

食品表示検定 中級 試験問題例
(第17回試験問題より抜粋)

2018年7月

一般社団法人食品表示検定協会

【準拠テキスト】 第17回の中級試験は、2017年1月に発行された改訂5版認定テキスト・中級に準拠した問題が出題されました。

※解説欄の出所ページは改訂6版中級テキストのページを示しています。

【問題例 1】 次の文章の[]にあてはまる最も適切な語句を、次の①～④の中から1つ選んでください。

牛トレーサビリティ法の対象となるのものには、国産牛の[]がある。

- | | |
|-------|---------|
| ① ひき肉 | ② 肩ロース肉 |
| ③ 牛タン | ④ レバー |

【問題例 2】 「生鮮食品の表示」に関する次の①～④の記述の中で、その内容が最も不適切なものを1つ選んでください。

- ① 食肉の保存方法は、食品衛生法で定められている基準に従って表示する。
- ② 国産の野菜の場合、原産地を一般に知られている地名として郡名や旧国名で表示することができる。
- ③ 畜産物において、アメリカで18カ月飼養された後に、日本で12カ月飼養された場合、原産地表示は国産となる。
- ④ 生食用のカキは、採取される直前の採取水域を表示する。

【問題例 3】 「機能性表示食品」に関する次の①～③の記述の中で、その内容が最も不適切なものを1つ選んでください。

- ① 機能性表示食品を販売しようとする食品事業者は、販売60日前までに必要な情報を消費者庁長官に届け出て受理される必要がある。
- ② 機能性表示食品の表示は、健康な人、未成年者、妊産婦及び授乳婦を対象とする。
- ③ 脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウムの過剰摂取につながる食品は、機能性表示食品の対象外である。

【問題例 4】 次の弁当の表示例の中で、最も不適切な表示部分を①～④の中から1つ選んでください。

① ⇒	名称	さば塩焼き弁当
② ⇒	原材料名	ご飯(米(国産))、さば塩焼き、フライ、玉子焼き、付け合わせ／調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸化防止剤(V. C)、膨張剤、(一部に小麦・卵・さば・大豆を含む)
③ ⇒	内容量	1人前
④ ⇒	消費期限	2018. 6. 30 23時
	保存方法	17℃以下で保存してください。
	製造者	株式会社〇〇食品 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

..... < 正答と解説 >

【問題例 1】正答： ②

解説：牛トレサビリティ法の対象となるのは、国産牛の肩ロース肉など、日本で飼養した牛から生産された食肉です。レバーなどの内臓肉や牛タン、挽肉、複数の牛の肉からなる切り落とし等は対象とはなりません。

出所：改訂6版認定テキスト P51 「2-3-2 食肉(牛肉)」

【問題例 2】正答： ③

解説：畜産物においては、最も飼養期間が長い場所が原産地となります。米国で18カ月、日本で12カ月飼養された場合、原産地表示はアメリカ産となります。

出所：改訂6版認定テキスト P46 「2-3-1 食肉」、(①P47 「2-3-1 食肉」、②P39 「2-2-1 野菜・果物」、④P61 「2-4-2 パック詰めされた生かき」)

【問題例 3】正答： ②

解説：機能的表示食品の表示は、原則として健康な人を対象としており、疾病に罹患している人、未成年者、妊産婦及び授乳婦は対象なりません。

出所：改訂6版認定テキスト P299 「5-6-1 機能的表示食品」

【問題例 4】正答： ②

解説：フライは名称から原材料が明らかではないため、複合原材料の原材料名の省略はできません。

出所：改訂6版認定テキスト P230 「4-4-16 弁当・惣菜」