分解で得た生産物が、われわれの生活に有用な物質である場合の分解現象を発酵という。

問6. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 凍結法（凍結乾燥法）は、食品中の水分をいったん凍結した後に乾燥する方法である。
- 2 CA貯蔵法は、酸素と二酸化炭素の濃度を人工的に調整した貯蔵庫で、0～8℃程度の低温で野菜や果実を保存する方法である。
- 3 塩蔵法は、食塩の生物に対する作用と脱水作用により、微生物が発育しにくくなることを利用した方法である。
- 4 冷蔵法は、食品に付着している微生物を死滅させ、酵素を破壊して食品を保存する方法である。

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. 次の砂糖に関する記述の **ア** ~ **ウ** に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

砂糖は精製工程の **ア** ものほど、水分、転化糖、灰分の含有量が **イ**、味も **ウ** である。

- | | ア | | イ | | ウ |
|---|-----|---|-----|---|----|
| 1 | 多い | — | 多く | — | 濃厚 |
| 2 | 多い | — | 少なく | — | 淡白 |
| 3 | 少ない | — | 多く | — | 淡白 |
| 4 | 少ない | — | 少なく | — | 濃厚 |

問2. 次の小麦粉の用途別分類の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | | 種類 | | 粒度 | | 用途 |
|---|-------|---|----|---|-------------|
| 1 | 薄力粉 | — | 細 | — | カステラ、クッキー |
| 2 | 中力粉 | — | 粗 | — | 中華めん、中華皮類 |
| 3 | 強力粉 | — | 粗 | — | 食パン、菓子パン |
| 4 | デュラム粉 | — | 極粗 | — | マカロニ、スパゲッティ |

問3. 次の乳製品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 バターは乳清から攪拌の工程を経て、脂肪球を集めたもので、製菓原料としては通常食塩添加バターを使用する。
- 2 生クリームを泡立てすぎると、乳脂肪は油脂のかたまりとなり、最終的には液体成分が分離して「バター粒」になる。
- 3 チーズは牛乳に乳酸菌を加え、さらにレンネットという酵素を加えて発酵熟成させたものである。
- 4 長期間保存しておくチーズ類は、水分量を少なくして硬く仕上げ、塩分濃度を比較的高めにするものが多い。

問4. 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、温度が高い方がよいが、泡の安定性は悪くなる。
- 2 バターケーキ類などの生地調整で、配合原料がよく均一分散するのは、卵黄の乳化力が大きな役割を果たしている。
- 3 卵白は70℃になると完全に凝固するが、卵黄を硬く凝固させるには80℃以上の加熱が必要である。
- 4 卵が糖類と加熱するとメイラード反応を起こして着色するのを利用し、菓子の表面に卵を塗って焼成し艶出しに利用する。

問5. 果実の分類に関する組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- 1 種実類 — みかん、レモン、オレンジ
- 2 仁果類 — りんご、なし、びわ
- 3 漿果類^{しょうかるい} — ぶどう、きいちご、ラズベリー
- 4 核果類 — もも、うめ、あんず

問6. 香料に関する説明として、正しいものはどれか。

- 1 水溶性香料は耐熱性があり、高温で加工する製菓用として、あめ菓子や焼き菓子などに使用される。
- 2 油性香料は天然ガム、ゼラチン、ペクチン、グリセリン、ソルビットなど数種類を使用して混合し、水を加えたものである。
- 3 乳化性香料は新鮮なよい香りを発するが、揮発しやすいため、高温で加熱するものには使用しにくい。
- 4 粉末香料は熱や紫外線には比較的安定であり、水に溶かしたり口に含んだりすると強くにおいを感じる。

問7. 次の記述に該当するものとして、正しいものはどれか。

紅藻類であるスギノリ、ツノマタなどから抽出されるもので、無味無臭、白色もしくは黄白色の粉末で、冷水には溶解しないが50～70℃の温水に溶解する。

- 1 寒天
- 2 ゼラチン
- 3 カラギーナン
- 4 ペクチン

問8. 次のナッツ類の記述の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | | | |
|-------------|---|---------------------------------|
| 1 カシューナッツ | — | 球状の硬い果実が1～4個群がって付き、中に茶褐色の種子がある。 |
| 2 ココナッツ | — | 完熟した実を細切乾燥して製菓用とする。 |
| 3 ピスタチオ | — | ナッツの女王と言われ、製菓用、アイスクリームなどに利用する。 |
| 4 チェスナッツ（栗） | — | 日本には200種余りの栽培品種がある。 |

