

令和2年度 調理師試験問題

13 : 30 ~ 15 : 30

指示があるまで開けてはいけません

－ 注 意 事 項 －

- 1 この問題用紙には**食文化概論（4問）、食品学（6問）、調理理論（16問）、公衆衛生学（9問）、栄養学（9問）、食品衛生学（16問）の6科目（60問）**の問題が綴じられています（1問10点）。
6科目の試験時間は、2時間です。
- 2 答案用紙（マークシート用紙）は別にあります。答案用紙の指定の場所に**受験番号、氏名を記入し、受験番号に該当する数字を忘れずにマークしてください。**
- 3 解答は、該当するものを**1つだけ選んで**、その番号を答案用紙に明りょうにマークしてください。
※ 2つ以上マークした場合や答え（マーク）のないものは無効となりますので、注意してください。
- 4 答案用紙の提出は、試験開始後30分までは、認めません。試験官の指示があるまで提出しないでください。
- 5 質問があるときは、手をあげて試験官または試験立会人に合図してください。
- 6 一度退場したら試験終了まで再入場できませんので、注意してください。
- 7 問題用紙は、試験終了後**（15 : 30以降）**は持ち帰っても結構です。

沖 縄 県

I. 食文化概論

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の世界の食事情に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 大資本によるファストフードやコンビニエンスストアなどが、世界中の都市に進出した結果、都市の食を共通化、均質化させる一因となった。
- 2 今後さらに地球の温暖化や砂漠化が進むと、私たちの大切な食料資源である栽培植物も家畜も生きていけなくなってしまう恐れがある。
- 3 世界の人口は、2014年（平成26年）現在約72億人であるが、^き飢餓で苦しんでいる人々が約1千万人いるといわれている。
- 4 食事様式として、手食は東南アジア・中近東・アフリカなどで、箸食は中国・朝鮮半島・日本などで、ナイフ・フォーク・スプーン食はヨーロッパ・南北アメリカ・ロシアなどで多くみられる。

問2. 世界の料理とその特徴に関する記述の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | |
|------------|-------------------------|
| 1 アメリカ料理 | — 移民によってもたらされた世界の混合料理 |
| 2 ドイツ料理 | — フォアグラ、トリュフ、エスカルゴなどが有名 |
| 3 北京料理 | — 新鮮な海産物を多用し、比較的淡泊な味付け |
| 4 インドネシア料理 | — 献立構成はアンティパストとドルチェからなる |

問3. 日本の行事食に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 古代の祭祀では、人の食物は神の食物であり、同時に神の食物は人の食物であると考え(神人共食)、神事の後に供物をいただく酒宴(直会)を行った。
- 2 五節句は室町時代に幕府が公的な行事として定めたもので、正月、節分、十五夜、重陽、冬至の5つである。
- 3 おせち料理などに用いられる重箱は、桃の花を表す上段、清純を表す中段、邪気をはらう意味の下段からなる。
- 4 和食がユネスコ無形文化遺産に登録された際、年中行事との密接な関わりは和食の特徴と見なされなかった。

問4. 精進料理に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 精進料理は元来、寺院の中だけに存在した料理だったが、禅宗の発達とともに庶民に広まり、一般化してさまざまな流派を生じた。
- 2 仏教の教義に従って、動物性食品と五葷(にんにく、ねぎ等)を禁じ、植物性食品のみを食材としている。
- 3 食材が限られていることから、年間を通じて代わり映えのしない献立となっている。
- 4 普茶料理は中国風精進料理で、卓袱料理と同様に大皿で出される。

Ⅱ. 食 品 学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品は有害・有毒物質や腐敗菌を含まず安全であることが第一であり、その上で栄養性に富むものでなければならない。
- 2 食品の種類は、大別すると植物性食品、動物性食品、乳類の3つに分類できる。
- 3 生きていく上で欠くことのできない成分は、たんぱく質、脂質、炭水化物の3大栄養素のみである。
- 4 食品の摂取栄養素量を百分率で示したものが消化吸収率である。

