

「公益社団法人 調理技術技能センター編」

平成29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 フグ毒は、調理加熱の熱処理では無毒化できない。
- 2 「回虫」は、熱に強く 80℃以上でも死滅しない。
- 3 ノロウイルスは、カキなどの食品で増殖する。
- 4 平成28年の食中毒発生状況調査の結果によると、ノロウイルスによる発生件数は冬期に多い。
- 5 殻つき卵の保存温度は、10℃以下である。
- 6 アニサキスは、熱にも冷却にも強い。
- 7 脳血管疾患による死亡率は、平成12年から増加している。
- 8 定期健診は、早期発見、早期治療につながる二次予防である。
- 9 事業活動に伴って排出される廃棄物を産業廃棄物という。
- 10 感染症の感染経路のうち、飛沫感染は間接伝播である。
- 11 室内の汚れた空気を新鮮な空気と入れ替える作業を循環という。

- 12 ヘリコバクター・ピロリは、胃潰瘍、胃がん、十二指腸潰瘍の原因のひとつである。
- 13 塩蔵法では、pHの変化により微生物の繁殖が抑制される。
- 14 レトルト食品は、加圧加熱殺菌法で製造する食品である。
- 15 そばは、リジン、トリプトファン、スレオニンなどの必須アミノ酸を含む。
- 16 パイナップルのたんぱく質分解酵素には、パパインがある。
- 17 練乳とは、牛乳を1/5に濃縮したものである。
- 18 魚油は、エイコサペンタエン酸（EPA）やドコサヘキサエン酸（DHA）を多く含む。
- 19 必須アミノ酸は、体内で合成されないか、合成されても少量である。
- 20 ビタミンEは、コラーゲンの合成に必須のビタミンである。
- 21 鉄の吸収を高めるには、ビタミンDを摂取するとよい。
- 22 カルシウムは、摂取量が多いと高血圧の発生率が高くなる。

- 23 唾液には、プチアリン（唾液アミラーゼ）という消化酵素が含まれる。
- 24 亜鉛の摂取不足は、味覚障害を引き起こす。
- 25 調理師法では、飲食物を供与する飲食店、旅館、給食施設で調理師を置くことが義務づけられている。
- 26 調理師は、調理師名簿の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に免許を与えた都道府県知事に対し、名簿の訂正を申請しなければならない。
- 27 調理師は、免許の取消処分を受けたときは、7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。
- 28 調理師は5年ごとに、氏名、住所その他厚生労働省令で定める事項を就業地の都道府県知事に届け出なければならない。
- 29 調理師が食中毒など、衛生上重大な事故を発生させたときは、免許を取り消されることがある。
- 30 アレルギー物質を含む食品の「特定原材料」でもキャリーオーバー（原材料の製造などに使用され、完成した食品には効果を発揮しないもの）であれば、表示する必要はない。
- 31 加工食品の原材料の表示は、使用している重量の多いものから順に記載されている。
- 32 食品衛生管理者とは、政令で定める食品の製造を行う営業者が施設ごとに置く者であって、食品安全基本法によって義務づけられている。

- 33 食品衛生法では、特定の国もしくは地域で製造された食品に対し危険な疑いがあるとき、厚生労働大臣は、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、輸入を禁止することができる。
- 34 食品添加物公定書を作成するのは、厚生労働大臣及び内閣総理大臣である。
- 35 食品が腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟なものは、すべて販売してはならない。
- 36 衛生管理者は、労働者の健康障害を防止するため、少なくとも毎週1回作業場等を巡視しなければならない。
- 37 労働者の異動等に関して直接の権限を持つ監督的地位にある者は、心理的な負担の程度を把握するための検査（ストレスチェック）の実施の事務に従事しなければならない。
- 38 事業者は、労働安全衛生法で定める労働災害の防止のための最低基準を守るようにしなければならない。
- 39 平成27年の労働者死傷病報告書による死傷災害発生状況の人数を年齢別に分類すると、飲食店では60歳以上が最も多い。
- 40 事業者は、多量の発汗を伴う作業場においては、労働者に与えるために、塩及び飲料水を備えなければならない。

- 41 特定給食施設の調理場は、大量調理施設衛生管理マニュアルにおいて、湿度90%以下、温度30℃以下に保つことが望ましいとされている。
- 42 野菜炒めでは、水っぽくならないように、調味料等を仕上げのタイミングで加える。
- 43 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、各料理過程ごとに、汚染作業区域と非汚染作業区域（準清潔作業区域と清潔作業区域に区分）を明確に区別するとされている。
- 44 特定給食施設とは、特定多数の人々を対象に「継続的に1回50食以上または1日100食以上の食事を供給する施設」をいう。
- 45 食肉に含まれるミオグロビンは、60℃付近から熱変性を起こす。
- 46 干しいたけのうま味は、グアニル酸やグルタミン酸などの遊離アミノ酸の相乗効果によるものである。
- 47 従来的一般衛生管理とHACCPの違いは、前者が食品危害の予防に重点を置き、後者は事故後の再発防止に重点を置いているところにある。
- 48 そうざい類や弁当類、調理パンは、消費期限と賞味期限のどちらの期限表示を使用してもよい。
- 49 食品の衛生的取扱いの三原則は、清潔、迅速、保存である。
- 50 蒸し物は、蒸気によって食材を中心部まで直接的に加熱するので、熱効率がよくない。

- 51 蒸し焼きとは、材料を焼いたあと、水や酒、ワインなどを加えて蓋をして蒸しあげる方法である。
- 52 煮物の大量調理では、煮崩れを防止するため自重に十分な配慮が必要である。
- 53 サバやイワシなど生臭みが強い魚を煮るときには、臭みを消すため、しょうがやねぎを使うとよい。
- 54 汁物にとろみを付けるときに用いるでんぷんの使用量は、8～10%濃度にするとうよい。
- 55 干ししいたけは、戻すときの水温が高いほど旨味や香りが良く出る。
- 56 大量調理の標準化をすすめるためには、サイクルメニューの導入が有効である。
- 57 ブラストチラーは、加熱調理した食品を急速冷却することで細菌の繁殖を防止するために用いられている。
- 58 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、食品を床から40cm以上の高さで取り扱うこととされている。
- 59 衛生的手洗いは、手についたノロウイルスや腸管出血性大腸菌O157などの病原微生物を洗い落とし、食中毒の予防に効果がある。
- 60 ノロウイルスの食中毒対策として、汚染された二枚貝（カキ、ハマグリ、アサリ等）の生食禁止、75℃以上で1分間以上の加熱があげられる。