問9. 次の酒の分類の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

	種類	原料	酒の例
1	醸造酒	— 米	— 紹興酒
2	蒸留酒	— 糖蜜	— 泡盛
3	蒸留酒	— 果実	— ブランデー
4	醸造酒	— 果実	— ワイン

問10. 次のパン酵母に関する記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

酵母の活動する温度は、℃でpHはが最も適している。
ではほとんど活動しない。

	ア	イ	ウ
1	35～38	— 10～12	— 10℃以下
2	25～28	— 10～12	— 60℃以上
3	25～28	— 4～6	— 60℃以上
4	35～38	— 4～6	— 10℃以下

問11. 着色料を使用するにあたって注意すべき一般事項として、誤っているものはどれか。

- 1 指定された使用基準を厳守して使用する。
- 2 使用水や原材料中に有機物が存在すると、生地自体の熱による着色、色素の変退色を引き起こしやすい。
- 3 アルミニウムレーキ色素は水にはほとんど溶けないのでできるだけ微粉のものをえらぶ。
- 4 着色料の容器はガラス製か陶器がよい。

問12. グルテンの特性に影響する因子とその説明の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|--------------------|
| 1 | 食塩 | — | グルテンのコシを強くする |
| 2 | 食酢 | — | グルテンを硬くする |
| 3 | ビタミンC | — | グルテンの形成を抑制する |
| 4 | バター | — | グルテンが網目構造を作るのを促進する |

問13. 次のシロップの煮詰め温度と状態変化の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

	煮詰め温度 (°C)	—	冷却時の状態	—	お菓子の例
1	110	—	糸状に粘る	—	マシュマロ
2	120～130	—	やや硬い球状	—	キャラメル
3	135～138	—	褐色に色付く	—	キャラメル
4	138～154	—	もろく割れやすい	—	アメ細工

問14. 次の卵白の起泡性に影響を及ぼす因子の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 レモン水は卵白のpHを酸性から中性に近づけ、気泡の安定性を高める。
- 2 乾燥卵白を加えると、たんぱく質の濃度が下がるため、気泡の安定性は悪くなる。
- 3 泡立てに使う器具に油分が残っていると卵白が泡立たなくなるので、しっかりと洗浄しておく。
- 4 砂糖を加えると、泡立ちやすくなり、できたメレンゲはきめ細かく安定性が高まる。

問15. 次の米粉の説明に該当するものとして、正しいものはどれか。

もち米を精米・水洗し、乾燥させて粉碎したもので、大福餅、ういろ
うなどの原料となる。

- 1 餅粉
- 2 かるかん粉
- 3 もち玄米粉
- 4 上新粉

(実 技)

実技においては、A. 和菓子 (P12~P14)、B. 洋菓子 (P15~P18)、C. 製パン (P19~P21) 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

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、和菓子分類に関する組み合わせとして、正しいものはどれか。

- 1 生菓子 — 流し物 — 雪平
- 2 半生菓子 — おか物 — 草紙
- 3 干菓子 — 焼き物 — むらさめ
- 4 生菓子 — 揚げ物 — あんドーナツ

問2. 次の製餡（漉し餡）の手順に関する記述の ~ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

水洗い → 煮る → → 本煮 →
 → 水晒し → → 餡練り → 冷却

- | | ア | イ | ウ |
|---|-----|-----|-----|
| 1 | 渋切り | 分離 | 脱水 |
| 2 | 脱水 | 渋切り | 分離 |
| 3 | 渋切り | 脱水 | 分離 |
| 4 | 脱水 | 分離 | 渋切り |

