

平成28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. 次の西洋料理と特徴の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|--------|------|---------------|
| 1 | フランス料理 | ———— | 保守的、合理的、実質的 |
| 2 | イギリス料理 | ———— | 洗練性、豪華、高級宴会料理 |
| 3 | ドイツ料理 | ———— | 素朴、貯蔵性、栄養、実質的 |
| 4 | アメリカ料理 | ———— | 農産・水産物、肉類の貯蔵品 |

問2. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 中国料理は、医薬や道教思想と結びついた世界でも独特の料理である。
- 2 ギド・ミシュランは、もともとフランスのタイヤ会社が顧客サービスのために作成した有名レストランの案内書である。
- 3 エスニック料理は、移住した人々がつくった自国料理を食べられる料理店にその起源があり、移民料理ともいえる。
- 4 西洋料理は、多彩な香辛料、豊富な野菜、魚介類、魚^{ぎよしよう}醤を中心とする調味料が特徴である。

問3. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 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。
- 2 道具や火の利用は、個別的な価値体系の食文化を代表するもので、味つけは、人類共通の利益を代表するものである。
- 3 食物の基本的条件は、経済性、簡易性、嗜好性^{しこう}の3つである。
- 4 食事は生きるための基本的な行為として健康に直結するため、食中毒の不安はあるが、宗教上の理由による食物禁忌は少ない。

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	福岡県	————	わんこそば
2	愛知県	————	きしめん
3	香川県	————	讃岐うどん
4	長崎県	————	皿うどん

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. 次の植物性食品と栄養成分に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

	植物性食品		栄養成分
1	種実類	————	ビタミンおよび無機質源
2	きのこ類	————	ビタミンおよび無機質源
3	いも類	————	たんぱく質源
4	大豆類	————	エネルギー源

問2. 次の米に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 米は形態により、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の割合がおよそ8：2程度の米をうるち米という。
- 3 米のたんぱく質は、必須アミノ酸であるリシン、トレオニンが多い。
- 4 米は、長期間貯蔵するとビタミンDが減少し、脂質が酸化して味が落ちる。

問3. 次の野菜に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 野菜類は、一般に水分が10～20%と少なく、たんぱく質、脂質、炭水化物が多い。
- 2 緑黄色野菜とは、可食部100g当たりビタミンCを600μg以上含む野菜をいう。
- 3 だいこんは、でん粉^{ぶん}分解酵素であるアミラーゼを含む。
- 4 グリンピース、キャベツは、緑黄色野菜である。

問4. 次の香辛料と主な用途に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

香辛料	—————	用途
1 ナツメグ	—————	ドーナツ、ひき肉料理やハムなど
2 さんしょう	—————	若葉は汁物、和え物、実は粉にしてウナギなど
3 ローリエ	—————	肉料理、シチューなど煮込み料理
4 バニラ	—————	スープ、ソースなど洋風料理

問5. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ハムの製造には、本来、豚のばら肉を用いる。
- 2 練乳は、牛乳を濃縮したもので、砂糖を加えたエバミルクと、砂糖を加えていないコンデンスミルクがある。
- 3 マーマレードの原料は、かんきつ類である。
- 4 オートミールは、小麦をひき割りにしたものである。

問6. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 特定保健用食品の有効性の審査は、厚生労働省が行う。
- 2 魚の塩蔵品で、直接食塩を振りかけるのは、^{たてじお}立塩法である。
- 3 食品の栄養価は、調理、加工の方法が変わっても、ほとんど変化することがないため、成分組成のみでその全般を知ることができる。
- 4 食品が、消化器管内でどれだけ消化されて、腸壁から吸収されるかを表したものを、消化吸収率という。

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 調理とは、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。
- 2 調理は、加工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 調理の役割は、食品の栄養効率を高め、同時に安全性や嗜好性^{しこうせい}を向上させることにある。
- 4 食品材料に調理操作を加え食物に変えることは、ほかの動物にない人間だけの行為である。

