

令和 8 年度

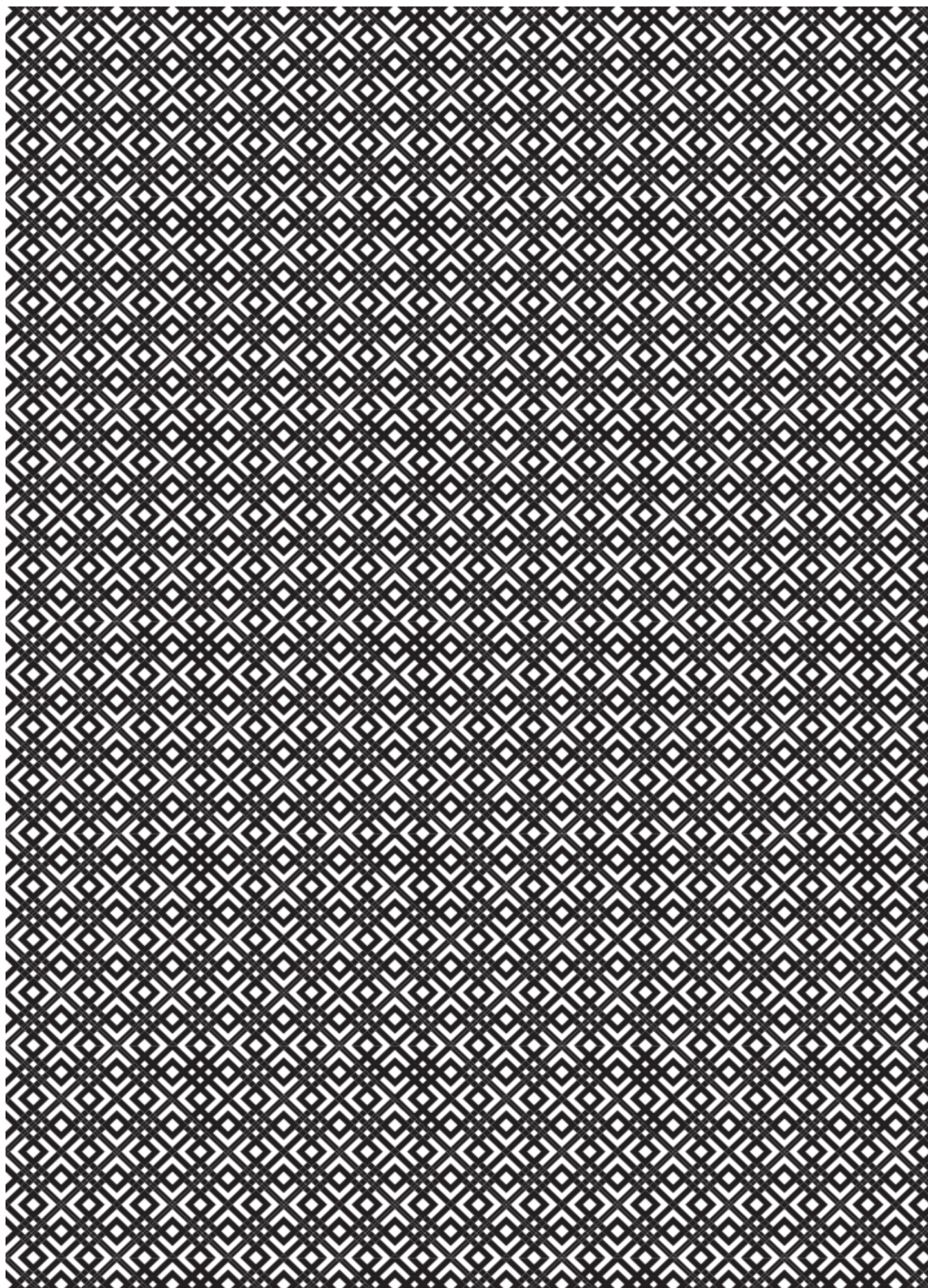
福岡県製菓衛生師試験問題〔 1 〕

試 験 科 目
衛生法規 ・ 公衆衛生学 ・ 食品学 ・ 食品衛生学 ・ 栄養学

受験上の注意

- 1 試験開始後ただちに、**解答用紙に受験番号と氏名を記入**し、試験問題のページ数の確認をしてください。
- 2 試験時間は、**午後 1 時から午後 3 時までの 2 時間**です。
なお、菓子製造に係る 1 級又は 2 級の技能検定に合格されている方で試験科目の一部免除を願い出ている方は、「製菓理論」及び「製菓実技」の受験が免除されますので、この場合の試験時間は**午後 1 時から午後 2 時 30 分までの 1 時間 30 分**となります。
- 3 試験開始後 30 分間は退室できません。また、試験時間終了 5 分前からは試験が終了し、解答用紙の回収が終わるまでは退室できません。
退室する場合は、手を挙げて係員に申し出てください。
退室後は再入室できません。
また、退室された後は、他の受験生がまだ試験中であり、他の会議室も使われているので、建物の中では静かにしていただくようお願いします。
- 4 解答用紙を持ち帰ることはできませんが、試験問題は持ち帰ることができます。
- 5 不正行為があれば、受験そのものが無効となります。
- 6 解答用紙の解答欄には答えを一つずつ記入してください。二つ以上記入すると、その解答は無効になります。
- 7 試験問題のうち「製菓実技」については選択問題になっており、「和菓子」「洋菓子」「製パン」のうちから一つを選ぶことになっています。解答用紙右下の「製菓実技選択欄」のうち、**必ず受験票に○をつけたものと同じ科目に○をつけてください。**
○がついていない場合、二つ○がついている場合または受験票と異なる科目に○がついている場合は、採点できないので、無効となります。

試験開始の合図があるまで開いてはいけません。



衛 生 法 規

問 1 次の製菓衛生師法及び同法施行令に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 製菓衛生師は、製菓衛生師名簿に登録された事項のうち、本籍地都道府県名（日本の国籍を有しない者については、その国籍）、氏名、生年月日及び性別に変更を生じたときは、30日以内に、製菓衛生師名簿の訂正を免許を与えた都道府県知事に申請しなければならない。