問3. 次の和菓子のうち、上新粉を使用しないものはどれか。

- 1 桜餅（道明寺製）
- 2 柏餅
- 3 串団子
- 4 薯蕷^{じょうよ}饅頭（関東式配合）

問4. 利久饅頭の原材料として使用しないものはどれか。

- 1 上白糖
- 2 黒砂糖
- 3 ベーキングパウダー
- 4 薄力粉

問5. 次の流し物のうち、原材料として葛粉を使用するものはどれか。

- 1 吉野羹
- 2 錦玉羹
- 3 上南羹
- 4 練羊羹

問6. 次の焼き物のうち、平なべ物として誤っているものはどれか。

- 1 桃山
- 2 焼きんつば
- 3 ちゃぶくさ（つやぶくさ）
- 4 茶通

問7. 次の長崎カステラの工程に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 鍋に糯飴・蜂蜜・水を入れ火にかけ、糯飴を溶かして蜜をつくる。
- 2 ミキサーボールに卵を割り入れ、軽くほぐしたら上白糖を加え泡立てる。
- 3 泡切りヘラで縁回りを切りほぐしてから表面全体をほぐす。
- 4 みりんをはけ塗りして、230℃のオーブンの中段に入れ、焼色を平均につけて焼き上げる。

問8. 次のうぐいす餅の工程に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 求肥（牛皮）を練り上げ湯煎にかける。
- 2 糸寒天を水洗いして水を切り、分量の水を加えて加熱する。
- 3 うぐいす黄奈粉の上に、荒熱をぬいた求肥（牛皮）を少量上げる。
- 4 うぐいす黄奈粉を手粉にして皮回りよく中餡を包み、うぐいす形に形取って、取り板に並べる。

問9. ^{うんべい}雲平の原材料として使用するものはどれか。

- 1 寒梅粉
- 2 糸寒天
- 3 水飴
- 4 卵

B. 洋菓子

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、オーブンで焼き上げる洋菓子の製法による分類として、誤っているものはどれか。

- 1 発酵生地 — クロワッサン
- 2 折り生地 — アリュメット・オ・ポンム
- 3 練り生地 — ラング・ド・シャ
- 4 凝固生地 — ダックワーズ

問2. 次の基本配合によりできるクリームとして、正しいものはどれか。

卵黄	10個	バニラビーンズ	0.5～1本
牛乳	1000ml	薄力粉	40g
砂糖	200g	コーンスターチ	40g

- 1 カスタードクリーム
- 2 ホイップクリーム
- 3 バタークリーム
- 4 クレーム・ディプロマット

問3. 次のスポンジ・ロール生地と製法の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- 1 ジェノワーズ — 共立法
- 2 ビスキュイ — 別立法
- 3 ブランデーケーキ — オールインミックス法
- 4 ビスキュイ・ルーロー — シュガーバター法

問4. 次の記述の ~ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

生地は、水と を沸騰させた中に を加えて火にかけ、十分に練り上げた後に、 を加えてつくる。この生地を絞って焼くと、ふっくらと膨れ、内部に大きな空洞ができ、表面にはいくつかの亀裂ができる。

	ア		イ		ウ		エ
1	ロール	—	油脂	—	小麦粉	—	砂糖
2	シュー	—	砂糖	—	卵	—	小麦粉
3	ロール	—	砂糖	—	卵	—	油脂
4	シュー	—	油脂	—	小麦粉	—	卵

問5. 次の基本配合によりできるドーナツとして、正しいものはどれか。

バター	50 g	食塩	1 g
砂糖	150 g	ベーキングパウダー	15 g
全卵	120 g	薄力粉	500 g
牛乳	40 ~ 50 ml		

- 1 オリエントドーナツ
- 2 フレンチドーナツ
- 3 アメリカンドーナツ
- 4 イングリッシュドーナツ

問6. 次の手順によるパイ生地の製法の種類として、正しいものはどれか。

- i よく冷やした油脂を小麦粉の中で約2cmのダイス形にカットする。
- ii 泉（フォンテーヌ）状にして、食塩、冷水を加え生地をまとめる。
- iii しばらく生地を休ませてから必要な回数折りたたむ。