問2. 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 | ————— | 大量調理、小規模調理 |
| 3 | 対象別 | ————— | 治療食調理、行事食調理 |
| 4 | 様式別 | ————— | 和式調理、中国式調理、洋式調理 |

問3. 次のうち、洋式料理の記述として、正しいものはどれか。

- 1 ヨーロッパに発祥した調理の形式で、前菜にはじまり、数種の料理を3～4種ずつ順を追って食卓に出す。
- 2 牛、豚、鶏、羊などの肉を主材料とし、部位、加熱法とスパイスやソースの組み合わせが料理のポイントになる。
- 3 視覚的要素が重視され、「包丁さばき」が料理のポイントになる。
- 4 使う器具としては、丸底鍋が使われることが多い。

問4. 次の調理操作に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 調理操作とは、献立作成にはじまり、盛りつけ、配膳にいたる一連の調理過程の中心となる洗う、煮る、焼くなど、1つ1つの処理をいう。
- 2 調理操作は、大きく非加熱調理操作と加熱調理操作の2つに分けられる。
- 3 非加熱調理操作とは、食品に熱エネルギーを加え、温度を上昇させる。
- 4 加熱調理操作とは、食品に力学的エネルギーを加え、外観や物理性を変化させる。

問5. 次の混合・攪拌かくはんに関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|----------|------|-------------------------------------|
| 1 | 材料分布の均一化 | ———— | 炒め物の肉、野菜のムラをなくす |
| 2 | 放熱・放湿 | ———— | 米飯（すし飯）などを冷ます |
| 3 | 物理性の改善 | ———— | 溶解、乳化、粘弾性の変化などを促進する |
| 4 | 成分の移行 | ———— | 対流しにくい粘性液 <small>かくはん</small> を攪拌する |

問6. 次のだしのとり方に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 中国料理のだしは、湯（タン）といい、にごり防止には卵白を溶いて入れ、静かに固めて吸着させる。
- 2 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て汁が沸とうしないうちにとりだす。
- 3 日本料理のこんぶだしは、こんぶを沸とう水に入れたらすぐ加熱を止める。
- 4 西洋料理のだしは、骨やすね肉などを何時間もかけてゆっくりと水中で加熱し、うま味成分やゼラチン質などを汁のほうに引き出す。

問7. 次の調理器具の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|----------|-------|---------------------------------|
| 1 | 裏ごし器 | ————— | ろ過用器具 |
| 2 | すり鉢 | ————— | 混合・攪拌用器具
<small>かくはん</small> |
| 3 | ポテトマッシャー | ————— | 磨砕用器具
<small>まさい</small> |
| 4 | 配米配水機 | ————— | 計量用器具 |

問8. 次の電磁調理器（IH調理器）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 100℃以下から300℃付近までの任意の温度に調節できる。
- 2 使用できる鍋に制限がない。
- 3 電磁誘導により発生したうず電流により磁力線のエネルギーに相当する発熱がおこる。
- 4 大量調理のための業務用機器も開発されている。

問9. 次の味覚についての記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 5つの基本味は、甘味、酸味、辛味、苦味、うま味である。
- 2 味は、口腔内に存在する味蕾の味細胞を刺激し、その刺激がいくつかの神経を経て、みらい 脳に伝わって認識される。
- 3 うま味は、各種の有機酸のもつ味で、未熟な果実や古くなった食品への警告信号であるといわれる。
- 4 塩味は、だし汁やスープストックの味の成分で、食物の酸味、苦味などを和らげておだやかな味にする。

問10. 次の接客サービスの方法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ブッフェスタイルは、原則として立食で、人数の増減に対応しやすい。
- 2 日本料理の宴会での会席料理の配膳方法には、一度に料理を並べる場合と、一品ずつ間隔をおいて料理を供する酒宴向きの配膳がある。
- 3 中国料理では、主客は出入り口から近いところに座る。
- 4 西洋料理では、原則として料理は客の左側から給仕する。