問2. 次の食品群と食品の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | | |
|------------|----|-------------|
| 1 穀類 | —— | 米、小麦、大豆 |
| 2 砂糖および甘味類 | —— | 砂糖、水あめ、はちみつ |
| 3 野菜類 | —— | 大根、なす、しめじ |
| 4 魚介類 | —— | えび、ほたて貝、もずく |

問3. 次の食品の加工に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品とは、加工や調理することで食べることができるものをいう。
- 2 食欲を増進させることは、食品加工の大切な目的の1つである。
- 3 本来、ハムは豚のバラ肉を用い、ベーコンはもも肉を用いる。
- 4 チーズは、ナチュラルチーズとカマンベールチーズに大別される。

問4. 次の食品の貯蔵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品貯蔵の目的は、栄養価を失わないように長く保存することであり、味や香りの保存は目的とならない。
- 2 一般に、冷蔵保存とは、10℃～0℃程度の貯蔵をさす。
- 3 冷凍法の種類としては、空気凍結法、送風凍結法、接触凍結法、浸漬凍結法、液体窒素を使う方法などがある。
- 4 わが国での放射線を用いた貯蔵法は、じゃがいもの発芽防止にのみ照射が許可されている。

問5. 次の食品表示に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品表示法において、栄養成分表示は記載することが望ましいとされている。
- 2 食品の品質に関する表示が適正でなく、一般消費者の利益が害された場合は、被害を受けた消費者本人に限らず、個人、法人を問わず、誰でも内閣総理大臣等に申出が可能である。
- 3 近年の食品製造・加工技術の進歩等を踏まえ、期限表示は、賞味期限ではなく、消費期限を表示することになっている。
- 4 アレルギー表示は、重篤度・症例数の多い5品目が義務化されている。

問6. 次の食品の流通に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品が消費者のもとへ輸送されるまでにかかった時間を数値化したものをフード・マイレージという。
- 2 食品が生産、加工、輸送、販売を経て、消費者に届くまでの流通過程を記録し、食品の移動ルートを把握できるようにすることをトレーサビリティという。
- 3 食品の産地周辺で消費されることを地産地消という。
- 4 食品が、生産者から消費者のもとに届くまでには、様々な経路がある。

Ⅲ. 調理理論

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の調理の意義と目的に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 近年、大量調理・流通・消費のシステムが進展したことにより、外食や調理済み食品を利用すれば、食べるという行為のための家庭内調理は不要になってきている。
- 2 調理の役割は、食品の栄養効率を高め、同時に生産性や経済性を向上させることにある。
- 3 特定の人々を対象に食事計画（献立作成）から食卓構成（盛りつけ、配膳）までを総合的に考える調理の仕事が消えることはない。
- 4 包丁は人間の手や歯の機能を助け、鍋・釜は胃の延長として食品の利用効率を高める。

問2. 次の食事環境に関する記述について、正しいものはどれか。

- 1 食卓のコンセプトを主張するために、テーブルクロスやナプキン、食器の色のコーディネートは不要である。
- 2 料理の香りを楽しむため、香りの強い室内用芳香剤等の使用はさける。
- 3 食事を心豊かにおいしく食べるためには、食事を食べる場所の雰囲気などの外部環境は影響しない。
- 4 配色について、暖色系は落ち着いた雰囲気を、寒色系は温かい雰囲気をつくる。

問3. 次の乾物の吸水時間と重量増加（概数）の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

	乾物		吸水時間		重量増加（概数）
1	きくらげ	———	3分	———	2倍
2	切り干し大根	———	数分	———	2.5倍
3	即席わかめ	———	5分	———	1.5倍
4	大豆	———	1晩	———	2倍

問4. 次の調味料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 濃口しょうゆは、薄口しょうゆよりも食塩量が少ない。
- 2 しょうゆ（食塩）、食酢、みりん（砂糖）を合わせたものを三杯酢という。
- 3 加工食品や料理において適度と感じる砂糖の濃度は約1%相当である。
- 4 食品内外の味の分布を均一にしたい煮物は、加熱後、十分に軟化してから調味料を加える。

問5. 次の香辛料・香味野菜に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

香辛料・香味野菜	作用
1 パプリカ、ターメリック	—— 色
2 とうがらし、黒こしょう	—— 香り
3 ねぎ、にんにく	—— 鼻へ抜ける辛味（揮発性）
4 さんしょう、しょうが	—— 焼けるような辛味（持続性）