- 1 練り込み式
- 2 生地バターを包む方法
- 3 バターで生地を包む方法
- 4 共立法

問7. 次のチョコレートのテンパリングに関する記述のうち、タブリール法の記述として、正しいものはどれか。

- 1 溶かしたチョコレートを攪拌しながら7～8℃まで冷却し、再度51～52℃に昇温させる。
- 2 溶かしたチョコレートをボールに入れ、水にあてて冷却しながら攪拌し、やや粘りが出てきたら31～32℃まで再度加熱する。
- 3 溶かしたチョコレートの2/3～3/4量をマーブル台に取り出し、薄く広げて練りながら冷却する。やや粘りが出てきたら残りのチョコレートに戻して混ぜ、全体の粘りが出てきたら31～32℃に再度加熱する。
- 4 適温で溶かしたチョコレートに、ごく細かく刻んだチョコレートを加えて温度を下げる。最終温度を32℃にする。

問8. 次の配合によるチョコレートの分類として、正しいものはどれか。

カカオマスからカカオバターを3分の2取り除いて粉末にしたもの。

- 1 ホワイトチョコレート
- 2 ココアパウダー
- 3 パータ・グラッセ
- 4 スイートチョコレート

問9. 次のジュレ・ド・ヴァン・ルージュの基本配合に関する記述の ア ~ ウ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

原材料	分量
ア	200 ml
イ	ウ g
砂糖	50 g
水	100 ml

	ア	イ	ウ
1 リキュール (カシス)	—	ゼラチン	— 25 ~ 30
2 赤ワイン	—	寒天	— 15 ~ 20
3 リキュール (カシス)	—	ペクチン	— 3 ~ 6
4 赤ワイン	—	ゼラチン	— 8 ~ 12

C. 製パン

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. 次のパンに関する記述の ~ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

小麦粉に食塩、、砂糖、油脂、乳製品、水等を加えて捏上げ^{こね}た生地が の発酵により とアルコールを発生する。これを が包んで膨張し、この膨張した生地を焼き上げたものをパンという。

- | | ア | | イ | | ウ |
|---|------|---|------|---|-------|
| 1 | イースト | — | 炭酸ガス | — | グルテン |
| 2 | デンプン | — | 炭酸ガス | — | グルコース |
| 3 | イースト | — | 窒素ガス | — | グルコース |
| 4 | デンプン | — | 窒素ガス | — | グルテン |

問2. 次の製パン法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 直捏法は、発酵が十分に行われることから風味や食感に優れている。
- 2 中種法は、機械化に適しているため量産化に優れている。
- 3 直捏法は、油脂以外の全ての材料を混ぜ合わせ、一度にミキシングする方法で「ストレート法」とも呼ばれている。
- 4 中種法は、製品の保存性が悪く、老化が速い。

問3. 次の生地からできるパンとして、正しいものはどれか。

強力粉、砂糖、食塩、イースト、水

- 1 イースト・ドーナツ
- 2 カイザーゼンメル
- 3 ベーグル
- 4 クロワッサン

問4. 次の製パン工程における原料の保存に関する記述の ~ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

各種原料は、貯蔵中になんらかの変化をきたすのが普通である。これらを防ぐためには、常温で保存できる食材の保管場所は、温度 °C、湿度 % を保てる場所であれば最適といえる。

- | | ア | イ |
|---|----|----|
| 1 | 20 | 65 |
| 2 | 35 | 65 |
| 3 | 35 | 80 |
| 4 | 20 | 80 |

問5. 次の焼減率（生地がオーブンで焼成されて失う重量の割合）の計算式として、正しいものはどれか。

- 1 $(\text{生地重量} - \text{製品重量}) \div \text{生地重量} \times 100 (\%)$
- 2 $(\text{製品重量} - \text{生地重量}) \div \text{生地重量} \times 100 (\%)$
- 3 $(\text{生地重量} - \text{製品重量}) \div \text{製品重量} \times 100 (\%)$
- 4 $(\text{製品重量} - \text{生地重量}) \div \text{製品重量} \times 100 (\%)$