問11. 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 献立作成は、各種の食品材料からつくり上げた料理を組み合わせ、充実した食事を構成することである。
- 2 食事の目的、対象にあった食事計画や調理法を選択するためには、民族や地域の伝統的な食文化や調理技術の研究が欠かせない。
- 3 献立は、費用、時間、設備、労力などを考慮して立案する必要がある。
- 4 継続的な普通の食事の献立は、嗜好中心しこうに考える必要がある。

問12. 次の小麦粉の役割として、誤っているものはどれか。

- 1 殺菌効果
- 2 粘りを防ぐ
- 3 肉や魚にまぶし、水分を吸収する
- 4 とろみをつける

問13. 次の食酢に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 単独で使用されることが多い調味料である。
- 2 食酢の酢酸濃度は、0.3～0.5%である。
- 3 食酢の作用には、防腐、殺菌作用があり、食品中の酵素作用の抑制がある。
- 4 ゆで卵を作る際、熱水中に食酢を入れるのは、たんぱく質の熱凝固を抑制するためである。

問14. 次の給食の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 給食の調理の特徴として、即時性がある。
- 2 給食に従事する調理師は、特定の専門料理だけつくる人とは異なる調理技術が求められている。
- 3 給食の味つけは、個人の嗜好しこうに合わせて提供しやすい。
- 4 つくり置き可能な保管設備や調理済み食品を活用する場合は、前日に調理を行うことが望ましい。

問15. 次の野菜に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生食、ゆで物、和え物、煮物など様々な調理法が可能である。
- 2 野菜に含まれるビタミンCは、水溶性で空気にふれると酸化しやすいため調理損失が大きい。
- 3 生野菜を塩水に漬けると吸水し、パリッとして歯切れがよくなる。
- 4 緑色野菜に含まれるクロロフィル（葉緑素）は、長い加熱と酸により退色する。

問16. 次の新調理システムに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 真空調理法は、真空包装をして一定時間加熱するが、低温加熱のため熱の通りが悪く、仕上がりについては調味料の浸透に偏りが出るのが特徴である。
- 2 クックフリーズシステムは、急速冷却（1時間以内に中心温度3℃以下まで冷却）を行い、冷蔵（3℃以下）により運搬・保管し、提供時に再加熱を行う。
- 3 新調理システム導入のためには、専用機器の導入は不要である。
- 4 再加熱する際は、中心温度75℃以上で1分間以上（二枚貝ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合、85～90℃で90秒間以上）を確認する必要がある。

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. 次の記述の の中にあてはまる語句の組み合わせとして、正しいものは、どれか。

ア とは、「すべての人に健康を」を基本理念とした総合的な保健医療活動であり、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。 **イ** において提唱された。

	ア		イ
1	ヘルスプロモーション	—————	オタワ
2	ヘルスプロモーション	—————	アルマ・アタ
3	プライマリー・ヘルス・ケア	—————	アルマ・アタ
4	プライマリー・ヘルス・ケア	—————	オタワ

問2. 次のわが国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 人口静態統計は、戸籍法にもとづく出生届、死亡届、婚姻届、離婚届、死産の届出に関する規定にもとづく死産届をもとにしてつくられる。
- 2 国民健康・栄養調査は、健康増進法に基づき、身体状況、栄養素等摂取状況、生活習慣状況について、毎年厚生労働省が実施している。
- 3 疾病統計とは、人々がどのような病気にどれだけかかっているか、疾病の発生や蔓延の実態を正しく把握するための統計である。
- 4 平均寿命とは、平均余命のうち0歳の平均余命をいう。

問3. 次の喫煙に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 健康日本21（第二次）では、未成年者の喫煙率の減少として12%を目標としている。
- 2 タバコの煙に含まれる健康上最も有害な成分は、一酸化炭素、ニコチン及びタールと考えられている。
- 3 我が国の女性の喫煙率は、近年増加傾向にある。
- 4 健康増進法では、禁煙指導に重点が置かれており、受動喫煙の防止については特に規定されていない。

