

## 第10回食品表示検定試験(上級)に関する講評

### 問 2

2020年の上級試験問2は食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項について問う問題であった。2019年の表示禁止事項に関する問題と同様、個別の表示事項の内容を問うものではなく、表示制度の考え方を問う問題である。

食品表示法の条文を覚えていない受験者がいることを想定し、食品表示法第6条第8項を参考として示した。

問2が問うている安全性に重要な影響を及ぼす事項とは、消費者が漠然と考える原料原産地表示や食品添加物表示などではなく、表示制度において明確に位置づけられた事項であり、主に食品表示法の施行以前に食品衛生法により表示を義務づけられていた事項が該当する。それらの事項を一般用加工食品、一般用生鮮食品それぞれについて記載してほしいというのが題意であり、参考に示されているアレルゲン、消費期限などを列挙するだけでもある程度の回答が作成できる。

用語リストの「罰則」は、第6条第8項の必要性を説明してもらうために提示した。第6条第8項にも書かれているように、安全性に重要な影響を及ぼす事項は回収や業務の停止を命じることができるなどその他の事項とは法律上の扱いが異なる。食品表示法において第6条8項が引用されている箇条は第10条の2(食品の回収の届け出:未施行)、第17条及び第18条(いずれも罰則に関する箇条)である。第6条第8項の役割は、違反の際、その他の事項より重い罰則を課すことである。用語リストに罰則を加えたのは第6条第8項の役割についてヒントを与えるためであったが、その点を指摘した回答は少なかった。

安全性に重要な影響を及ぼす事項として、L-フェニルアラニン、食肉に関する表示などについて記載した解答は多かったが、一方で、第6条第8項を受けた内閣府令(平成27年3月20日内閣府令第11号)に書かれていない原料原産地表示、食品添加物表示、遺伝子組み換え表示などを挙げ、制度の説明を加えた解答もあった。受験者には、食品表示基準だけでなく、食品表示制度の正しい理解のため、関係する文書にも目を通していただくようお願いする。

参考として示した第6条第8項に、アレルゲン、消費期限が出ているため、アレルゲン表示、期限表示について詳しく説明した解答も多く、内容に応じて配点したが、表示方法の詳細だけでは高得点には結びつかない。食品表示の方法については中級試験でも相当高度な内容を問うている。上級試験の解答で求めているのは、制度のねらい、その背景を含めた説明である。受験者には、食品表示制度についていっそう理解を深めていただくようお願いする。

(以上)

## 問 3

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

「乾燥しいたけ」を題材とした。

ポイントは「名称」、「原材料名」、「製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称」の表示についてである。

薄切りした乾燥しいたけが最終製品であるため、名称の次に括弧を付して「スライス」と表示する。

原木栽培のものにあつては「原木」と、菌床栽培のものにあつては「菌床」と原材料名欄の「しいたけ」の文字の次に括弧を付して表示する。この間違いを指摘できていた解答は比較的多かったが、「菌床栽培」とした解答が散見された。また、名称欄の「乾しいたけ」の次に括弧を付して「菌床」あるいは「菌床栽培」とした解答が少なからず見受けられた。

製造所等の表示は、食品を摂取する際の安全性の確保の観点から、当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工が行われた場所の所在地を表示することが規定されている。この問題では、小分け包装し、製品化を行ったBフーズ株式会社の本社工場がそれに該当する。小分け包装は「製造」ではなく「加工」に該当するため、事項名を「加工所」と表示する必要がある。

原料原産地名欄の「九州産」を間違った表示とした解答が多く見られた。国産品にあつては国産である旨を表示することが原則であるが、農産物にあつては都道府県名その他一般に知られている地名で表示することができる。国単位で表示することが原則であるため、それより狭い範囲を表す地域名を原料原産地として表示することは可能である。