- イ 製菓衛生師は、免許証の再交付を受けた後、失った免許証を発見したときは、5日以内に、これ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。
- ウ 製菓衛生師は、免許の取消処分を受けたときは、5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。
- エ 学校教育法第57条に規定する者であって、1年以上菓子製造業に従事した者は、製菓衛生師試験を受けることができる。

※この問において、「免許」とは製菓衛生師の免許のことをいい、また「免許証」とは製菓衛生師免許証のことをいう。

問 2 次の製菓衛生師法及び同法施行令に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 製菓衛生師の免許がない者は、菓子製造の業務に従事してはならない。
- イ 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師の名称を用いてはならない。
- ウ 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、必要書類を添え、申請書を住所地の都道府県知事に提出しなければならない。
- エ 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者に対して与える。

問 3 食品衛生法第55条に基づく都道府県知事の許可が必要となる業種のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食品を調理して客に飲食させる営業
- イ 容器包装の販売をする業務
- ウ 菓子を製造する営業
- エ 漬物を製造する営業

公衆衛生学

問4 ウィンスローによる公衆衛生の定義に関する記述として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 公衆衛生とは、環境衛生の改善や伝染病予防、個人衛生に関する教育を含むものである。
- イ 公衆衛生とは、疾病の早期診断と予防的治療のための医療および看護サービスの組織化を含むものである。
- ウ 公衆衛生とは、地域の組織的な努力により、疾病を予防し、生命を延長し、肉体的・精神的健康と能率の増進を図る科学技術である。
- エ 公衆衛生とは、国や地域の介入を必要とせず、個人の努力のみによって健康を保持するためのものである。

