

## 第8回食品表示検定試験(上級) 問2に関する講評

2018年度上級試験の問2は新たな原料原産地表示に関するものであった。今回の課題は特に記述すべき内容が多いため、解答に際しては全体構成、記述内容のバランスを考えないと点数を稼げない。解答の対象を「新たな加工食品の原料原産地表示」と限定するとともに「おにぎりののり」について記述する必要がないこととしたのは、これについて記載するとバランスのよい答案作成が難しくなるからである。

「対象原材料」、「国内製造」、「国産又は輸入」を使用すべき用語リストとして示した。これらの用語は答案のどこかに1回使えばよいというわけではなく、それらの言葉と対やグループとなる用語を用いて記述する必要があることに気づいてほしい。これまでも書いたことであるが、問2の模範的な答案のイメージは、そのまま雑誌や書籍の原稿として使用できる水準の文章である。「対象原材料」は、2017年9月の改正で初めて採用された用語であり、いきなり了解済みの用語として使用するのではなく、その定義についてまず説明して欲しかった。

その他、答案を採点して気づいた点を列挙する。

原料原産地表示の内容の説明の導入として、いきなり「全ての食品」について適用されるとする答案が多く見られたが、これは誤りである。この制度が輸入品には適用されないとの前提に触れる必要があったが、その点に触れた答案は半分以下であった。

「国産又は輸入」を記述するための前提である「又は」表示と「大括り」表示について記述できている答案は多かった。しかし、「国内製造」については、これが、原材料が加工食品の場合の表示方法であり、原材料が生鮮食品の場合についても説明が欲しいところであるが、原材料が生鮮食品、加工食品の場合について書き分けられている答案は少なかった。

毎年の講評で書いていることだが、段落冒頭の一文字を下げで書き始めること、適切に段落に区切ることは日本語作文の前提である。数は少なくなったが、まだこうした決まりを守っていない解答が見られる。また、解答では800字の文章を求めている。記述量が少な過ぎたり、800字に収まりきらずはみ出した答案が見られた。これらについても減点対象となるので答案作成に際して注意してほしい。

(以上)

## 第8回食品表示検定試験(上級) 問3に関する講評

問3では、表示ラベルの間違いを指摘し、正確な表示を作成するために必要な知識を有しているかを確認する。

### 問3-1

題材とした「乾燥スープ」は横断的義務表示に加え、個別のルールがある食品である。

名称には、乾燥コンソメにあつては「乾燥スープ(コンソメ)」と、乾燥ポタージュにあつては「乾燥スープ(ポタージュ)」と表示する必要がある。名称の表示の誤りを指摘できていた解答は比較的多かった。

使用した原材料については、①うきみ又は具以外の原材料、②うきみ又は具の原材料の区分により、①②の順に表示する必要がある。題材とした表示では①と②が区分されることなく、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示されていた。「うきみ(クルトン、パセリ)」を「酵母エキス」の次に表示する必要があるが、うきみの表示位置が誤っていることを指摘できていた解答は少なかった。

内容量については、内容重量の表示の次に括弧を付して、「1人前〇〇ml で〇人前」等と表示する必要があるが、1人前ずつ個包装されているものにあつては、その表示を省略することができる。「(1人120ml で4人分)」の表示を誤りと指摘している解答が散見されたが、表示を省略できるのであつて、表示をすることは誤りではない。

個別の表示事項として食品表示基準別表20に「調理方法」を表示することが定められている。「調理方法」を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の個所に表示することができる。「調理方法」を欄外に表示するといった解答も見られた。

特定原材料の「乳」を含む旨について、「〇〇を含む」と表示する場合は、「乳」ではなく「乳成分」と表示する必要がある。食品表示基準での変更点であり、正答できた者は比較的多かった。「鶏肉」と「小麦」の表示順を変更している解答が見られたが、特定原材料等を一括して表示する際の特定原材料等の表示の順序に特に決まりはない。

