

## 第12回食品表示検定試験(上級)に関する講評

### 問 2

2022年の食品表示検定上級・問2は、保健機能食品制度の内容を問う問題でした。この制度は、食品表示法と健康増進法の2つの法律にまたがっていますが、健康増進法で規定されている特別用途食品は保健機能食品に位置づけられていません。そのため、キーワードとして保健機能食品に該当する栄養機能食品、機能性表示食品及び特定保健用食品を指定し、解答作成のヒントとしました。

解答作成に当たって、まず、保健機能食品制度が食品の機能性表示を認めるために創設されたことを書く必要があります。機能性表示食品の制度など、歴史について記載した解答が多く見られましたが、問われているのは「目的と内容」であり、制度成立の背景・経緯を詳しく書く必要はありません。

栄養機能食品については、表示対象となる成分が食品表示基準別表第11に記載されていますが、別表第9と記載した解答が多く見られました。別表9は栄養成分の表示方法を示した表です。栄養機能食品の表示対象はミネラル、ビタミン、n-3系脂肪酸ですが、アミノ酸と書いた解答が多く見られました。これはビタミンの一種である葉酸がグルタミン酸とも呼ばれるための誤解かもしれませんが、アミノ酸は表示対象ではありません。正確に記憶する必要があります。

機能性表示食品については、2015年の食品表示法制定に伴い導入された制度であり、全般としてよく書けていました。特定保健用食品に関する解答とも共通ですが、届出先が消費者庁でなく厚生労働省となっている解答や、販売の60日前という日付が間違っている、あるいは書いていない解答がありました。また、機能性表示食品制度では、届け出て受理されることが表示の条件ですが、受理を許可、承認と書いている解答がありました。許可、承認という用語は審査を前提とします。個別の審査を行わないことが機能性表示食品の特徴ですので、用語について正確に覚えておく必要があります。

特定保健用食品については、この食品だけが健康増進法で規定されている点を記載した解答には若干加点しました。一方で、申請窓口を消費者庁ではなく、厚生労働省とする誤りが多く見られました。特定保健用食品が特別用途食品の一部であることや、疾病リスク低減表示など4つの区分があることなど、制度の特徴を的確に記述することが求められます。

得点の高い解答は、3つの表示制度の内容を限られた字数でバランスよく説明した解答でした。制度の問題点など個人の見解を記載した解答も見られましたが、こうしたことを記載すると800字で必要なことを書けなくなります。また、解答には適宜段落を設けるようにしてください。今回の問題では、導入部分とキーワードの説明で少なくとも4つの段落に分けることができます。記述が整理されていれば、適切に段落分けが行われるはずです。解答に際して意識するようにしてください。

(以上)

## 問 3

問3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ものです。

### 問3-1

原料のナチュラルチーズを外国から仕入れ、自社の2工場で製造するプロセスチーズを題材としました。間違った表示箇所は「原料原産地名」「内容量」及び「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」の3箇所です。

「原料原産地名」については、2か国から仕入れた原料の製造地を重量割合の高い順に表示すべきところを、「ナチュラルチーズ(外国製造)」と表示している点が間違いです。この点を指摘した解答は多くありましたが、正しい表示を「ナチュラルチーズ(ドイツ、ベルギー)」「ナチュラルチーズ(ドイツ、ベルギー製造)」とした誤りの解答が散見されました。対象原材料が生鮮食品の場合と加工食品の場合の表示方法を区別し理解する必要があります。

「内容量」については、計量法の特定商品に該当するため、内容重量を表示する必要があることを理解した解答が多く、高い正答率でした。また、商品の数量(枚数、個数等)を併記する場合は、内容量の次に「〇g(□枚入り)」のように表記することとされていますが、数量を先に記載した解答が散見されました。

「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」については、表示責任者である製造者の住所が表示されていない点が間違いです。製造所の表示は、製造所固有記号の表示箇所を別記様式枠内に明示した上で表示していますが、製造所固有記号や応答義務の表示方法に関する指摘が散見されました。また、設問対象の製品を製造したのは本社敷地内にある工場のためか、食品関連事業者と製造所の表示を混同したと思われる解答もありました。製造所固有記号による表示方法について理解を深める必要があると感じました。

その他、特定原材料等の代替表記及び拡大表記に該当する場合は重複して表示を行わないとしていましたが、「ナチュラルチーズ(乳成分を含む)」といった解答が散見されました。

