

「公益社団法人 調理技術技能センター編」

2019年度 前期

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。
- 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。

(例)

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

- 1 カンピロバクター食中毒を起こさせる原因食品は、魚介類が最も多い。
- 2 乾熱消毒法は、ガラスや陶器の消毒に適している。
- 3 アニサキス食中毒の予防として、海産魚介類の生食に、注意が必要である。
- 4 黄色ブドウ球菌の毒素は、テトロドトキシンと呼ばれている。
- 5 食品添加物の摂取量がML（最大基準値）を超えないように使用基準が定められている。
- 6 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の加熱は「85～90℃で90秒間以上」とされている。
- 7 平均寿命は、その年に生まれた人（0歳児）があと何年生きられるかを示すものである。
- 8 飲食店で使用済みの天ぷら油は、排出事業者の責任で産業廃棄物として処理しなければならない。
- 9 心疾患の3大危険因子は、高度肥満、過度の飲酒、ストレスである。
- 10 学校保健行政の中心となっているのは、厚生労働省である。
- 11 健康日本21（第二次）の基本的な方向の1つに、健康格差の縮小がある。

- 12 食品衛生法には、生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底についての規定が盛り込まれている。
- 13 牛乳に含まれる炭水化物は、マルトースである。
- 14 うるち米に含まれるでんぷん成分の含有比率は、アミロース約 80%とアミロペクチン約 20%となっている。
- 15 乾燥法による貯蔵は、食品を乾燥させて、食品中の水分活性を低くし、微生物の繁殖を防ぐ貯蔵法である。
- 16 とうふの凝固剤として、塩化マグネシウムが使われる。
- 17 野菜類は、カロテン含量によって緑黄色野菜と淡色野菜に大別される。
- 18 なすの冷蔵保存では、低温障害を発生しにくい。
- 19 葉酸の過剰摂取は、巨赤芽球性貧血を引き起こす。
- 20 中性脂肪は、皮下や腹腔に蓄えられる。
- 21 ビタミンCの特徴として、水に溶けにくいことが挙げられる。
- 22 同じ体重、年齢の場合、女性の基礎代謝量は男性より高い。

- 23 亜鉛の摂取不足は、味覚障害を引き起こす。
- 24 トランス脂肪酸は、虚血性心疾患のリスクを高める可能性が高い。
- 25 都道府県知事の指定は受けていないが、所定の教科科目と授業時間数は満たしている料理学校を卒業した者は、調理師免許の取得が可能である。
- 26 調理師名簿の登録事項に変更を生じたときは、30 日以内に名簿の訂正を申請しなければならない。
- 27 調理師名簿の登録事項において、日本の国籍を有しない者は、国籍を登録することとされている。
- 28 調理師免許の絶対的欠格事由の1つに、申請者が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者に該当する場合がある。
- 29 調理免許の再交付の申請は、再交付申請時の住所地の都道府県知事に申請しなければならない。
- 30 指定添加物は、厚生労働大臣が指定する。
- 31 食品添加物として用いられる甘味料は、物質名のみを表記する。
- 32 食品衛生責任者は、食品の収去を行う。

- 33** 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令では、牛乳及びその他の乳については、保持式により 63℃で 20 分間加熱殺菌する。
- 34** 食品衛生法では、食品だけでなく食品にかかる器具、容器包装の製造・販売・輸入・使用について規制されている。
- 35** 食品衛生法で定める病肉の販売などを禁止するものに鶏も含まれる。
- 36** 全国安全週間は、毎年 7 月 1 日から 7 日まで各事業場を実施者として、労使一体となって安全活動を更に前進させるよう全国的に展開されている。
- 37** 雇用している調理人が料理を運んでいるとき階段を踏みはずし転落し、休業 4 日となった場合、死傷病報告を保健所長に提出しなければならない。
- 38** 2015 年 12 月から、事業者は労働者規模 50 人以上の事業場で常時使用する労働者に対して 1 年以内ごとに 1 回、定期的に、心理的な負担の程度を把握する検査を行うことが義務付けられた。
- 39** 定期的な水分及び塩分の摂取は熱中症の予防対策の一つになる。
- 40** 食品加工用機械に食材が詰まった場合には、機械の運転を停止させ、手で取り除くことが推奨される。

- 41 アニサキスは、強めの塩と酢締で死滅する。
- 42 クルマエビの呼び名は、成長段階によって異なるが、サイマキは5～6cm、マキは10cmくらいのものをいう。
- 43 マダイ類の幼魚が、カスゴである。
- 44 アナゴは、特に6～8月が旬である。
- 45 トコブシは、大きく成長するとクロアワビになる。
- 46 アワビは呼吸のための穴が7～8個である。
- 47 魚に塩をした場合、暑いときは寒いときより塩のまわりが遅い。
- 48 すしダネに適しているのは、「白ギス」である。
- 49 すし飯として適している米は、古米より新米である。
- 50 スズキは、カンパチ、シマアジなどと並んで冬を旬とする魚である。
- 51 生サバを塩で締める前に、砂糖で締めるとしっかり脱水でき、マイルドな味わいになる。

- 52 珍味のひとつであるカラスミは、ボラの精巢を加工したものである。
- 53 おぼろは、ちらし・太巻きだけに用い、その他のすしには使用しない。
- 54 寿司を作る上で大切な食材の海苔は、アサクサノリという品種が主流である。
- 55 ハマグリの産卵期は5月～11月であり、冬から春にかけてが旬である。
- 56 コハダを仕込む前に冷水に浸たすのは、ウロコを取りやすくするためである。
- 57 マグロの背の上部をテンパと呼び、主に赤身として使う。
- 58 コハダの成魚は、ナカズミである。
- 59 かんぴょうはユウガオの果肉部分を細長く削り、乾燥させたものである。
- 60 魚のおろし方で、ヒラメのように平たく大きい魚は、五枚おろしが適している。