問4. 次の疾病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 心疾患では、高コレステロール血症、高血圧、喫煙が3大危険因子としてあげられる。
- 2 脳血管疾患の予防対策は、高血圧の予防が中心となるが、そのためには、減塩、節酒、肥満の防止が大きな柱としてあげられる。
- 3 メタボリックシンドロームとは、腹囲が男性で85cm以上、女性で90cm以上に加え、高TG血症、かつ／または低HDLコレステロール血症、高血糖、高血圧のうち2つ以上が該当する場合を言う。
- 4 がんの年齢調整死亡率でみると、近年女性では、胃がん、子宮がんが増加しているが、乳がんは減少傾向にある。

問5. 次の感染症における感染経路と病名の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

感染経路	—————	病名
1 飛沫感染	—————	結核
2 経口感染	—————	ペスト
3 昆虫の媒介感染	—————	狂犬病
4 経皮感染	—————	赤痢

問6. 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 飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、2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。
- 2 免許の取消処分を受けた調理師は、5日以内に免許証を、免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- 3 調理師の免許は、厚生労働大臣が実施する調理師試験に合格した者のみに与えられる。
- 4 厚生労働大臣は、調理師の資質向上に資するため調理技術に関する審査を行うことができる。

問7. 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 学校給食法では、文部科学大臣は、学校給食を適切に実施するための「学校給食実施基準」を定めると規定している。
- 2 食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図るものである。
- 3 感染症法では、1～3類感染症の患者及び無症状病原体保有者は、厚生労働省令で定める飲食サービス業などに従事してはならないとする就業制限が規定されている。
- 4 健康増進法は、生産者と消費者との交流の促進、地域における食生活の改善のための取組の推進、食品の安全性、栄養、その他の食生活に関する調査、研究等を基本的施策としている。

問8. 次の高齢者保健に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 要介護認定制度は、要支援が2段階、要介護が6段階に分かれている。
- 2 介護保険の給付を受けるためには、市区町村へ認定申請し、介護認定審査会において、要介護認定を受けなければならない。
- 3 高齢者の保健対策については、平成元年に高齢者保健福祉推進五カ年戦略（ゴールドプラン）が策定されている。
- 4 女性に多いアルツハイマー型認知症の発症率は、欧米よりも日本が多い。

問9. 次の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|------|------|----------|
| 1 | WHO | ———— | 国際労働機関 |
| 2 | ILO | ———— | 国連環境計画 |
| 3 | FAO | ———— | 国連食糧農業機関 |
| 4 | UNEP | ———— | 世界保健機関 |

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. 次の食事バランスガイドに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 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として消費者庁が策定した。
- 2 「何を」「どれだけ」食べたらよいかをわかりやすく、コマのイラストで表している。
- 3 1日に摂取する食品量をグラム単位で表示している。
- 4 コマのイラストは、「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」の4つの区分に分けられている。

問2. 次の脂質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 体脂肪や生体膜の構成素として重要である。
- 2 リノール酸、リノレン酸は、動物性食品に多く含まれている。
- 3 胃の内にとどまる時間が短いため、腹もちが悪い。
- 4 脂溶性ビタミン（A、D、E、K）の吸収を阻害する作用がある。

問3. 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 卵、乳、魚、肉類など動物性食品に多く含まれる栄養素である。
- 2 体内で合成可能なアミノ酸を必須アミノ酸という。
- 3 主な働きは、筋肉、血液などの体たんぱく質の構成素として役立つことである。
- 4 炭素、水素、酸素の他に窒素を含むことが特徴である。

問4. 次のビタミンとその欠乏症に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

ビタミン		欠乏症
1 ビタミンB ₁	————	脚気
2 葉酸	————	骨粗鬆症 <small>こつそしょうしょう</small>
3 ビタミンA	————	貧血
4 ビタミンD	————	夜盲症

問5. 次のホルモンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ホルモンは、微量で生体の複雑な機能を調節する重要な役割を担っている。
- 2 副腎髄質から分泌されるアドレナリンは、血圧を上昇させる働きがある。
- 3 脳下垂体前葉から分泌される成長ホルモンは、たんぱく質の合成と蓄積をうながす働きがある。
- 4 膵臓から分泌されるインスリンは、血糖を上昇させる働きがある。

