

第9回食品表示検定試験(上級) 問2に関する講評

毎回の講評で伝えていることであるが、問2の解答として期待するレベルは、そのまま雑誌のコラムの原稿として通用する内容である。提示された用語リストに関する技術的な説明ではなく、食品表示基準における位置づけ、出題の対象である事項が何を目的としているのか、どのような経緯で導入されたのかといった、与えられた課題についての総説といえるものを書いてほしい。

今回の設問は、「表示が禁止されている事項」に関するものである。この問に関連するのは食品表示基準第9条「表示禁止事項」である。第9条第1項第1号は「実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語」である。用語リストの最初に「優良又は有利」を示したのは、第9条との関連に気付いてもらうためである。示された用語をすべて含めた上で、表示が禁止されている事項に関する総説を書く必要がある。求めている解答の方向に気付けば「優良又は有利」から書き出すのが論理的だが、自分が詳しく知っている用語の説明から始めるものが多かった。これでは論理的な文章を構成することは難しい。

解答の中には、用語リストのみに注目した結果、遺伝子組換え農産物や特定原材料のリストを長々と記載しているものがあつたが、800字の中で書いてほしいのはそうした情報ではない。また、遺伝子組換え農産物やアレルギー物質の表示制度の詳細を説明している解答が多かつたが、なぜそうした制度が導入されたのかに触れた解答は少なかつた。

個々の用語リストの解説では、我が国で商業的な遺伝子組換え農産物の生産が行われていないこと理由として、我が国では遺伝子組換え農産物の生産が禁止されているからとする解答がいくつかあつた。食品表示基準とは直接関係しない事項であるが、解答として書く以上は正確に記載してほしい。アレルギー表示については、代替表記の拡大表記と廃止された特定加工食品を混同している解答も見られた。これらの誤りは減点対象とした。

以前に比べ減ってきたが、急いで解答しているためか、全く段落を設けていない解答、段落文頭の1文字下げを忘れた解答が見られる。これらは作文の基本であり気をつけてほしい。

(以上)

第9回食品表示検定試験(上級) 問3に関する講評

問3では、表示ラベルの間違いを指摘することを通じて、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

「豆腐」を題材とした。

ポイントは遺伝子組換え食品、添加物、原料原産地名の表示についてである。

原材料として使用した大豆は、アメリカ産、カナダ産及び国産の3種類である。このうち、アメリカ産、カナダ産にあつては遺伝子組換え不分別、国産にあつては遺伝子組換えでない大豆である。大豆としては「遺伝子組換え不分別」となるためその旨の表示が必要である。この誤りを指摘できていた解答は比較的多かった。

大豆の原料原産地表示は2018年の使用実績に基づいて行うとしており、月により重量割合に変動があること、産地が外国2か国の時期や外国2か国＋国産の3か国の時期があることから、「国別重量順表示」ではなく「又は表示」を行う必要がある。また、「又は表示」を行う場合、一定期間使用割合が「5%未満」である産地には、当該産地の後に括弧を付してその旨を表示する必要がある。原料原産地名欄に誤りがあると指摘できていた解答は多かったが、国別重量順に「(5%未満)」の表示を行った解答や「又は表示」を行っていたが「(5%未満)」の表示がないなどの解答が散見された。

豆腐を固める目的で塩化マグネシウム又は粗製海水塩化マグネシウムを使用した場合に限り「にがり」と付加表示を行うことができる。ただし、「にがり」だけの表記や「凝固剤(にがり)」という表記はできない。物質名に括弧を付して「(にがり)」を付加的に表示する必要がある。

「製造所」に工場名を追記している解答が散見された。「製造所」に必要な表示事項は、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称である。工場名を付記することは可能であるが、工場名の表示がないことは誤りではない。

問3-2

「栄養成分表示」を題材とした。

義務表示として規定されている5成分に加え、飽和脂肪酸、コレステロール及びカリウ

ムの表示を行う。栄養強調表示は行わない。

ポイントは、「食品表示基準別記様式3」及び「表示した値が決められた分析法で得られる値とは異なる可能性がある」である。

「コレステロール」は脂質の内訳成分ではないため、ハイフンを付けて表示するのは誤りである。この点を指摘できていた解答は比較的多かったが、正しい表示を「枠外に表示する」とした解答が多く見られた。「飽和脂肪酸の内訳成分として表示する」とした解答も散見された。

「カリウム」「飽和脂肪酸」についても、食品表示基準別表9に掲載されている栄養成分であるが、栄養成分表示の枠外に表示するという解答が比較的多く見られ、任意成分の表示方法を定めた別記様式3についての理解が十分ではないと感じられた。

表示した値が定められた方法で得られる値とは一致しない可能性がある場合、その旨を表示するとともに、表示した値の設定の根拠資料を保管する必要がある。正しい表示は、「推定値」あるいは「この表示値は、目安です。」のいずれかの文言を含んでいる必要がある。

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)

第9回食品表示検定試験(上級) 問4に関する講評

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を除く食品表示基準の義務表示事項、計量法及び資源有効利用促進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。

なお、実践の表示作成にあたっては、単に法令違反の無いように注意するだけでなく、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も多い。このため、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ものである。

今回、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と考えるが、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「そうざい(ポテトサラダ)」の設問について

原材料の表示については、配合量の確認不足のためか、野菜を個別に表示した解答のうち「マヨネーズ」を「にんじん」の後に記載しているケースも散見された。なお、「じゃがいも」等の野菜類は、個別に重量順で表示する方法のほか、消費者が同種の原材料として認識している「野菜」で括って表示することも認められている。いずれ方法で表示を行った場合も原料原産地名の表示は、使用した原材料に占める重量の割合が最も高いじゃがいもについて「じゃがいも(国産)」などと表示する。

添加物の「キサンタンガム」については、多糖類を2種以上併用した場合に簡略名の「増粘多糖類」と表示することが認められている。解答として「増粘多糖類」と記載されているものが散見されたが、この設問において、増粘目的の添加物は「キサンタンガム」単独であり、「増粘多糖類」とのみの記載はできない。

問4-2「菓子(キャンディー)」の設問について

原材料の「加糖練乳」等の乳製品について、乳等省令で定義されている「乳製品」の語を用いてまとめて表示することは可能だが、その際は「乳製品」に該当する「加糖練乳、バター、クリーム」の3品すべてをまとめることが条件となり、一部の原材料を個別の名称で記載することはできないので注意してほしい。

アレルギー表示については、一括表示を前提条件としていたが、個別表示をしたうえで一括表示を行っているケースもあり、特に「クリーム(乳を含む)」などの乳製品に関するものとの組み合わせが散見された。併用は認められないため注意してほしい。

原料原産地名の表示は、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料が加工食品のため製造地の表示となるが、国産や日本との記載は生鮮食品が原材料の場合の表記となるため、生鮮食品と加工食品での使い分けを意識してほしい。

問4全般において、誤答となった箇所には、前提条件や配合情報の確認や理解によるものも少なくなかった。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)