### 問3-2

任意表示成分を含む栄養成分表示を題材としました。間違った表示箇所は「コレステロールの表示位置」と「食塩相当量」の2箇所です。

「コレステロールの表示位置」については、脂質の内訳表示ではなく、脂質の次にハイフンを付けず(1文字下げず等)に正しい表示を記載した解答が多く、別記様式3についての理解度が高いことがうかがえました。その反面、「コレステロールやカリウムを枠外に表示する」「飽和脂肪酸を表示する」等、食品表示基準における栄養成分の認識不足、別記様式3に記載されていない任意表示成分の表示方法の理解不足と思われる解答も散見されました。

「食塩相当量」は、ナトリウムの含有量が「0と表示できる量」以上のため、食塩相当量の最小表示の位を下げ、前提条件に従い正しい数値を記載した解答が予想以上に多くありました。し

かしながら、前提条件の見落とし、計算間違い、単位の書き間違い等の残念なミスも少なくありませんでした。

その他、含有量を「0」と表示することは強調表示にあたりと誤解し、「コレステロールの表示を削除する」「推定値は使えない」といった解答が散見されました。強調表示を行う場合や機能性を表示する場合は「推定値」は使えませんが、単に含有量を「0」と表示すること自体は強調表示にはあたりません。

全体を通じて、前提条件や解答方法の確認不足による誤った解答をした者が散見されました。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ます。誤字、脱字等は減点の対象になるので、注意が必要です。

(以上)

## 問 4

問4は、一般用加工食品の表示について、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す。なお、上級検定においては、例年、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ます。

第12回は、一般的な加工食品の表示として問4-1ではビスケット類、問4-2では清涼飲料について出題しました。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、食品表示基準第三条第2項のアスパルテームを含む食品に対する横断的義務表示の内容については苦戦された方も多かったとの結果になりました。

### 問4-1「ビスケット類」の設問について

この問題は、食品表示基準 第3条の横断的義務表示事項を中心とした設問となっています。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、複合原材料、添加物、アレルギー表示に次のような誤りが見受けられ、食品表示基準 Q&A や表示の背景なども注視する習慣を身につけることも大切にしてほしいところです。

複合原材料では、その原材料を分割して表示できる条件(食品表示基準 Q&A 加工-52 参照)に該当しない「マーガリン」を食用植物油脂などに分割して記載しているケース、添加物では、酸化防止剤を一括名扱いとして添加物の物質名を記載していない等ほか、前提条件ですべての添加物を記載することとしているのに対し、マーガリン中の乳化剤や着色料を省略しているケースも確認されました。

また、アレルギー表示については得点が高い方でも、特定原材料等を複数含んでいる場合の

接続について、「・」ではなく「カンマ」や「読点」でつないでいるケースが見受けられました。これに関しては、食品表示基準 Q&A の(E-12)にも記載されている通り、平成 13 年度厚生科学研究補助金生活安全総合研究事業「食品分野 食品由来の健康被害に関する研究 食品表示が与える社会的影響とその対策及び国際比較に対する研究」の研究の一環として開催された「食品表示研究班アレルギー表示検討会」の報告書などで、消費者がよりよく認知できるための表示方法として、「特定原材料等が2つ以上になる場合は、特定原材料等どうしは『・』でつなぐ。」こととされていることを踏まえ、現在の食品表示基準において「・」で接続することが定められているものです。このような背景を知ることは法律の本質を理解する一助となるため、表示者として正しい表示を作成するうえで参考にしてほしいと思います。

#### 問4-2「紅茶飲料」の設問について

紅茶飲料については、「紅茶飲料の品質表示ガイドライン」はあるものの前提条件で考慮しないこととしているため、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となっています。

ここで誤りの多かったものは、「L-フェニルアラニン化合物である旨」の記載漏れでした。今回、甘味料として「アスパルテーム」を使用している設定でしたが、「アスパルテームを含む食品」は、フェニルケトン尿症に罹患している方の健康に影響を及ぼすため、アレルギー表示と同様に安全性に関する表示事項として、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示が義務付けられています。このため、表示可能面積がおおむね 30 cm<sup>2</sup>以下の場合であっても省略することができないとされており、消費者の安全を守るためにも、是非覚えてほしい事項です。

最後に、第12回については、例年に比べても食品表示基準について、よく理解されている方が多かった印象です。このため逆に、問4-1、問4-2に共通して、安全性に関する表示事項である「アレルギー表示」や「L-フェニルアラニン化合物である旨」に関する誤答が気にかかる回でした。令和3年6月1日から、アレルゲンや消費期限、保存方法等の安全性に関する表示の欠落や誤り(食品表示法違反)で食品リコール(自主回収)を行う場合、食品衛生法及び食品表示法に基づき、リコール情報を行政へ届出することが義務化されています。日常においても、食の安全に対する意識の強化を図り、今後の技能の向上に活かしてほしいと思っています。

(以上)