

「公益社団法人 調理技術技能センター編」

2019 年度 後期

調理 技術審査 試験学科試験問題  
技能検定

(全 6 ページ、60 題)

注 意 事 項

- 1 答案用紙には選択作業名、受験番号、氏名を必ず記入してください。
- 2 試験が始まったら、試験問題のページ数と、問題を確認してください。もし、それらに異常があったら、黙って手を挙げてください。
- 3 試験時間は、1 時間 30 分です。
- 4 解答の方法は、次のとおりです。

(1) 問題文をよく読んで、一つ一つの問題が正しいか、誤っているかを判断してください。

(2) 解答は、必ず答案用紙に記入してください。

右の例に示すように、正しいと判断したものには解答欄の正の字を、誤っていると判断したものには解答欄の誤の字を、それぞれ○で囲んでください。

(3) 正しいか誤っているか分からない場合は、右の例の 3 のように何もつけなくても結構です。

(例)

問題番号	解答欄	
1	Ⓐ	誤
2	正	Ⓑ
3	正	誤
4	Ⓐ	誤
5	正	Ⓑ

- 5 得点は、正しい解答の数から誤りの解答の数を引いたものとします。
- 6 試験中、質問があるときは、黙って手を挙げてください。ただし、試験問題の解答に関する質問には、お答えできません。
- 7 制限時間前に解答ができあがっても係員が指示するまで席を立たないでください。
- 8 終了の合図があったら筆記用具をおき、係員の指示に従ってください。
- 9 試験中、手洗いに立ちたいときは、黙って手を挙げて、係員の指示に従ってください。
- 10 この試験問題の著作権は、公益社団法人調理技術技能センターにありますので、取扱いには十分注意してください。

問題の内容や解答についての問い合わせには一切お答えできません。

- 1 カンピロバクターは、微好気性の細菌である。
- 2 熱帯・亜熱帯に生息する魚類の喫食によって起こる食中毒の総称は、いしなぎ中毒である。
- 3 食品衛生に関するリスク管理を行うのは、食品安全委員会である。
- 4 牛海綿状脳症（BSE）の原因物質は、調理加熱で不活性化される。
- 5 アフラトキシンには、強い発がん性がある。
- 6 食品、添加物等の規格基準において、発芽防止目的で放射線の照射を認められているのは、「ばれいしょ」だけである。
- 7 食品循環資源とは、食品廃棄物のうち、肥料、飼料の原材料となる有用なもののことである。
- 8 住宅建材や家具から発散する化学物質によっておきる健康障害を、シックハウス症候群という。
- 9 廃テレビや廃電子レンジなどに含まれる PCB を使用する部品は、特別管理一般廃棄物に分類される。
- 10 疾病の早期発見・早期治療は、1次予防として区別される。
- 11 感染症の感染経路のうち、飛沫感染は間接伝播である。

- 12** 健康日本2 1（第二次）の基本的な方向性の一つとして、健康格差の拡大がある。
- 13** 発酵食品は、微生物の褐変反応を利用している。
- 14** 砂糖は、製法により含密糖と分密糖に分類される。
- 15** 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令では、バターの乳脂肪分は90%以上と定められている。
- 16** みりんは、酒税法上は、蒸留酒類に分類される。
- 17** ゼラチンは、コラーゲンを煮出して抽出したものである。
- 18** 魚肉ハム・ソーセージに使用する発色剤には、亜硝酸ナトリウムがある。
- 19** たんぱく質は、フッ素を含むことを特徴とする。
- 20** 脚気は、ビタミンB1の欠乏症である。
- 21** ペクチンは、たんぱく質の一種である。
- 22** 大根のビタミンCは、にんじんとみじんおろしにすることで酸化が促進される。
- 23** 亜鉛の摂取不足によって、味覚障害を発症する。