問6. 次の調理操作に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 2枚おろしとは、包丁を中骨にそわせて、上身と下身（中骨なし）にする魚のおろし方である。
- 2 粉碎とは、食品に圧力を加えず自然の重力で液を分けることである。
- 3 隠し包丁とは、大型の食品の姿や形を保ちながら、内部まで熱を伝え、味をムラなく浸透させたいときに、見えない部分に切り目を入れることである。
- 4 圧搾とは、固形の食品に力を加えて、粉状、パルプ状、ペースト状に変形させる操作である。

問7. 次の油脂の劣化や変敗を防ぐ方法のうち、誤っているものはどれか。

- 1 不純物を混ぜる
- 2 直射日光に当てない
- 3 空気になるべくさらさない
- 4 長時間の加熱をできるだけ避ける

問8. 次の食品の加熱調理の適温に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

食品	温度
1 緑茶（玉露） ^{ぎょくろ}	85～95℃
2 茶わん蒸し	85～90℃
3 カラメル	140～150℃
4 カステラ	200～220℃

問9. 次の浸漬^{しんし}に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

目的	浸漬例
1 物理性の改善・向上	果物の水浸
2 褐変 ^{かっぺん} 防止	米の浸漬、乾物の水戻し
3 吸水・膨潤 ^{ぼうじゅん} ・軟化	酢漬け、いわしの油漬け
4 食品中の成分の抽出	魚の塩出し、野菜のあく抜き

問10. 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 呈味成分はショ糖でおだやかな甘みをもち、水に溶けやすい。
- 2 温度が高いほど溶解度が大きく、溶解速度も速い。
- 3 同じ温度の場合、溶解速度が速いのは結晶粒子の小さい上白糖、ざらめ、グラニュー糖、氷砂糖の順である。
- 4 卵白の泡を安定させる作用がある。

問1 1. 次のうち、油中水滴型（W/O型）のエマルジョンとして、正しいものはどれか。

- 1 バター
- 2 マヨネーズ
- 3 生クリーム
- 4 牛乳

問1 2. 次の「大量調理施設衛生管理マニュアル」における調理施設の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 内壁のうち床面から1 mまでの部分および手指の触れる場所は、1日に1回以上清掃する。
- 2 食品倉庫内の食品は、種類毎に区分して整理し、定期的に清掃する。
- 3 調理台は洗浄・乾燥後、65%アルコールを噴霧し、水拭きする。
- 4 トイレは、業務開始前、業務中および業務終了後等定期的に清掃および消毒剤による消毒を行う。

問1 3. 次の新調理システムに関する記述について、正しいものはどれか。

- 1 クックチルシステムにおける急速冷却では、加熱調理後90分間以内に中心温度を5℃まで下げる。
- 2 クックフリーズシステムは、クックチルシステムの急速冷却の工程からさらに冷却を続け、最終の品温を-15℃以下としたものである。
- 3 提供時には、中心温度65℃以上で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は75～80℃で90秒間以上）の再加熱をする。
- 4 真空調理法の品質管理では、加熱温度に対する加熱時間の厳密な管理が重要である。

問14. 次のソースに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ビネグレットソースは、酢とサラダ油を混ぜたものであり、フレンチドレッシングとも呼ばれる。
- 2 ソース・ペリグー（ペリグーソース）は、マヨネーズにみじん切りの玉ねぎ、ピクルス、固ゆで卵などを混ぜ込んだもの。
- 3 フォン・ド・ヴォーにマディラ酒を入れて煮詰め、牛乳で伸ばしたものをホワイトソースという。
- 4 ルウをフォンでのばし、煮詰めたものをベシャメルソースという。

問15. 次の調理器具に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 レードルは、ソースやスープをすくうときに使う。
- 2 電子レンジは、マイクロ波を食品に照射し、そのエネルギーが食品中で熱に変わる。
- 3 スケッパーは、刃の交換により、切る・刻む・すりおろすなどの作業ができる。
- 4 電磁調理器は、それ自体は発熱しないため、使用する鍋は電気抵抗の大きいホーローやステンレス製が向いている。

