

第13回食品表示検定試験(上級)に関する講評

問 2

2023年の第13回上級試験の問2は、2023年4月1日時点の遺伝子組換え食品の表示制度について、「分別生産流通管理」「意図せざる混入」「遺伝子組換えでない」の用語をすべて用いて説明する問題でした。特定遺伝子組換え農産物について説明する必要はないことが注記されています。

問2では、用語の定義や制度の仕組みを正確に知っているかが問われますが、同時に800字という枠の中でバランスよく制度の全体像を説明することも評価対象です。

遺伝子組換え食品の表示制度を説明するため必要となる基本的な用語で、食品表示基準において定義されているものについて説明する必要があります。遺伝子組換え農産物や分別生産流通管理などの用語が該当しますが、説明が不正確なものや説明のない答案がありました。対象農産物の9品目をすべて記載するとそれだけで2行を使うことになり、他の事項を書けなくなります。どの程度詳しく書くべきかの判断も必要です。

制度の説明では、まず、遺伝子組換え表示の目的の説明が必要です。遺伝子組換え食品の表示は食品表示法第6条第8項の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位置づけられていません。一部ですが安全性の確保のためなど、安全性と結びつけて制度の目的を説明した解答がありました。

次に義務表示(遺伝子組換え、不分別)と任意表示(遺伝子組み換えでない、分別生産流通管理済など)を明確にする必要があります。遺伝子組換えと不分別の違いは分別生産流通管理の有無です。制度を構成する基本的な考え方についての説明から入れば、あとの説明が楽になります。実は、用語の並び方がそうした書き方のヒントになっています。いきなり書き出さず、用語の使い方や構成を考えてから書き始めるとよいと思います。

任意表示である遺伝子組換えでない表示についてことさら丁寧に説明した解答が多く見られました。遺伝子組換え表示において任意表示は大事ですが、それだけでは解答として十分ではありません。また、一部の事項について詳しく書くと、解答に期待されている他の必要な事項が書けなくなります。

意図せざる混入に関して「5%以下」と遺伝子組換え食品について「5%以上」が出てきますが、以上、以下を正確に書く必要があります。一部に「未満」や「超えて」と書いた解答がありました。正確さも必要です。

特定遺伝子組換え農産物について説明する必要はない、と問に書きましたが、それでも特定遺伝子組換え農産物について記載した解答がありました。残念ですが加点対象とはしませんでした。

字数や時間が限られる厳しい条件のもとでも、受験者の多くが最後の行までしっかり記述しており、内容的にも正確でバランスのとれた解答が多く見られました。今回、残念ながら不合格となった方は、是非、次回頑張ってください。

(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

マーガリン類に含まれるファットスプレッドを題材としました。

間違った表示は、名称の「ファットスプレッド」、事項名の「脂肪含有率」及び「栄養強化の目的で使用した添加物(ビタミンA)を表示していない」の3箇所です。

名称については、ファットスプレッドのうち、糖類又ははちみつを加えたものは、「ファットスプレッド(加糖)」と表示する必要があります。

なお、原材料名の「糖類(水あめ、砂糖)」について、糖類で括らず、「水あめ、砂糖」と表示するのが正しいとする解答が目立ちました。マーガリン類は、使用した砂糖類が2種類以上の場合、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量割合の高いものから順に表示することと規定されています。また、個別規定のない食品であっても、同種の原材料を複数種類使用する場合、原材料の総称を表す一般的な名称の次に括弧を付して、原材料に占める重量割合の高いものから順に表示することができます。

ファットスプレッドについては「油脂含有率」をパーセントの単位で表示します。「脂質含有率」「食用油脂含有率」等の解答が散見されましたが、多くの方が正答されました。

「栄養強化の目的で使用した添加物(ビタミンA)を表示していない」については高い正答率でした。栄養強化の目的で使用される添加物の表示の省略規定を適用しないとする食品は多く、マーガリン類もその一つです。間違った表示箇所に、何がないか具体的に書いていなかったり、物質名の欠落や写し間違いといった残念なミスが散見されました。解答の記入方法に従っていない場合、減点又は採点対象とならないので注意してください。

また、添加物の表示方法に関して、「着色料(カロテン)」を間違った表示とし、配合表に記載された「着色料(β -カロテン)」を正しい表示とする解答が多くみられました。 β -カロテンは、カロチン、カロチン色素、カロチノイド、カロチノイド色素、カロテン、カロテン色素等を物質名として使用することができます。

