

第11回食品表示検定試験(上級)に関する講評

問 2

今年の問題は、食品の名称の表示について記述させるものであった。毎回同様であるが、上級試験の問2では、課題に関してその全体像が理解できる文章を求めている。特定の用語について詳しく意味を記述するだけで大半の字数を使ってしまう文章では高い評価は得られない。

問2の解答文作成に際しては、指定された3つの用語を使うことが条件となっている。もちろん、これらの用語が正しく使用されていれば、どのような順序・文脈で使用されても問題は無い。実は、問題文の用語リストは解答を作成する際の大きなヒントを与えている。今回のリストは「一般的な名称」「魚介類の名称のガイドライン」「食品表示基準別表第5」であった。書き出しで、食品の名称の表示が、一般的な名称を用いることが原則であることを記載し、生鮮食品の名称の表示、加工食品の名称の表示と書き進めば出題者が期待する解答を書きやすい。いきなり解答を書き出すのではなく、落ち着いて出題意図を考えてほしい。

解答の中では、問と関係のない原料や原料原産地表示など名称以外の事項について記載したもの、書き出しの部分で表示制度の全体像の解説に字数を費やし肝心の名称に関する記述が少なくなってしまうものがいくつか見られた。示された用語の意味を十分に理解していないため内容が的を外れたものになっている解答もあった。今回示した用語は基本的なものであり、どのようなものか説明できる程度にしておくことが望ましい。個々の用語の解説を書いた答案も多く、特に魚介類の名称のガイドラインについて詳しく説明を行う答案が多かった。解答として求められるのは、名称の表示に関する総合的な論説であってリストに示した用語の解説ではない。

なお、2020年の出題(食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項)にも関連するが、名称は安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定められている。名称の持つ重要な機能として触れてほしかったが、この点に触れた解答は少なかった。

800字で書けるのは多くても10文章くらいである。その制限で課題についてどのように説明するか、自らの知識をもとに短時間で構成を考える必要がある。表示事項の数は限られている。自ら問を立て、解答を書く練習をするのもよい対策になるだろう。

最後に、段落分けと、段落冒頭の1文字下げは原稿の基本である。よく整理された解答は必要どころに段落が設けられ、読みやすく理解しやすい。忘れないようにしていただきたい。

(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

均一の厚さに輪切りにしたパインアップルを内面塗装されていない缶に入れ、充填液を加えた「パインアップルの缶詰」を題材とした。指摘すべき箇所は「内容量」及び「使用上の注意」の表示についてである。

「内容量」については、計量法の特定商品に該当するため、内容重量をグラム又はキログラムの単位で表示するが、固形物に充填液を加えたものは「固形量」及び「内容総量」を表示する。この原則を理解できておらず、「内容総量」の事項名を間違いと指摘するものや「内容総量」に充填液の量を内訳で表示する等の解答が見られた。

内面塗装されていない缶を使用した農産物缶詰については、「使用上の注意」として、開缶後はガラス等の容器に移し換える旨を記載することとされている。表示が困難な場合は使用上の注意欄に記載個所を表示すれば別記様式枠外に表示することができるが、枠内ではなく枠外に表示するとした解答が散見された。

また、この製品は輸入品であるが、パインアップルの原産地がないと指摘した解答が多く、原料原産地名の表示ルールに対する理解不足が示唆された。

問3-2

「おにぎり(海苔を自ら巻いて食べる形態で個包装されたもの)」を題材とした。指摘すべき箇所は「原料原産地名」、「複合原材料」及び「添加物」の表示についてである。

おにぎりは、新しい原料原産地表示ルールにおいて追加となった個別の品目であり、正答率は高かったが、正しい表示を「海苔(国内製造)」とした解答が散見された。

複合原材料を構成する原材料表示について、ツナマヨネーズ和えの原材料のしょうゆが「その他」とまとめて表示できる条件を満たしていない点を指摘できた者は比較的多かった。

甘味料として使用した甘草は「甘味料(甘草)」と用途名を併記する必要がある。この問題も正答率は比較的高かったが、添加物の表示方法を十分に理解していないため、「糊料」「酸味料」「pH調整剤」を間違った表示とした解答も少なくなかった。

全体を通じて、「栄養成分表示がない」「パインアップルの形状を示す絵(写真)がない」等、設問の対象となる表示の範囲の確認不足による誤った解答をした者が散見された。

解答は記入方法に従い、楷書で丁寧に、読みやすい字で書くことが求められる。間違った表示(部分)を書き写さずに文章で記述したもの、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は、一般用加工食品としての表示について、栄養成分表示を含む食品表示基準の義務表示事項、計量法に基づく表示の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。また、問4-1では、日本農林規格等に関する法律に基づくJAS制度の表示として、SDGs等の普及発展に関わる有機JAS制度に関して出題した。なお、上級検定においては、実務で表示を作成する際に、法令だけでなく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とを念頭に、法令に違反しない表示作成以外にも、前提条件に従って情報整理を行い、表示を作成する能力についても確認する内容としている。

第11回では、問4-1は農産加工品、問4-2は一般的な加工食品について出題した。基本的な表示事項の内容については、多くの受験者が理解し、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ものの、食品表示基準の横断的表示事項のうち別表第4、個別的義務表示事項の別表第19の内容については苦戦された方も多かった。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「ジャム類」の設問について

この設問については、食品表示基準第3条の横断的義務表示と別表第4並びに別表第19及び有機JAS制度に関する設問となる。基本的な義務表示の記載については間違いが少なかったものの、用途名併記の添加物の個別のアレルギー表示の方法、砂糖の原料原産地表示については、理解されていない方も散見された。

別表第4に関する内容では、名称は、種類以上の果実等を使用したものにあつては「ミックスジャム」と表示、原材料名は、二種類以上の果実等を使用したものについて、一の規定にかかわらず、「果実等」（果実のみを使用した場合は「果実」）の文字の次に、括弧を付して当該果実等の名称を「いちご、りんご」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示することとされているが、これらの間違いが多かった。また、有機JAS制度の間違いとしては、有機加工食品の日本農林規格第5条「原材料名の表示」の基準で、『使用した原材料のうち、有機農産物、有機加工食品又は有機畜産物にあつては、その一般的な名称に「有機」等の文字を記載すること。』とされており、有機砂糖などと表示することが求められるが、有機の記載のないものが散見された。

問4-2「菓子類」の設問について

菓子類については、食品表示基準第3条の横断的義務表示に関する基本的な事項の設問である。ここで誤りの多かったものは、前提条件で表示しないとしていた表示義務の無い「非組換え」などの遺伝子組換えの情報、表示義務の無い原料原産地表示の記載、一括表示とすることとしていたアレルギー表示の個別表示、前提条件に関係しないものでは、添加物表示の記載方法の誤りであった。

また、栄養成分表示の誤りについて多かったのは、第 10 回と同様の傾向で、食品表示基準では「栄養成分表示」とすべきところを「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。このほかは、「推定値」の表記方法、数値や単位の誤りなどであった。

最後に、問 4-1、問 4-2 の共通した誤答の傾向は、例年と変わらず前提条件の確認不足によるものであった。また、第 11 回においても、原料原産地表示など、加点を狙う目的や社内ルールの癖で、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く見受けられた。問 4 は最終問題でもあり、短時間での処理を求められる厳しい条件下ではあるが、設問をよく読み、前提条件に従って、法令に基づいたシンプルな表示を作成することが鍵となる。日常においても、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)