問16. 次の食品の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 肉を焼く時は、はじめに弱火で両面を焼いてゆっくり凝固させ、内部のうま味の流出を防ぐ。
- 2 ごまは皮がかたいので、彩りに散らす場合は、油がにじみ出るくらいよく磨^ま砕^{さい}する。
- 3 米を重量の約5倍の水で炊くと、三分^{さんぶ}粥^{がゆ}ができる。
- 4 牛乳で希釈した卵液は、だし汁で希釈した卵液より、加熱後はかたくなる。

IV. 公衆衛生学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の衛生行政の分類と所管する国の組織の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|--------|----|-------|
| 1 | 公衆衛生行政 | —— | 厚生労働省 |
| 2 | 学校保健行政 | —— | 文部科学省 |
| 3 | 労働衛生行政 | —— | 総務省 |
| 4 | 環境衛生行政 | —— | 環境省 |

問2. 次の記述の□の中にあてはまる語句として、正しい組み合わせはどれか。

気温と湿度に気流を考慮して、人間の温熱感覚の尺度として用いられるものをアという。外気温が体温よりイと、気流がある方がアは上昇する。

- | | ア | | イ |
|---|-------|----|----|
| 1 | 快感帯温度 | —— | 低い |
| 2 | 感覚温度 | —— | 高い |
| 3 | 快感帯温度 | —— | 高い |
| 4 | 感覚温度 | —— | 低い |

問3. 公衆衛生に関わる統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 人口静態統計は特定の一時点における人口集団の特性を把握する統計である。
- 2 人口静態統計の代表的なものとして国勢調査がある。
- 3 有訴者率は毎年行われる国民健康・栄養調査により把握されている。
- 4 人口動態統計は、出生届、死亡届、婚姻届、離婚届、死産届をもとにつくられている。

問4. 感染症の分類と感染症名の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

	(感染症の分類)		(感染症名)
1	1類感染症	—————	エボラ出血熱
2	2類感染症	—————	ラッサ熱
3	3類感染症	—————	コレラ
4	4類感染症	—————	狂犬病

問5. 次の環境衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 二酸化炭素含有率は室内の空気環境基準の指標の一つである。
- 2 シックハウス症候群の原因となる化学物質に、ホルムアルデヒドやトルエンなどがある。
- 3 上水道事業の担い手は、原則として都道府県である。
- 4 ネズミや衛生害虫（ハエ、蚊、ゴキブリなど）の駆除は、感染症を予防する上で重要である。

問6. 次の記述の組み合わせで、誤っているものはどれか。

1	ニコチン	—————	発がん性がない
2	タール	—————	発がん性がある
3	ニコチン	—————	中毒性（依存性）がある
4	タール	—————	中毒性（依存性）がある

問7. 次の疾病予防対策のうち、「二次予防」に該当しないものはどれか。

- 1 一般健康診査
- 2 人間ドック
- 3 合併症の再発防止
- 4 予防接種

問8. 次の記述の□の中にあてはまる語句として、正しい組み合わせはどれか。

□アは、WHOが□イにおいて提唱した新しい健康観で、「人々が自らの健康をコントロールし、改善することができるようにするプロセス」とし、生活の質の向上を最終的な目的として、より積極的な健康を求めるものである。

ア	イ
1 ヘルスプロモーション	アルマ・アタ宣言
2 プライマリーヘルスケア	アルマ・アタ宣言
3 ヘルスプロモーション	オタワ憲章 ^{けんしょう}
4 プライマリーヘルスケア	オタワ憲章 ^{けんしょう}

問9. 次の記述のうち、学校給食法に定められた学校給食の目標として誤っているものはどれか。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。
- 2 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養う。
- 3 食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んじる態度を養う。
- 4 給食による伝統料理の技術の継承^{けいしょう}。

V. 栄養学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次の「食生活指針」（平成12年策定、平成28年一部改正）の大項目に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- 2 たんぱく質などのおかずをしっかりと。
- 3 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて。
- 4 食塩は控えめに、脂肪は質と量を考えて。

