

令和5年度（2023年度）熊本県製菓衛生師試験問題における  
不適当な設問について

以下の3つの設問については不適当な設問として判断し、それぞれの設問について解答の正誤に関わらず全員に配点することとなりましたのでお知らせいたします。

なお、問17については、合格発表後に不適当な設問として判断しましたが、可否判定に影響はありませんでした。

衛生法規

問1 次の法に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品安全基本法 — 不衛生な食品又は添加物の販売等の禁止
- ② 食品衛生法 ——— 公衆衛生上必要な措置の基準
- ③ 健康増進法 ——— 特定求職施設における衛生管理
- ④ 食育基本法 ——— 食に関する感謝の念と理解

正答は①。

不適当な設問であると判断した理由

選択肢③に誤記が認められたため。

特定求職施設における衛生管理

↓

特定給食施設における衛生管理

食品学

問13 次のビタミンの種類と多く含まれる食品に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンA — レバー、チーズ、うなぎ
- ② ビタミンB1 — 豚肉、玄米
- ③ ビタミンB2 ——— 野菜類、果物類、茶（玉露）
- ④ ビタミンD ——— しいたけ

正答は③。

不適当な設問であると判断した理由

設問中の「多く含まれる食品」について比較対象が不明瞭であること、選択肢の中には複数のビタミンが多く含まれている場合があること、食品の状態によってはビタミン含量が大きく変動することから、誤解を与える選択肢となっていたため。

食品学

問17 次の野菜類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 緑黄色野菜は、カロテンを多く含み、摂取後に体内でナイアシンに転換される。
- ② 淡色野菜は、緑黄色野菜に比べるとカロテン含量は少ないが、ビタミンC、カリウムに富む。
- ③ たまねぎ、ねぎ、たけのこ、アスパラガスは、茎菜類であり、食用部位は、茎、りん茎、球茎である。
- ④ 近年、野菜に含まれる色素、香気成分、苦味成分などが、抗酸化性や制がん性などの整理機能を有することが解明され、生活習慣病のリスクの低減が期待されている。

正答は①。

不適当な設問であると判断した理由

選択肢④に誤記が認められたため。

制がん性などの整理機能を

↓

制がん性などの生理機能を