問6. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 人体は、約10種の元素で構成されている。
- 2 人体を構成する成分の割合は、年齢、性別、体格などにより異なる。
- 3 人体の構成元素で一番多いのは、カルシウムである。
- 4 人体を構成する成分のうち、全体の約30%が水分である。

問7. 次の6つの基礎食品の分類群と食品の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

	分類群		食品
1	第1群	————	魚、肉、卵、大豆
2	第3群	————	緑黄色野菜
3	第4群	————	米、パン、めん、いも
4	第6群	————	油脂

問8. 次のライフステージと栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 乳児期は、通常、生後1ヵ月頃から離乳食を与え始める。
- 2 幼児期は、適切な食習慣をつけるためになるべく間食は控える。
- 3 学童期は、将来の健康の基礎であるので適切な栄養ケアが必要である。
- 4 高齢期における摂取エネルギーは個人差が大きいですが、青・壮年期に比べて多めがよい。

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 肥満症の治療は、食事療法と運動療法を並行して行う。
- 2 痛風は、プリン体代謝異常によって起こる。
- 3 糖尿病治療に考案された「糖尿病食事療法のための食品交換表」では、1単位を100kcalとし、1単位で食べられる食品の量が示されている。
- 4 急性胃炎では、アルコール、コーヒー、紅茶を避ける。

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. 近年の食品安全行政の動向に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生食用の牛の肝臓の販売禁止
- 2 生食用の鶏の肝臓の販売禁止
- 3 輸入食品に対する監視指導體制の強化
- 4 アレルギー物質を含む食品の表示の義務化

問2. 次の食中毒の分類と原因に関する組み合わせで、正しいものはどれか。

分類	原因
1 自然毒食中毒（植物性）	毒きのこ
2 細菌性食中毒	アニサキス
3 ウイルス性食中毒	クリプトスポリジウム
4 化学性食中毒	エルシニア・エンテロコリチカ

問3. 次のカンピロバクターに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 潜伏期間は、通常、4～5時間と短い。
- 2 低温に弱いので、通常、冷蔵庫では生存できない。
- 3 鶏の刺身、焼き鳥、バーベキュー、牛内臓などの加熱不足による感染が多い。
- 4 毒素を産生する。

問4. 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 井戸水を殺菌・ろ過して使用する場合は、遊離残留塩素が10mg/L以上であることを確認すること。
- 2 調理後の食品は、調理終了後から4時間以内に喫食することが望ましい。
- 3 調理後、直ちに喫食されない食品は、10℃以下もしくは65℃以上で管理する必要がある。
- 4 提供したメニューの種類が多い場合は、最も提供数が多かったメニューの原材料と調理済み食品を検食として保管すること。

問5. 次の食品添加物の種類と品名の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

種類	品名
1 甘味料	————— 次亜塩素酸ナトリウム
2 保存料	————— <small>あんそくこうさん</small> 安息香酸
3 発色剤	————— 亜硝酸ナトリウム
4 品質保持剤	————— プロピレングリコール

問6. 次の食品等の保存法の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 砂糖漬け法は、食品中の水分活性を低くすることで微生物の増殖を抑える。
- 2 放射線照射法の γ （ガンマ）線は、じゃがいもの発芽防止には使用が許可されているが、ジュースなどを入れるプラスチック類をはじめ、使い捨て容器や医療用器具の滅菌に利用してはならない。
- 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30%以下にするのが普通である。
- 4 燻煙法は、肉や魚を一度塩漬けにした後、さらに木材をいぶして出る煙のなかにかざし、加温して水分を蒸発させる方法で、風味を出す効果はあるが、防腐作用はない。

問7. 次の冷蔵・冷凍・解凍に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品の解凍は、室温でゆっくり時間をかけて行う。
- 2 食品を冷凍保存すると、微生物は死滅する。
- 3 細菌の中には、冷蔵庫内（0～10℃）でも増殖する菌もある。
- 4 冷蔵は、冷凍よりも長期間の保存が可能である。