問2. 炭水化物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 単糖類、二糖類、多糖類の3つに大別することができる。
- 2 1gで4kcalのエネルギーをもつ。
- 3 日本人の食事摂取基準（2020年版）では、1歳以上のすべての年齢で総エネルギーの50～65%が炭水化物の目標量として示されている。
- 4 エネルギーとして消費するには、ビタミンAが必要である。

問3. 次の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | ビタミン名 | | 主な欠乏症 |
|---|--------|-----|-------|
| 1 | ビタミンD | ——— | 夜盲症 |
| 2 | ビタミンK | ——— | くる病 |
| 3 | ビタミンB1 | ——— | 脚気 |
| 4 | ビタミンC | ——— | 発育不良 |

問4. ホルモンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ホルモンは、微量で生体の複雑な機能を調整する重要な役割を担っている。
- 2 インスリンは、血糖を低下させる唯一のホルモンである。
- 3 ^{すいぞう}膵臓のランゲルハンス島では、コレステロールを材料に多種類のステロイドホルモンを合成・分泌している。
- 4 成長ホルモンは、^{のう か すいたい}脳下垂体前葉から分泌され、たんぱく質の合成と蓄積を促す。

問5. 消化吸収に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 消化には、物理的（機械的）消化、化学的消化、細菌学的消化がある。
- 2 栄養素の吸収のほとんどは大腸で行われる。
- 3 余剰分の血糖は、アミノ酸として肝臓と筋肉に蓄えられる。
- 4 フィチン酸（リン酸化合物）やポリフェノールは、ビタミンの吸収を阻害する。

問6. 日本人の食事摂取基準（2020年版）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 使用期間は、令和2（2020）年から令和11（2029）年までの10年間である。
- 2 策定方針に、生活習慣病の発症予防及び重症化予防、さらに高齢者の低栄養予防やフレイル予防を追加した。
- 3 ナトリウム（食塩相当量）の目標量は、18歳以上男性8g未満/日、18歳以上女性7g未満/日である。
- 4 身体活動レベルを推定するための指標として、Af（基礎代謝量の倍数で表した各身体活動の強度の指標）を用いている。

問7. 「6つの基礎食品」に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|-----|-----|------------------|
| 1 | 第1群 | ——— | 魚、肉、卵、大豆 |
| 2 | 第3群 | ——— | 牛乳・乳製品、骨ごと食べられる魚 |
| 3 | 第5群 | ——— | 米、パン、めん、いも |
| 4 | 第6群 | ——— | 油脂 |

問8. ライフステージと栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 妊娠期には、妊娠高血圧症候群、肥満、糖尿病になりやすいので、これらを予防するために、食塩を控え、エネルギーの過剰摂取を避ける。
- 2 幼児期は、運動も活発になり、心、体、脳の発育が盛んであるため、体重当たりの食事摂取基準は成人より多めに設定されている。
- 3 成人期は、1日3食規則正しく、過不足なく摂取することだけ気をつける。
- 4 高齢期は、特にカルシウム、鉄が不足しやすいので、牛乳、ヨーグルト、チーズ、しらす干し、レバー、緑黄色野菜、卵などを十分に摂る。

問9. 病態と栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 「糖尿病食事療法のための食品交換表」では、1単位を80kcalとし、1単位で食べられる食品の量が示されている。
- 2 急性肝炎では、糖質を主体として、脂質は50g/日前後とする。
- 3 鉄欠乏性貧血は、鉄の不足のみから起こるので、鉄を十分摂取し、低エネルギー、低たんぱく質食とする。
- 4 クロウン病では、高残渣、高脂肪食とする。

VI. 食品衛生学

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙にマークしなさい。

問1. 次のボツリヌス食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ボツリヌス菌は、酸素のない環境でのみ増殖でき、芽胞を形成する菌である。
- 2 ボツリヌス菌の毒素は熱に強く、80℃で20～30分加熱しても無毒化されないため、食前の十分な加熱調理で予防することはできない。
- 3 主な症状は頭痛、めまい、吐き気であり、進行すると言語、^{えんげ}嚥下、視力障害が起こる。軽い場合は2～3日で治るが、致命率が高く、わが国の平均は30%である。
- 4 乳児ボツリヌス症の原因食品はハチミツが多く、授乳・離乳の支援ガイドには予防のためハチミツは満1歳まで使用しないことが示されている。