問6. 次の焼成に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 第1段階でガスの発生にともない急激な熱膨張が行われる。
- 2 第1段階で生地温度が40℃になるとイーストは失活する。
- 3 第1段階で生地温度が110℃になるとグルテンの凝固が進みパンの骨格ができる。
- 4 第2段階の160℃前後でクラストが形成され、焼き色と風味がつくられる。

問7. 次のハード系パンの分類として、誤っているものはどれか。

- 1 フランスパン
- 2 ブリオッシュ
- 3 パン・ド・カンパーニュ
- 4 リュスティック

問8. 次の製パン工程における発酵の目的に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生地の伸展性を良くすること。
- 2 生地の酸化を促進し、ガスの保持力を強めること。
- 3 パンによい風味と芳香を与えること。
- 4 でん粉とグルテンを吸水湿化させて生地に粘弾性をもたせること。

問9. 次のパンの用語と内容の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- 1 腰折れ — いったん膨張した製品の表面や側面がくぼむこと。
- 2 クラム — パンの外皮の硬い部分のこと。
- 3 フィリング — パンの中に入れる詰めもののこと。
- 4 ドウ — 生地のこと。

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. 次の公衆衛生活動に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 公衆衛生活動とは、全ての人に対し基本的人権である健康を守る組織的な活動である。
- 2 人類の歴史において公衆衛生事業が出現するのは近代になってからである。
- 3 タバコの自動販売機の規制や分煙の推進など行政による健康の支援環境整備はヘルスプロモーションの取組の一つである。
- 4 健康危機管理は、公衆衛生の重要な課題であり、保健所はその専門拠点である。

問2. 次の衛生統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 人口静態統計とは、ある一定の時点を期して調査した全人口の状態に関する統計で、これにより人口、世帯構成などが明らかにされている。
- 2 人口動態統計は、健康指標として最も利用範囲の広い統計として重視されている。
- 3 合計特殊出生率は18歳から60歳までの女子の年齢別出生率を合計したものである。
- 4 罹患率とは、ある疾患の、単位人口に対する一定期間に発生する患者の割合をいう。

問3. 次の環境衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 空気の化学的 성분として最も多く含まれているのは窒素である。
- 2 人体からの放熱に影響を及ぼす空気の物理的性状は、気温・気湿・気流である。
- 3 赤外線は日光の中では最も波長の短い部分で、日光中にはわずかしこ含まれていない。
- 4 水道水から大腸菌が検出されてはならない。

問4. 次の公害に関する記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

水俣病は、工場排水に含まれる が魚介類に蓄積されて、これを摂取することで起こった 疾患である。

- | | ア | | イ |
|---|-------|---|------|
| 1 | ヒ素 | — | 神経系 |
| 2 | メチル水銀 | — | 循環器系 |
| 3 | ヒ素 | — | 循環器系 |
| 4 | メチル水銀 | — | 神経系 |

問5. 次のうち、ウイルスによって起こる感染症として、正しいものはどれか。

- 1 風疹
- 2 水虫
- 3 マラリア
- 4 破傷風

問6. 次の消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 手指の消毒は、流水と石けんによる手洗いで十分に汚れを落とした上で行う。
- 2 消毒薬に血液などの有機物が混入しても効果に影響はない。
- 3 蒸気は熱水より高い殺菌性能を有している。
- 4 全ての微生物に有効な消毒薬はない。

問7. 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生活習慣病の対策として、幼少期からの生活習慣の見直しや改善は必要ない。
- 2 動脈硬化症の原因は、内分泌の異常、激しい肉体労働、喫煙のほかに、脂肪の代謝が関係することが多い。
- 3 糖尿病の発症要因としては、遺伝的要因と環境要因が重要であるが、特に2型では生活習慣が環境因子として重要である。
- 4 高血圧になる要因は、遺伝による素質、寒冷などの気候の影響などのほか、生活習慣として肥満やアルコール、食事、運動、精神的ストレスなどがある。

