

「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 コハダの成魚はナカズミである。
- 42 カツオを焼き霜にする場合には、必ず皮側から焼く。
- 43 シラウオとシロウオは同種の魚である。
- 44 タイは、皮に塩をして湯霜にした後、すぐに冷水にとると皮がやわらかくなる。
- 45 ワサビは、おろし金を温めておろすと、粘りが出て辛みが増す。
- 46 ホッキガイの旬は、夏である。
- 47 マグロ、カツオ、サバ、イワシなどの魚の魚油は、コレステロール低下作用がある。
- 48 酢締めでは、夏期の気温の高いときは、酢の温度に注意し、酢を冷やして使用すれば、皮膚がむけるのを防ぐことができる。
- 49 アナゴを煮る場合は、皮目を下にして、落とし蓋をしてゆっくり煮る。
- 50 珍味のひとつであるカラスミは、ボラの精巣を加工したものである。
- 51 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。

- 52 すじの目立つマグロは、すじ通りに切った方が握りやすい。
- 53 マグロの赤身一切れは、平均して12～13gが適当である。
- 54 光り物の塩について、暑いときは寒いときより塩のまわりが遅い。
- 55 サヨリ、アジの仕込みのときは、光をもたせるため、皮膚を合わせて酢に漬ける。
- 56 アワビのオガイ（雄貝）は、身がかたく、水貝やさしみ等の生食に向いている。
- 57 ハマグりを握りの種にする際の開き方は、アカガイと同じである。
- 58 握りずしのしゃりを冷ますときは、自然に冷ました方がよい。
- 59 かんぴょうは、トウガンの果肉部分を細長く削り、乾燥させたものである。
- 60 すし飯として適している米は、古米より新米である。