その他、「アレルギーの一括表示の「大豆」と「乳成分」を入れ替える。」「食用植物油、食用精製加工油脂について、(大豆(遺伝子組換え不分別))を付記する。」とした解答が多くありました。特定原材料と特定原材料に準ずるものの表示順序については特に定めはなく、食用植物油等は、特定遺伝子組換え農産物を使用した場合を除き、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。また、製造所の会社名がない、製造所を別記様式枠内に表示する。とした解答も散見されました。設問対象の製品を製造したのは表示責任者の自社工場(同一法人)のため、製造所の所在地が表示されていれば良く、表示箇所は表示責任者に近接した別記様式枠内又は枠外のどちらでも良いとされています。

問3-2

栄養成分表示における熱量算出と栄養強調表示を題意としました。

間違った表示箇所は、熱量の「112kcal」と「食物繊維たっぷり」の2箇所です。

熱量については、前提条件に従い、食物繊維のエネルギー換算係数 2kcal を使用して算出すると「106kcal」となります。

食物繊維の補給ができる旨の強調表示については、「高い旨の表示」の基準値を満たしていないため、「たっぷり」ではなく、「含む」「入り」等の「含む旨の表示」が可能です。

なお、「強化された旨の表示」を行うとする解答が散見されましたが、前提条件に「比較対象品」「強化した割合(基準 25%以上)」を示していないため、正しい表示の作成はできません。

2箇所とも高い正答率でしたが、前提条件の見落とし、計算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、「たんぱく質、脂質 0g」を間違った表示とし、「たんぱく質 0g 脂質 0g」のように個別に表示する。「推定値」「この表示値は、目安です。」の表示がない。といった解答がありました。栄養成分等の表示方法や栄養強調表示を行う場合の留意点等について、理解を深めていただく必要があるように感じました。

(以上)

問 4

問 4 では、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 13 回では、一般的用加工食品の表示として問 4-1 ではパン類、問 4-2 ではドレッシング類について出題しました。いずれも食品表示基準の別表第4において「名称」「原材料名」「内容量」の表示方法が定められた食品です。上級の受験者だけあり、基本となる横断的な表示事項の内容については、多くの方が理解し、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ました。

問4-1「パン類」の設問について

問 4-1 については、原材料名欄の記載に次のような解答が一定数ありました。

1 つ目は、「小麦粉」の原料原産地表示を「国内製造」と記載しているものです。配合に関する情報の注記として記載した、原材料が加工食品の場合は製造地を記載している旨を見落としたものと思われますが、これが実際の商品の表示であった場合、原料の小麦がカナダ産であったとしても、製造地が日本である情報の記載はありませんので、根拠のない表示となるため、

注意するようにしてください。

また、2 つ目として、原材料として使用した中間加工原材料の「ショートニング」にパーム油を使用しているためか、一次原材料の「パーム油」をショートニングに統合して「パーム油」の記載をしていないケースがありました。これについては、食品表示基準 Q&A(加工-51)でも記載されている通り、食品を製造する際に、加工食品を仕入れて、それを原材料として使用する場合には、加工原材料を使用していることが分かるように表示することを原則としているため、「ショートニング」と「パーム油」を各々表示します。普段の業務上、表示スペースが少なく文字制限がある場合であっても、統合が可能か確認をして表示を作成することを心がけるようにしていただきたいと考えます。

問4-2「ドレッシング類」の設問について

ドレッシング類については、「食用大豆油」にステアリドン酸産生遺伝子組換え大豆を使用した設定となっています。また、食用大豆油については、原料原産地表示の対象でもあったため、「遺伝子組換えである旨の表示」「原料原産地表示」及び、名称を「食用植物油脂」等とした場合は「アレルギーの個別表示」の記載が必要でした。ここでは「ステアリドン酸産生」の記載が漏れたもの、原材料として記載したアレルギーの繰り返し表示はしない前提条件に対して「食用大豆油」と記載したものに「大豆を含む」と記載したものなどが散見されました。なお、アレルギーの個別表示として必要となる「卵黄(卵を含む)」の記載については、多くの方が理解し、正しく表示されていました。

最後に、第13回については、問4-1、問4-2の共通事項として、食品表示基準の別表第4で定められている「名称」、問4-2で触れた「ステアリドン酸産生遺伝子組換えの表示」については、理解にばらつきがありました。日常的に知識を活用することのない分野についても、法令上、個別の定めがあるものがありますので、興味をもって情報収集を行っていただければと思います。

(以上)