問8. 次の記述の□に入る語句として、正しいものはどれか。

常時□以上の労働者を使用する事業場の事業者は、所轄の労働基準監督署に健康診断の結果報告が義務づけられている。

- 1 30人
- 2 50人
- 3 70人
- 4 100人

問9. 次のうち「じん肺」が起こりやすい作業として、正しいものはどれか。

- 1 振動工具作業
- 2 ドライクリーニング
- 3 採石業
- 4 ガラス溶融

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. 次の栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 栄養とは、食物を中心にして営まれる体の働きで、体をつくり、活動を生み出す作用である。
- 2 人体を構成する元素は約20種類で、酸素、炭素、水素がそのほとんどを占めている。
- 3 人体を構成する成分でもっとも多いのはたんぱく質である。
- 4 たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、無機質を五大栄養素という。

問2. 次の無機質の生理作用に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カルシウムは、歯・骨などの硬組織をつくる。
- 2 カリウムは、骨・肝臓の酵素作用を活性化する。
- 3 亜鉛は、核酸、たんぱく質の合成に関与している。
- 4 銅は、骨髄でヘモグロビンをつくる時に鉄の吸収をよくする。

問3. 次の消化酵素と働きに関する組み合わせとして、正しいものはどれか。

- 1 唾液^{だえき}アミラーゼ — でんぷんを麦芽糖に分解
- 2 ペプシン — 乳糖をガラクトースに分解
- 3 トリプシン — 脂質を脂肪酸に分解
- 4 マルターゼ — しよ糖をブドウ糖に分解

問4. 次の疾病と食事のポイントに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 脂質異常症では、不飽和脂肪酸1に対して、飽和脂肪酸1.5～2の割合でとる。
- 2 高血圧症では、食物繊維の多い野菜、海藻、豆類などが不足しないよう積極的にとる。
- 3 糖尿病で活用される食品交換表は、食べる量を「単位」で表し、1単位100kcalと決められている。
- 4 骨粗鬆症では、カルシウムが骨に沈着しやすくなるようにビタミンEを含む食品を多くとり入れる。

問5. 次のうち必須アミノ酸として、誤っているものはどれか。

- 1 ロイシン
- 2 トリプトファン
- 3 バリン
- 4 プロリン

問6. 次の食事バランスガイドにおける区分と1つ(SV)の基準の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

区分	1つ(SV)
1 主食	— 炭水化物がおよそ40g
2 副菜	— 主材料の重量がおよそ70g
3 主菜	— たんぱく質がおよそ10g
4 牛乳・乳製品	— カルシウムがおよそ100mg

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. 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食中毒の病因物質とは、原因食品に付着し又は含まれていて病気の原因となる物質である。
- 2 食中毒又はその疑いがある患者を診断した医師は、厚生労働大臣に届け出ることになっている。
- 3 化学物質による食中毒は、季節に関係なく発生している。
- 4 細菌性食中毒とウイルス性食中毒は、一部のものを除き、致命率は低い。

問2. 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 食品添加物公定書には、食品添加物に関する製造基準、成分規格、保存基準などが記載され、公開されている。
- 2 乳化剤は、水と油の分離を防止し、均一で安定な状態を確保するものである。
- 3 合成着色料のタール色素は、カステラなど全ての菓子に使用することができる。
- 4 指定された食品添加物であっても、安全性に疑いが生じた際には食品添加物の指定が削除される。

問3. 次の食品添加物の用途と添加物名に関する組み合わせとして、正しいものはどれか。

	用途		添加物名
1	調味料	—	L-グルタミン酸ナトリウム
2	甘味料	—	D-マンニトール
3	漂白剤	—	クエン酸
4	膨張剤	—	流動パラフィン

問4. 次のノロウイルス食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ノロウイルス食中毒の主な原因食品は、生肉料理（鶏刺しなど）や加熱不十分な鶏肉料理である。
- 2 ノロウイルスによる食中毒は、高温期である夏に多く発生する傾向がある。
- 3 ノロウイルスは、非常に小さな球形のウイルスであり、牡蠣^{かき}の体内でのみ増殖する。
- 4 ノロウイルスの不活化には、次亜塩素酸ナトリウムなどの塩素系消毒薬や洗剤が有効である。