問5 次の公衆衛生行政の特色に関する記述として、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 公衆衛生行政は、すでに疾病にかかった個人の治療を行うことを主目的としている。
- イ 住民との対話と参加は、公衆衛生の向上には不要であるため、行政主導で完結させる必要がある。
- ウ 健康はすべての人に保障された権利であると考え、社会全体の環境整備を重視する。
- エ 公衆衛生行政は、自然科学のみを基盤としており、社会科学の視点は含まれない。

問6 日本の死因構造の変化に関する記述として正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 1925年（大正14年）時点では、すでに悪性新生物（がん）が死因の第1位であった。
- イ 戦後は感染症（肺炎や結核など）の減少とともに、悪性新生物、心疾患、脳血管疾患といった「生活習慣病」が上位を占めるようになった。
- ウ 2023年（令和5年）の死因第1位は不慮の事故である。
- エ 近年、高齢化に伴い老衰による死亡率は減少傾向にある。

問 7 次の環境因子の分類について、人間を取り巻く環境因子として分類されるものの組み合わせとして、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 遺伝的因子、栄養的因子、精神的因子、身体的因子
- イ 物理的因子、化学的因子、生物的因子、社会的因子
- ウ 家庭的因子、職業的因子、教育的因子、娯乐的因子
- エ 都市的因子、農村的因子、産業的因子、商業的因子

問 8 人体が暑い環境にさらされた際の生理学的反応と健康障害に関する記述として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 一般的に快適な環境条件は、室温 20℃前後、湿度 40～60%程度である。
- イ 人体は暑い環境にさらされると、皮膚の血管を拡張させ、発汗を促すことで体温を下げようとする。
- ウ 限界を超える暑さで放熱が追いつかない場合、熱中症を引き起こす危険がある。
- エ 極端な寒冷地にさらされた場合、体温を維持するために皮膚の血管を拡張させ、放熱を強めることで体温を高く保とうとする。

問 9 次の大気汚染物質およびPM2.5（微小粒子状物質）に関する記述について、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 二酸化硫黄や二酸化窒素などの大気汚染物質は、工場や自動車の排ガスなどが主な発生源である。
- イ PM2.5は、ボイラーや焼却炉からの排出だけでなく、大気中で二次的に生成されることもある。
- ウ PM2.5は粒子が非常に小さいため、肺の奥深くまで入り込み、呼吸器系だけでなく循環器系にも影響を与える懸念がある。
- エ PM2.5の環境基準は、大気汚染防止法に基づき、1970年代の高度経済成長期に設定された。

問 1 0 感染症の予防の原則として、「感染経路対策」に該当するものはどれか、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 予防接種を受けること
- イ 栄養と休養を十分にとること
- ウ 手洗いの励行や、血液、排泄物の適切な処理
- エ 発症した患者の早期発見と治療

問 1 1 メタボリックシンドロームの診断基準（ウエスト周囲径）に関する記述として、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 男性 8 5 c m 以上、女性 9 0 c m 以上
- イ 男性 9 0 c m 以上、女性 8 5 c m 以上
- ウ 男性 9 0 c m 以上、女性 9 5 c m 以上
- エ 男性 9 5 c m 以上、女性 9 0 c m 以上

問 1 2 日光に含まれる「紫外線（U V）」の影響に関する記述として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 日光に含まれる紫外線には殺菌作用があるが、その作用は物質の表面に限られ、内部まで浸透しにくい。
- イ 紫外線が皮膚に当たると、体内でプロビタミンDからビタミンDが生成され、骨の形成に役立つ。
- ウ 多量の紫外線が目にあたると、雪眼炎（雪目）や白内障を引き起こす恐れがある。
- エ 紫外線は波長が長く、目に見える光（可視光線）として知覚される。