問2. 次の細菌性食中毒及びその原因菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 カンピロバクター食中毒の原因食品は、主に魚介類であるため、予防方法は魚介類を流水でよく洗うことである。
- 2 サルモネラ属菌は、腸管内で産生されたペロ毒素により、激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- 3 セレウス菌には、下痢型とおう吐型があり、下痢型は熱に弱いがおう吐型は熱に強い。
- 4 ブドウ球菌食中毒は、感染型の食中毒に比べて発病までの時間が長く、回復にも時間がかかる。

問3. 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カンピロバクター食中毒は毎年みられ、近年は事件数も上位を占めている。
- 2 鶏におけるカンピロバクターの保菌率は低いため、鶏の刺身や焼き鳥によるカンピロバクター食中毒は発生していない。
- 3 カンピロバクターは、グラム陰性のらせん菌で、芽胞は形成しない。
- 4 カンピロバクター食中毒は、感染侵入型であり、潜伏期間は大体2～5日である。

問4. 次の食品の保存法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 牛乳の殺菌法には、低温保持殺菌法、高温短時間法及び超高温瞬間殺菌法の3種類がある。
- 2 保存料は、食品衛生法で許可されたもの以外は使用してはならない。
- 3 酢漬け法は、pHがアルカリ性に傾くことにより、微生物の発育が阻止される原理を応用したものである。
- 4 真空凍結乾燥（フリーズドライ）は、食品の組織や風味の損失が少ないという特徴がある。

問5. 次の寄生虫による食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 アニサキス食中毒は、アジやサバなどの海産魚介類を原因とするため、生食には注意が必要である。
- 2 クドア・セプテンクタータによる食中毒は、主に野生動物や猫の糞便ふんべんにより汚染された食品を原因とする。
- 3 クリプトスポリジウムによる中毒の予防法には、浄水場における適切な過除去、汚染の可能性のある水や食物を摂取しないことなどがある。
- 4 トキソプラズマは10℃で3日以上で死滅、-15～-10℃で無毒化する。

問6. 次の食中毒の分類と病因物質の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

食中毒の分類	病因物質
1 自然毒による食中毒	シガトキシン
2 細菌性食中毒	アニサキス
3 化学性食中毒	カンピロバクター
4 寄生虫による食中毒	ヒスタミン

問7. 次の洗浄と消毒方法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 中性洗剤は、せっけんより洗浄力が強いが、消毒剤ではない点に注意する。
- 2 消毒法には、物理的消毒法と化学的消毒法の2つがある。
- 3 熱湯消毒は、100℃以上の流通蒸気を用いる方法と、高圧水蒸気を用いる方法とがあり、特別な装置を必要とする。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムで野菜や果実を消毒する場合は、有効塩素濃度100～200ppmで5～10分間浸し、流水でよく洗い流す。

問8. 次の食品異物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品中の異物は、動物性異物と鉱物性異物の2つに分けられる。
- 2 鉱物性異物には、ガラス、金属片、木片、陶磁器片などがある。
- 3 食品衛生法では、食品の異物混入に関する規定はなく、食品表示法にて規定されている。
- 4 異物混入のおそれのある材料は、防止対策として、ふるい分け、ろ過、水洗いを行い、包装材料の付着にも注意する必要がある。

問9. 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 平成30年6月に食品衛生法の一部が改正され、HACCPに沿った衛生管理が制度化された。
- 2 HACCPでは、食中毒等の健康障害を発生させる原因となる物理的危害、化学的危害、生物的危害について分析を行う。
- 3 「CCP」とは、重要管理点の意味であり、CCPには食材の洗浄方法、保存温度、加熱温度、加熱時間などがある。
- 4 HACCPシステムの7原則・12手順では、記録保存は必要としない。

問10. 食品添加物の種類と品名の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

種類	—————	品名
1 豆腐凝固剤	—————	塩化マグネシウム
2 膨張剤	—————	炭酸水素ナトリウム
3 保存料	—————	L-グルタミン酸ナトリウム
4 甘味料	—————	アスパルテーム