問5. 次の自然毒による食中毒の原因動植物と有毒物質の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

	原因動植物		有毒物質
1	フグ	—	テトロドトキシン
2	アブラソコムツ	—	アフラトキシン
3	スイセン	—	アルカロイド
4	イシナギ	—	多量のビタミンA

問6. 次の食品中の有害物質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 これまで重金属による重大な健康被害が発生しているが、食品衛生法では重金属の基準値は設定されていない。
- 2 ダイオキシン類は、人の体内に残留しやすい毒物であり、大部分は食品を摂取することで人体を汚染する。
- 3 イタイイタイ病の原因は、カドミウムに汚染された飲料水や農作物を長期間摂取したためである。
- 4 平成15年の食品衛生法改正に基づき、食品に残留する農薬、動物用医薬品及び飼料添加物は、ポジティブリスト制度が導入された。

問7. 次の記述の ～に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

熱や光線・ガスなどを用いて殺菌する方法は であり、煮沸消毒、日光消毒、紫外線殺菌灯による消毒などがある。 の一つである は「パスツリゼーション」とも呼ばれ、栄養価や風味がそこなわれることが少なく、酒・ビール・牛乳などに活用されている。

ア

イ

- 1 化学的方法 — 低温殺菌法
- 2 物理的方法 — 超高温瞬間殺菌法
- 3 化学的方法 — 超高温瞬間殺菌法
- 4 物理的方法 — 低温殺菌法

問8. 次の洗浄と消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 消毒とは、すべての微生物を芽胞も含めて死滅させることである。
- 2 食品や食器の洗浄に使用する洗浄剤は、食品衛生法にて成分規格と使用基準が定められている。
- 3 逆性せっけんは、普通のせっけんと混ぜると殺菌効果が高くなる。
- 4 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、時間の経過や温度上昇による影響を受けないため、長期間使用することができる。

問9. アレルギー表示に関して、次の品目と特定原材料又は特定原材料に準ずるものの組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- 1 小麦 — 特定原材料
- 2 大豆 — 特定原材料に準ずるもの
- 3 アーモンド — 特定原材料
- 4 ゼラチン — 特定原材料に準ずるもの

問10. 次の食品の表示に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 輸入品では、輸入業者の氏名又は名称、輸入業者の営業所の所在地を表示する必要がある。
- 2 加工助剤、キャリーオーバー、栄養強化の目的で使用された食品添加物については表示が免除されている。
- 3 定められた方法により保存した場合において、期待される全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消費期限という。
- 4 落花生（ピーナッツ）はアレルギー表示が義務化されている特定原材料である。

問11. 次の衛生管理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品営業施設の床は、できるだけウェットシステムを採用し、床面が常に水浸しの状態で作業をする。
- 2 原材料が入っていたダンボール箱は、そのまま保管庫に持ち込まず、専用の容器に移し替える。
- 3 冷蔵庫の収容は容量の90%程度とし、庫内は15℃以下であるようにする。
- 4 井戸水など水道水以外の水を使用する食品営業施設は、3年に1回水質検査を実施する。

問12. 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 HACCPの7原則の一つには、「重要管理点（CCP）の設定」がある。
- 2 平成30年6月に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律」により、「総合衛生管理製造過程」承認制度は廃止された。
- 3 食品衛生法では、全ての食品製造施設等はHACCPの7原則12手順をそのまま実践することが義務づけられている。
- 4 HACCPは、「危害分析重要管理点」の略称であり、HACCP方式はプロセスチェック方式である。

受験番号・氏名の記入方法

(例) 氏名「沖縄花子」、受験番号「0123」の場合

フリガナ	オキナワハナコ
氏名	沖縄花子

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4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	2	3	2

II. 食品学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	3	1	3	2	1	4

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	2	2	1	3	1	4	3	1	2	4

問題	11	12	13	14	15
解答	2	1	3	3	1

(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	4	1	1	3	1	1	4	2	1

(洋菓子)

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

(製パン)

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

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	2	3	3	4	1	2	1	2	3

V. 栄養学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	3	2	1	2	4	3

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	3	1	4	2	1	4	2	3	3

問題	11	12
解答	2	3