食 品 学

問 1 3 食品中の水に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 結合水は、食品中のたんぱく質や多糖類などの食品成分と強く結合しており、微生物の生育や化学反応に利用される。
- イ 自由水は、食品中で自由に動くことができ、0℃でも凍結せず、通常の加熱や乾燥操作によっても容易に蒸発・除去されない性質を持っている。
- ウ 微生物の増殖と食品中の水分との関係を示す指標として水分活性（ A_w ）が用いられ、水分活性が高い食品ほど、微生物が増殖しやすく腐敗しやすい。
- エ 食品と関係の深い細菌の多くは至適 pH（繁殖に適した pH）4.5 以下であり、食品の多くが弱酸性を示すことから、微生物が繁殖しやすく、その影響を受けやすい。

問 1 4 乳類・油脂類に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 牛乳にはほとんどの栄養成分が含まれているが、鉄とビタミン C はごく微量である。
- イ バターは、牛乳を遠心分離して得られたクリームを、低温下で練り合わせて（ワーキング）から、攪拌と衝撃（チャーニング）を与えて塊状の脂肪球を形成したものである。
- ウ あまに油、えごま油などの乾性油は、オリーブ油などの不乾性油よりも脂肪酸中の二重構造が多く（ヨウ素価が高く）、乾燥しやすい。
- エ マーガリンは、動物油脂や大豆油などの植物油脂を原料として脱脂乳、カロテンなどととも乳化剤を添加して、急冷して練り合わせてバター様にしたものである。

問 1 5 ビタミン、ミネラルの種類と特性の組み合わせとして、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ビタミン A — 水に溶けやすく、大量に摂取すると過剰症になる。
- イ ビタミン B₂ — きのこと類やさつまいもに多く含まれる。
- ウ ビタミン C — 欠乏すると、夜盲症になる。
- エ カルシウム — 1 日の摂取量がおおむね 1 0 0 mg 以上必要となる「多量ミネラル」に分類される。

問 1 6 食品の表示に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 遺伝子組換え農産物を使用していない加工食品については、「非遺伝子組換え食品」であることを表示することが義務付けられている。
- イ 消費期限とは、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示すものであり、「おいしく食べることができる期限」のことである。
- ウ 栄養成分表示のうち、熱量（エネルギー）、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量）は表示が義務付けられている。
- エ 日本農林規格等に関する法律に基づく登録認証機関の検査（格付け）により、規格に適合して「有機農産物」を生産・製造していることが認証された生産者のみが貼ることができるものを「J I S マーク」という。

問 1 7 食品の保存方法に関する記述について、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 冷凍食品の品温は、日本の食品衛生法により、微生物が増殖できない -18°C 以下にすることが定められている。
- イ 放射線照射法とは、放射線であるガンマ線を食品に照射して殺菌する方法であり、日本ではジャガイモの発芽防止目的でのみ照射が許可されている。
- ウ C A 貯蔵法（気相調節貯蔵）は、炭酸ガスなどを多くした人工空気の中で密閉し、青果物等の呼吸作用を積極的に抑制して貯蔵する方法である。
- エ レトルトパウチ食品は、袋状容器に調理食品を詰め、密封した後に加圧加熱殺菌することで、長期保存を可能にしたものである。

問 1 8 食品に含まれる呈味成分の組み合わせとして、正しいものを一つ選び、その記号を記載しなさい。

- | | | | | | |
|---|-----|---|--------|---|-----------|
| ア | 酸味 | — | ぶどう | — | 無機酸 |
| イ | 苦味 | — | ココア | — | リモニン |
| ウ | 渋味 | — | 緑茶 | — | コハク酸 |
| エ | えぐ味 | — | ほうれんそう | — | シュウ酸カルシウム |

食 品 衛 生 学

問 19 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 保健所が食中毒について調査する目的は、事故発生を速やかに探知し直ちに被害の拡大を防止することである。
- イ 食中毒の原因となる物質には、微生物、寄生虫、化学物質、自然毒がある。
- ウ 日本における食中毒の事件数は毎年約 1 0 0 0 件、患者数はおおむね 1 0 , 0 0 0 ～ 2 0 , 0 0 0 人となっている。
- エ 食中毒とは飲食に起因する健康被害のことであり、食品中に異物として混入したガラス片を原因とする物理的な危害も含む。