### 問3-2

「和菓子」を題材とした。

ポイントは、「原料原産地名」及び「添加物」の表示についてである。

対象原材料の砂糖は加工食品のため、原料原産地表示は製造地の表示を行う。「国産」ではなく「国内製造」と表示する。この問題の正答率は高かった。

「パプリカ色素」に「パプリカ」という簡略名はないため、「着色料(パプリカ色素)」あるいは「パプリカ色素」等と表示する。この問題も正答率は比較的高かった。

内容量の「1個」を間違った表示として指摘する解答が散見された。和菓子(饅頭)にあつては、特定商品ではないため個数での表示は可能である。

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)

## 問 4

問4では、一般用加工食品としての表示について栄養成分表示、食品表示基準の義務表示事項、計量法の基本的な表示作成に必要な能力を有しているかを確認するものである。実際に表示を作成するにあたっては、企業内での表記ルールなどに従って、統一性のある分かりやすい表示を作成することが求められる。このため、上級検定においては、単に法令違反の無いように注意するだけでなく、前提条件に従って情報を整理し、表示を作成する能力についても確認する出題としている。

第10回では、問4-1は水産加工品、問4-2はパンについて出題した。2題ともに多くの受験者が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。ただし、設問ごとに誤った解答の多かった内容については次の通り。

### 問4-1「さばの開き干し」の設問について

この設問については、輸入した原材料をA社で製造した後にB社で小分け包装する前提であったため、原材料名欄及び食品関連事業者の記載方法に幅が出たものの、適切に理解して表示されているものが多かった。この中で、内容量については「約」を付して記載したものがあつた。情報提供の意味もかねて取り上げると、計量法における商品量目制度Q&A集【全般-30】で『「約」等の併記のみをもってただちに計量法違反となるものではありませんが、曖昧な表示であることには変わりはなく、取引者間の無用のトラブルを防止するため、できるだけ「約」等の表示は避けてください。』とされているため、安易に「約」を併記することは避けるようにしたい。

食品関連事業者については、製造者と加工者の取り違えも多く、よく確認して記載することを心掛けてほしい。上級試験らしい解答であったのは、添加物表示について、酸化防止剤のローズマリー抽出物を「香辛料抽出物」としたもので、日頃から添加物表示に慣れ親しんでいることが伺われた。

栄養成分表示の誤りについて多かったのは、「栄養成分表」「栄養成分値」「栄養成分分析値」等としているものが散見された。従前は文言が定められていなかったが、食品表示基準では「栄養成分表示」に統一されている。また、数は少ないが「ナトリウム」を枠内の炭水化物と食塩相当量の間に表示している例があつた。ナトリウム塩を添加していない加工食品に表示することは可能だが、塩干したのものには表示できないため、注意したい。

### 問4-2「パン類」の設問について

パン類は、食品表示基準の別表第3において定義が示された食品に関する出題となった。誤りの多かったもので確認しておきたいものは、原料原産地表示の「小麦粉(国産)」である。これは、小麦を乾燥して粉体にした小麦粉は加工食品のため「小麦粉(国内製造)」が正答となる。一般に流通している食品でも、小麦粉や米粉のような生鮮食品を粉体したものでの誤表示が多い。ただし、食品表示基準Q&A(原原-51)で生鮮食品として取り扱うこととなる原材料名に示さ

れた「はちみつ」、「天日塩」、粒のままの「こしょう」など加工食品でも「××(〇〇産)」と表示する食品が後から示された例もあるため、表示には注意も必要である。次に、内容量の誤りには、前提条件に「中身の見えない包材で包装」としていたが、表示を省略しているものが見受けられた。さらには前提条件に記載のない架空の内容重量を記載したものや、食パンに記載する1斤の保証内容重量を枠外に記載したものもあった。実際に商品の表示を行う場合、架空の内容を記載することや必要のない表示を行うことは、消費者に商品を誤認させるため注意してほしい。

問4全般において、誤答となった箇所では、例年と同様に前提条件の確認や理解に不足によるものも少なくなかった。また、少しでも加点を狙う目的か、必要のない内容を枠内や枠外に記載しているケースも多かった。短時間での処理を求められる厳しい条件下ではあるが、読解力などの強化を図り、今後の技能の向上に活かしてほしい。

(以上)