問1 1. 次の記述の□の中にあてはまる語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

食品添加物には、天然・合成にかかわらず安全性と有効性が確認され、厚生労働大臣により指定された□ア、長年食経験のある食品から作られ天然添加物として厚生労働大臣が認めた□イ、一般に食品として使われる添加物、動植物から得られたものまたはその混合物で食品の着香の目的で使用される□ウの4種類がある。

	ア		イ		ウ
1	指定添加物	——	天然香料	——	既存添加物
2	既存添加物	——	指定添加物	——	天然香料
3	既存添加物	——	天然香料	——	指定添加物
4	指定添加物	——	既存添加物	——	天然香料

問1 2. 次の食品の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 肉類の解凍は、室温放置や日の当たる場所で時間に余裕をもって行う。
- 2 殻つき卵は、生食用と加熱加工用の別、賞味期限を確認し、保存温度は10℃以下が望ましい。
- 3 未殺菌液卵は、食べる前に加熱殺菌が必要である。
- 4 海産魚介類は、必ず水道水（真水）で洗浄し、下処理用の調理器具と刺身用の調理器具は分ける。

問1 3. 次の法令に関する記述で、誤っているものはどれか。

- 1 法律は、憲法に従って国会の議決で成立する法規である。
- 2 政令は、各省庁大臣が制定する法規である。
- 3 省令は、各省庁大臣が制定する法規である。
- 4 条例は、地方公共団体の議会が制定する法規である。

問14. 次の法律に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品衛生法は、飲食によって起こる衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としている。
- 2 食品安全基本法は、飲食店の営業許可について規定している。
- 3 消費者基本法は、国民の消費生活の安定および向上を確保することを目的としている。
- 4 食品表示法は、食品衛生法、健康増進法および農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）の食品表示に関する措置を統合した法律である。

問15. 次の食品安全基本法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品安全委員会は内閣府に設置された機関である。
- 2 食品の輸入に関する届出について定めている。
- 3 食品の安全性の確保について、国、地方公共団体及び食品関連事業者が果たすべき責務を定めている。
- 4 食品の安全性の確保について、消費者の役割を定めている。

問16. 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものどれか。

- 1 病原微生物に汚染され、またはその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがある食品は販売が禁止されている。
- 2 食中毒患者を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届出なければならない。
- 3 一部の食品等事業者にのみ、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を実施することが求められている。
- 4 食品衛生法に違反した場合や食中毒を起こした場合には、営業の停止、禁止等が命じられることがある。

受験番号・氏名の記入方法

(例) 氏名「沖縄太郎」、受験番号「0123」の場合

フリガナ	オキナワタロウ
氏名	沖縄太郎

受験番号			
0	1	2	3
●	○0	○0	○0
○1	●	○1	○1
○2	○2	●	○2
○3	○3	○3	●
○4	○4	○4	○4
○5	○5	○5	○5
○6	○6	○6	○6
○7	○7	○7	○7
○8	○8	○8	○8
○9	○9	○9	○9

1. 氏名欄に、氏名・フリガナを記入する。
2. 受験番号欄に、自分の受験番号(4けた)を記入する。
3. 受験番号に該当する数字をぬりつぶす。

令和2年度 調理師試験解答

I. 食文化概論 配点 40点(各10点)

解答	1	2	3	4
問題	3	1	1	3

II. 食品学 配点 60点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6
解答	1	2	2	1	2	1

III. 調理理論 配点 160点(各10点)

解答	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
問題	2	2	4	3	2	3	1	2	4	3

問題	11	12	13	14	15	16
解答	1	3	4	1	3	4

IV. 公衆衛生学 配点 90点(各10点)

解答	1	2	3	4	5	6	7	8	9
問題	3	2	3	2	3	4	4	3	4

V. 栄養学 配点 90点(各10点)

問題	1	2	3	4	5	6	7	8	9
解答	2	4	3	3	1	2	2	3	1

VI. 食品衛生学 配点 160点(各10点)

解答	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
問題	2	3	2	3	2	1	3	4	4	3

問題	11	12	13	14	15	16
解答	4	1	2	2	2	3