問 20 次の食中毒予防に関する記述について、() の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選び、その記号を記入しなさい。

近年の日本における食中毒の患者数について、(A) を病因物質とするものが最多であり、予防のためには (B) することが重要である。

- | A | B |
|----------|------------------------|
| ア ノロウイルス | — 新鮮な二枚貝を購入 |
| イ ノロウイルス | — 調理従事者の健康管理や手指等の洗浄を徹底 |
| ウ アニサキス | — 虫体の除去や加熱・冷凍 |
| エ アニサキス | — よく噛んで喫食 |

問 21 次の病原性大腸菌による食中毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 病原性大腸菌は牛及び豚の腸管内のみに分布している。
- イ 毒素原性大腸菌 (ETEC) は、エンテロトキシンにより、コレラに似た激しい水のような下痢を引き起こす。
- ウ 腸管出血性大腸菌 (EHEC) は、シガトキシンにより、腹痛や血便等の出血性腸炎を引き起こす。
- エ 腸管出血性大腸菌 (EHEC) は、小児や高齢者ではアナフィラキシーショックを併発することがある。

問 2 2 次の植物性自然毒に関する記述について、() の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選び、その記号を記入しなさい。

東南アジアから製餡材料として輸入される豆類には (A) を含んでいるものがあり、製餡に際しては、(B) 等により除去することが重要である。

- | A | | B |
|-----------|---|-------------------|
| ア ムスカリン | — | 温湯による 4 時間以上の漬け込み |
| イ アフラトキシン | — | 7 5℃ 1 分以上の加熱 |
| ウ ソラニン | — | 日光の当たらない場所での保管 |
| エ シアン化合物 | — | 3 回以上の水さらし |

問 2 3 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食品添加物の主なものには、保存料、甘味料、着色料、調味料等がある。
- イ 日本において広く使用されており長い食経験から例外的に使用、販売等が認められている添加物を、既存添加物という。
- ウ 安全性を評価したうえで、消費者庁長官が「人の健康を損なうおそれがない場合」として指定した添加物を、指定添加物という。
- エ 防カビ剤であるオルトフェニルフェノールは、かんきつ類以外の食品に使用してはならない。

問 2 4 次の食物アレルギーに関する記述について、() の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選び、その記号を記入しなさい。

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤度が高く、加工食品への表示が義務付けられている特定原材料は、えび、かに、くるみ、小麦、(A)、(B) 等の 9 品目である。

- | A | | B |
|---------------|---|---------|
| ア 卵 | — | 大豆 |
| イ 乳 | — | ごま |
| ウ ピスタチオ | — | そば |
| エ 落花生 (ピーナッツ) | — | カシューナッツ |

問 2 5 次の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食品従事者は定期的に検便検査を行い、病原菌を保有していないことを確認することが大切である。
- イ 調理作業中も洗剤を用いてこまめに手洗いを行い、200 p p m程度の次亜塩素酸ナトリウムで手指を消毒することが重要である。
- ウ 嘔吐、下痢等の症状がある場合は、食品製造等の業務に従事すべきではない。
- エ 職場では衣服や履物は専用のものを使用し、作業衣での外出は避けるべきである。

問 2 6 次の HACCP に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア HACCP に沿った衛生管理では、食品の最終製品について細菌検査等を行い、合格をもって出荷する「ファイナルチェック方式」が採用されている。
- イ HACCP とは「Happening Analysis and Critical Control Point」の略称であり、「発生要因分析重要管理点」という意味である。
- ウ HACCP に沿った衛生管理では、衛生管理計画を作成するだけでなく、実施状況を記録し、適宜、衛生管理計画を見直すことが重要である。
- エ 従事者がおおむね 1 0 0 名以下の小規模事業者については、HACCP の手順・原則の運用の簡略化が認められている。