### 問3-2

「清涼飲料水」を題材とした。

原材料である農産物あるいは農産物加工食品に「有機(あるいはオーガニック)」と表示できるのは、有機JASマークが貼付されたものを使用した場合に限られる。使用したオレンジ果汁は海外の有機認証を取得しているが、有機JASマークは貼付されていないため「(オーガニック)」の表示はできない。この点を指摘できた解答は比較的多かった。

「オレンジ果汁」に原料原産地表示を追記している解答が見られたが、重量割合第一位である「砂糖」に既に原料原産地表示があるため義務表示ではない。また、「オレンジ果汁」は加工食品であるため原料原産地表示をする際は「オレンジ果汁(イタリア製造)」等といった表示になる。

題材とした「清涼飲料水」はオレンジ果汁が3%しか含まれていない。商品名に果実の名称が用いられている上、容器包装に果実の図案化した絵も使用されているため、「無果汁の清涼飲料水等についての表示」(告示)に基づき、「果汁が使用されていない旨」又は「使用されている果汁の割合」を明りように記載する必要がある。

「無果汁の清涼飲料水等についての表示」に関する運用基準において、「果汁又は果肉が使用されていない旨」の記載は、「無果汁」、「果汁を含まず」、「果汁ゼロ」、「果汁0%」の文言とすると規定している。

なお、「公正競争規約については対象としない」としているが、「果実飲料等の表示に関する公正競争規約」では、果汁が5%に満たないものにあつては、「果汁0%」あるいは「無果汁」と表示すると規定している。

使用した果汁の割合が表示されていないと指摘できていた解答は比較的多かった。

「糖類」のまとめ書きを誤った表示と指摘している解答がみられたが、同種の原材料を複数種類使用する場合にはまとめて表示することもできるため誤りではない。

全体を通して、注意事項、前提条件の確認不足による誤った解答をした者が散見された。

解答は、楷書で丁寧に、読みやすい字で書くことが求められる。誤字、脱字、あるいは採点者が読めないような字は減点の対象になるので注意してもらいたい。

(以上)

## 第8回食品表示検定試験(上級) 問4に関する講評

第8回上級試験では、食品表示基準の個別的義務表示の対象となる「即席めん」及び「食肉製品」について、一般用加工食品としての表示について出題した。各々の食品に関する個別に定められた表示事項に関する知識のほか、添加物、アレルゲン、新たな原料原産地表示制度及び栄養成分表示といった横断的な表示に関する理解度を確認するものである。また、問4-1の即席めんの設問については、自社製造品、問4-2のロースハムの設問については、小売り事業者が委託製造している製品とし、事項名の使い分けや製造所固有記号による表示方法の理解を問う問題としている。

今回、多くの受験者の方について、基本的な表示事項の内容は理解し、与えられた情報から解答を導き出せるレベルに達していると考えられるものの、問4-1及び問4-2共に、名称や原材料名欄などの個別的な表示に関する知識については、例えば問4-2の名称「ロースハム(ブロック)」などの様に、初級や中級の選択式の問題では正答率は低くないが、記述式では正しく記載できない傾向が認められた。

また、設問の前提条件として与えられた内容を適切に表示に反映させる技能の面においては、添加物やアレルゲンの表示を前提条件と異なる表示方法で記載しているケースも散見されるなど、読み解きなどの技能に開きが認められた。他には、新たな原料原産地表示制度や遺伝子組換え表示の見直しを意識しすぎたためか、義務表示ではない使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料以外の原材料への原料原産地表示や、非組換えの原材料に関する遺伝子組換え情報の表示を行うなど、不要な表示を行うケースが多くみられた。

食品表示は、消費者の商品選択に資する大切な情報源ではあるものの、過剰に義務付けられていない任意表示を行った場合に分かりやすい表示とは言えない状況にもなり得るため、前提条件に従った必要最低限の表示を作成することも意識してほしい。

(以上)