

「公益社団法人 調理技術技能センター編」

平成28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	正	誤
2	正	誤
3	正	誤
4	正	誤
5	正	誤

- 1 食品添加物の中には、食品の栄養価の維持強化のために使用される、ビタミン類、アミノ酸類、ミネラル類がある。
- 2 サルモネラは、熱に強いので食品を十分に加熱しても菌を殺す効果は期待できない。
- 3 ジャガイモには、発芽時の芽にムスカリンという有毒成分が含まれているので、十分な注意が必要である。
- 4 きのこと毒による食中毒は、細菌性食中毒である。
- 5 ノロウイルスの消毒には、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）が効果的である。
- 6 腸管出血性大腸菌O157による食中毒は、高齢者や小児が感染した場合には死に至ることがある。
- 7 平均寿命と健康寿命の差（健康日本21（第二次）より）は、男性より女性の方が短い。
- 8 疾病に対する抵抗力をつけるための栄養補給、体力増進、禁煙、食生活をはじめとする生活習慣の改善、予防接種などを第1次予防という。
- 9 平成26年国民健康・栄養調査結果において、成人の食塩摂取量の平均値は、この10年間でみると、減少傾向を示している。
- 10 病原体を保有している保菌者は、発病していなければ感染源にならない。

- 11 生活習慣病の有病者・予備群を減少させるため、平成20年4月から「特定健康診査・特定保健指導」が実施されている。
- 12 適度の赤外線を浴びることは、体内のビタミンDを活性化させ、骨の成長には大切である。
- 13 コールドチェーンとは、食品をその品質保持に最も適した低温帯で保存し、新鮮な状態を保持したまま流通させるシステムである。
- 14 麦芽は大麦を炒って粉砕したもののことである。
- 15 海藻には、難消化性多糖類（食物繊維）のアルギン酸が含まれる。
- 16 食酢は、たんぱく質の凝固を防ぐ作用がある。
- 17 緑黄色野菜とは、可食部100g当たりカロテンを300 μ g以上含む野菜のことをいう。
- 18 こんにゃくは、グルコマンナンを膨潤させ、加熱糊化し、ゲル化したものである。
- 19 ビタミンCは、ヒトの体内でも合成することができるので、欠乏することはない。
- 20 ビタミンKが不足すると、血液が凝固しにくくなり、出血しやすくなる。

- 21 魚類はDHA、EPAなどの飽和脂肪酸を多く含む。
- 22 ラクトースは、母乳や牛乳などの哺乳類の乳汁に含まれている。
- 23 カリウムは高血圧に対して重要な因子であり、ナトリウムの吸収を促進し、血圧を上げる働きがある。
- 24 食物繊維はヒトの小腸の消化酵素では消化されない食品中の難消化性成分の総体である。
- 25 飲食店など多数人に対して、飲食物を調理して供与する施設には、調理師を置くことが義務付けられている。
- 26 平成27年4月より、調理師養成施設の指定に関する事務・権限は都道府県に移譲された。
- 27 調理師免許証の再交付を受けた後、失くした免許証を発見したときは、5日以内に、これを厚生労働大臣に返納しなければならない。
- 28 調理の業務に従事する調理師は、4年ごとに、住所、氏名その他定められた事項について、就業地の都道府県知事に届け出なければならない。
- 29 調理師名簿の登録事項に変更があったときは、30日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- 30 食品衛生法において営業とは、業として、食品もしくは添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬することを指し、販売すること含まれない。

- 31 食肉の鮮度判定には、臭いや色などで判断する官能的選び方と化学的に pH によって計測する方法がある。
- 32 食品では、検出濃度が 0.02 ppm 以下であれば、農薬の種類を問わず残存が許されている。
- 33 食品の着香を目的に使用される天然香料は、食品添加物の規制の対象である。
- 34 食品衛生法第 19 条において、内閣総理大臣は、器具又は容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。
- 35 衛生上の考慮を必要とする食品、または添加物の製造、加工を行う営業者は、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。
- 36 常時 50 人以上の労働者を使用する事業者は、定期健康診断を実施し、定期健康診断結果報告書を所轄保健所長に提出しなければならない。
- 37 職場において、日常行う清掃のほか、大掃除は 6 月以内ごとに 1 回、定期的に行わなければならない。
- 38 新しく採用した労働者に対する安全衛生教育は、整理、整頓及び清潔の保持に関することを含めた内容で実施しなければならない。
- 39 重量物を取り扱う場合の作業姿勢または動作は、両膝を伸ばしたまま上体を下方に曲げる前屈姿勢を取るようにする。
- 40 火傷のおそれのある調理場には、火傷薬を備えなければならない。

- 41 サバ（バッテラ）やマス（押ずし）に寄生するアニサキスは強めの塩と酢締で死滅する。
- 42 握りにするハマグリは、アカガイと反対から開く。
- 43 アカガイ、ミルガイ、ツブガイは、三種類とも二枚貝である。
- 44 サバの仕込みには、立て塩がよく用いられる。
- 45 水洗いしたアオヤギは、酒少々を加えた熱湯に入れ、さっとくぐらせて湯通しする。
- 46 数の子をもどす際、薄い塩水につけておくと、呼び塩となって塩抜きが早い。
- 47 マグロの大トロ、中トロなどを切りつけるときは、身の筋と交差させるように切る。
- 48 アカガイの旬は夏である。
- 49 気温の高い時期にアジやサバを酢締めにする際の留意点は、酢の温度を下げることである。
- 50 光り物のサバとシンコの旬は、秋から冬である。

- 51 椎茸を煮るときは、もどし汁は捨て、新しい水をひたひたに入れ、直ちに醤油と砂糖を入れて柔らかくなるまで煮る。
- 52 笹には、殺菌作用が認められている。
- 53 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。
- 54 ワサビは、目の細かい卸金よりも粗い卸金を使う方がよい。
- 55 シャコを握る場合には、身がころっとしているので、手のひらで軽く押しつぶしてから用いる。
- 56 エビの串を抜くときは、まわしながら抜くと身がくずれにくい。
- 57 アナゴの握りでは、上身は皮表、下身は身表につけるのが原則である。
- 58 コハダは酢につけるので、酢洗いは必要ない。
- 59 江戸前ずしのしゃりは、人肌程度の温度で供する。
- 60 トコブシは、大きく成長するとクロアワビになる。