- 24** ビタミン A は、過剰摂取すると、尿中に多く排出される。
- 25** 都道府県知事は、罰金刑以上の刑に処せられた者の調理師免許を取り消すことができる。
- 26** 調理師免許は、調理業務に従事した実務経験 1 年で、都道府県知事の行う調理師試験に合格して取得することができる。
- 27** 調理師法において、寄宿舍や学校には調理師を置かなければならないと定められている。
- 28** 調理師名簿の登録を消除するには、厚生労働大臣に申請書を提出しなければならない。
- 29** 調理師免許の取消処分後は、5 日以内に免許を与えた都道府県知事に免許証を返納しなければならない。
- 30** 食品衛生法で定める販売用の食品及び添加物の取扱原則には、食品の運搬、陳列、授受が含まれている。
- 31** 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。
- 32** 食品衛生法において、無許可で飲食店を営業した場合、2 年以下の懲役または 200 万円以下の罰金に処せられると定められている。
- 33** 日本で使用が認められている食品添加物は、指定添加物のみである。
- 34** 食品衛生指導員は、飲食店営業をする際に必要な資格である。

- 35** 食品衛生法において、食中毒が発生した場合の届出義務者は、食品を調理した調理師であると定められている。
- 36** 一酸化炭素は、焦げたような強い刺激臭を有する。
- 37** 常時使用する労働者が 50 人以上の事業場の事業者は、定期健康診断の実施者数と有所見者を所轄労働基準監督署長に報告しなければならない。
- 38** 熱中症は、高温多湿な環境下で体内の水分と塩分のバランスが崩れて発症する。
- 39** 熱い物を持ち運ぶ場合は、近くの作業者の集中を妨げないように静かに運ぶのが良い。
- 40** 安全衛生の基本である 4 S とは、整理、整頓、清掃、清潔のことをいう。

- 41 そばの二番粉は、一番粉より風味が落ちる。
- 42 「亀節」は、小型のかつおを三枚に卸して作ったものである。
- 43 そば打ちの時の友粉とは、材料と同じ粉を使うことである。
- 44 醤油の主な原料は、大豆と小麦、米麴菌、食塩水である。
- 45 変わりそばを作るときは、色がよくなるように更科粉を使ったほうがよい。
- 46 かえしを作るとき、本がえしの場合は、みりん、しょうゆ、砂糖を煮ないでそのまま合わせておく。
- 47 そばの三返りとは、釜の中に入れたそばが3回返ったときにゆで上がるのがもっともよい火加減であるという口伝である。
- 48 そばは、挽きたて、打ちたて、ゆでたてが良いので、そばを切ってすぐゆでるのがよい。
- 49 手打ちそば作りの練り作業の最後にある菊練りとは、空気の中に入れながら丸く菊の花のように仕上げることである。
- 50 良質の枯節は、カビの色が灰白色でやや茶がかかった色をしている。
- 51 うどん玉を作るとき、グルテンの効果を出すために、酒を入れる。

- 52 麺帯を麺帯機（ローラー）に何度も繰り返して通すほうが、よいそばができる。
- 53 うどんの工程の熟成は、生地をもみあげてからねかせることをいう。
- 54 現在、私たちが食べているそば（そば切り）のスタイルになったのは、江戸時代に入ってからである。
- 55 「粉かえし」とは、木鉢下を作る作業のことである。
- 56 小麦粉は、グルテンの多い順に、薄力粉・中力粉・強力粉に分類されている。
- 57 ずる玉とは、そば、うどんをもむ際、ずるをして加水が少なすぎた玉のことである。
- 58 そば粉と割粉（小麦粉）を混合するときは、手で混ぜ合わせるよりも、ふるいを用いる方が均質に混ざり、できあがりやすい。
- 59 そばのつなぎ粉は、小麦粉が使用されるが、その他鶏卵、山芋、わらび粉、片栗粉も使用される。
- 60 「土三寒六常五杯」とは、うどんの塩水の塩分濃度を季節によって変えるべきだという口伝である。