問 2 7 次の黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 黄色ブドウ球菌は健康な人の皮膚や鼻腔にも存在する常在菌である。
- イ 黄色ブドウ球菌が食品中で増殖するときに産生するエンテロトキシンは酸に強く、胃酸でも分解されないため、食中毒の原因となる。
- ウ 黄色ブドウ球菌による食中毒の予防方法は、食材を十分に加熱することである。
- エ 潜伏期間は平均 3 時間程度と短く、嘔吐や下痢等の症状を引き起こす。

問 2 8 次の食品添加物の用途と物質名の組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア	甘味料	— — —	サッカリンナトリウム
イ	乳化剤	— — —	グリセリン脂肪酸エステル
ウ	膨張剤	— — —	炭酸水素ナトリウム
エ	酸味料	— — —	ソルビン酸

問 2 9 次の食品添加物の表示に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア キャリーオーバーとは、原材料の加工の際に使用されるが、その原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもののことである。
- イ 加工助剤とは、食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの、その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの、食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもののことである。
- ウ キャリーオーバーとして食品に含まれる添加物は、原材料名欄に表示する必要がある。
- エ 加工助剤として使用された添加物は、原則として原材料名欄への表示が免除される。

問 3 0 次のボツリヌス菌による食中毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ボツリヌス菌は土壌や水中に分布しており、酸素に触れる条件下で増殖しやすい。
- イ ボツリヌス菌は芽胞を作るので熱に強く、産生する毒素も熱に非常に強い。
- ウ 目まいや言語障害などの神経症状を引き起こし、重症例では死に至ることもある。
- エ 前日に加熱調理されたカレー、シチュー、煮込み料理等が原因となることが多い。

栄 養 学

問 3 1 次の脂肪酸の分類に関する記述のうち、正しいものを一つ選び記入しなさい。

- ア 食品から摂取しないと不足する脂肪酸を非必須脂肪酸という。
- イ n-3系脂肪酸はごま油や大豆油に多く含まれる。
- ウ エイコサペンタエン酸（EPA）やドコサヘキサエン酸（DHA）はn-6系脂肪酸である。
- エ リノール酸は体内で合成不可能である。

問 3 2 次のビタミンと欠乏症の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び記入しなさい。

	(ビタミン)		(欠乏症)
ア	ビタミンD	—	くる病
イ	ビタミンK	—	新生児メレナ
ウ	ビタミンB ₁	—	壊血病
エ	葉酸	—	巨赤芽球性貧血

問 3 3 次のカリウムに関する記述のうち、正しいものを一つ選び記入しなさい。

- ア 体内のカリウムの約98%は細胞外液に存在する。
- イ 摂取量が多いと高血圧の発生率が高くなる。
- ウ ナトリウムの排泄を抑制する。
- エ 神経刺激の伝達や筋肉の収縮に関与する。

問 3 4 次の栄養素の消化と吸収に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び記入しなさい。

- ア ペプシンは膵液中に含まれるたんぱく質分解酵素である。
- イ アルコールは胃で吸収される。
- ウ 動物性食品は植物性食品に比べ消化吸収率が高い。
- エ 食物繊維は鉄やカルシウムの吸収を阻害する。

問 3 5 次のホルモンに関する記述のうち、正しいものを一つ選び記入しなさい。

- ア グルカゴンはステロイドホルモンである。
- イ アドレナリンは副腎随質から分泌される。
- ウ インスリンは膵臓のランゲルハンス島のA細胞から分泌される。
- エ パラソルモンは血液中のカルシウム濃度を低下させる。

問 3 6 次の保健機能食品に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び記入しなさい。

- ア 特定保健用食品は、食品ごとに内閣総理大臣が許可している。
- イ 栄養機能食品は届出をしなくても、国が定めた表示法に従い機能性を表示できる。
- ウ 機能性表示食品は、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではない。
- エ 特定保健用食品には許可マークが付されている。

以下余白