問8. 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 消毒に効果があるのは、次亜塩素酸ナトリウムである。
- 2 感染力は強く、10～100個程度の感染で発病することがある。
- 3 症状の回復後一週間過ぎた者の便からも検出されることがある。
- 4 カキなどの貝類、食品、河川水、海水中で増殖し、人の小腸では増殖しない。

問9. 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 下処理は、非汚染作業区域で行う。
- 2 調理場の床面は、作業後に水道水で洗い流せる湿式（ウェットシステム）であることが好ましい。
- 3 加熱調理後に食品を冷却する場合は、小分けせず、鍋ごと速やかに冷蔵庫で保管する。
- 4 サルモネラ、赤痢、腸管出血性大腸菌O157などの保菌者は、調理に従事してはならない。

問10. 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 「遺伝子組換え食品」と「非遺伝子組換え食品」が分別されていない場合、遺伝子組換え不分別である旨の表示は任意である。
- 2 アレルギー物質は、重篤度、症例数の多い7品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）を特定原材料として表示を義務づけている。
- 3 賞味期限は、弁当、生菓子類、食肉などに適用される。
- 4 消費期限は、焼き菓子、カップめん、缶詰などに適用される。

問11. 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 法第51条に規定する飲食店営業、喫茶店営業など34営業を営もうとする者は、省令の定めにより、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- 2 食品添加物の規格基準は、世界共通である。
- 3 食品の輸入には、保健所長の許可が必要である。
- 4 乳製品製造業者は、施設ごとに専任の食品衛生管理者を置かねばならない。

問12. 次の消毒・洗浄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、殺菌力は強いが人に対する毒性は弱い。
- 2 塩素剤は、金属の消毒に適している。
- 3 消毒用アルコール（エタノール）は、50%濃度が最も効果が高い。
- 4 ホルマリンは、手指の消毒に適している。

問13. 次の食品衛生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。

【食品衛生法 第1条】

この法律は、食品のアの確保のためにイ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、もって国民のウの保護を図ることを目的とする。

	ア	イ	ウ
1	品質	公衆衛生	生活
2	安全性	公衆衛生	健康
3	品質	生活衛生	生活
4	安全性	生活衛生	健康

問14. 食品安全基本法に規定されている食品安全委員会の行う事項として、誤っているものはどれか。

- 1 自ら食品健康影響評価を行う。
- 2 食品健康影響評価の結果に基づき、食品安全性の確保のために講ずべき施策について、都道府県知事を通じて関係大臣に勧告する。
- 3 食品安全性の確保のために講ずべき施策に関する重要事項を調査審議して、必要な時には関係行政機関の長に意見を述べる。
- 4 基本事項について、内閣総理大臣に意見を述べる。

問15. 農薬の一種であるメタミドホスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 野菜につく虫を駆除するための有機リン系の農薬で、毒性は弱く、我が国では使用が認められている。
- 2 体内に取り込まれた場合、下痢や嘔吐のような食中毒症状のほか、瞳孔の収縮や徐脈、けいれん、呼吸困難、意識障害をきたすことがある。
- 3 環境中での残留性が高く、植物、動物体内に蓄積しやすい特徴がある。
- 4 冷凍ぎょうざ等の冷凍加工品に、多く用いられている。

問16. 次の寄生虫と感染源となる食品の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

寄生虫	食品
1 クドア・セプテンブクタータ	——— 養殖ヒラメ
2 サルコシスティス・フェアリー	——— 馬刺し
3 トキソプラズマ	——— 豚肉
4 アニサキス	——— 野菜類

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28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	4	1	1

II. 食品学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	2	1	3	4	3	4

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	2	3	2	1	4	4	2	2	2	3

問題	11	12	13	14	15	16
解答	4	1	3	2	3	4

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	3	1	2	4	1	3	4	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	2	1	2	1	4	2	3	3	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	2	1	3	3	1	1	3	4	4	2

問題	11	12	13	14	15	16
解答	4	1	2	2	2	4