

食品表示検定 初級 試験問題例
(第18回試験問題より抜粋)

2019年4月

一般社団法人食品表示検定協会

【準拠テキスト】 第18回の初級試験は、2018年1月に発行された改訂5版認定テキスト・初級に準拠した問題が出題されました。

※解説欄の出所ページは改訂5版初級テキストのページを示しています。

【問題例 1】 食品表示基準における加工食品と生鮮食品の区分に関する次の①～④の記述の中で、その内容が最も不適切なものを1つ選んでください。

- ① かぼちゃを単にスライスしたものは、生鮮食品に該当する。
- ② ブランチング(加熱処理)した上で、冷凍した野菜は加工食品に該当する。
- ③ マグロのトロと赤身を盛り合わせたものは、加工食品に該当する。
- ④ 蒸したタコは、加工食品に該当する。

【問題例 2】 次の表示例の中で、その内容が最も不適切な表示を①～③の中から1つ選んでください。(売り場においてその他の表示は無いものとします。)

スーパーの果物売り場での表示(包装品の場合)

①	②	③
ネーブルオレンジ 防かび剤(OPP) アメリカ産	ゆず 四国産	早生みかん 熊本県産

【問題例 3】 「加工食品の表示」に関する次の①～③の記述の中で、その内容が最も不適切なものを1つ選んでください。

- ① 客の求めに応じて、その場で容器包装に入れて販売する対面販売は、義務表示の対象である。
- ② 表示可能面積がおおむね30cm²以下の小さな容器包装の場合であっても、「消費期限又は賞味期限」「アレルギー」の表示を省略することはできない。
- ③ 表示可能面積がおおむね150cm²より大きい場合は、原則として、日本工業規格(JIS)に規定する8ポイント以上の大きさの文字で表示する。

【問題例 4】 遺伝子組換え対象農産物を原材料とする加工食品のうち、遺伝子組換えについての表示が義務付けられていないものを、次の①～④の中から1つ選んでください。

- ① 砂糖 ② 納豆 ③ ポップコーン ④ 豆乳

【問題例 5】 次のきんぴらごぼうの表示例の中で、最も不適切な表示部分を次の①～④の中から1つ選んでください。

	名 称	きんぴらごぼう
① ⇒	原材料名	ごぼう(国産)、人参、しょうゆ、砂糖、ごま、ごま油、みりん／調味料(アミノ酸等)、pH調整剤
② ⇒	内容量	90g
③ ⇒	消費期限	18. 11. 26
④ ⇒	保存方法	10℃以下で保存してください。
	製造者	〇〇フーズ株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

..... << 正答と解説 >>

【問題例 1】正答： ③

解説：同種の魚介類(マグロのトロと赤身)を盛り合わせたものは、生鮮食品に該当します。

出所：認定テキスト・初級 P26 「1-2 食品表示に関連する法律」図表4

【問題例 2】正答： ②

解説：国産の農産物は原産地を都道府県名で表示し、それより広い範囲での表示はできません。

出所：認定テキスト・初級 P43 「2-2-1 農産物 野菜」

【問題例 3】正答： ①

解説：容器包装に入れずに消費者に販売される加工食品には、表示の必要はありません。

出所：認定テキスト・初級 P69 「3-1 加工食品の表示の基本」

【問題例 4】正答： ①

解説：遺伝子組換え農産物の加工品であっても、加工工程後に組み換えられた DNA 及びこれによって生じたたんぱく質が除去・分解される加工食品は、遺伝子組換え食品の義務対象となりません。てん菜から作られた砂糖はそれに該当します。

出所：認定テキスト・初級 P89 「3-3-3 原材料名<遺伝子組換え食品の表示について>」

【問題例 5】正答： ①

解説：原材料のしょうゆに使用された特定原材料等の表示がされていません。「しょうゆ(大豆・小麦を含む)」のように表示します。

出所：認定テキスト・初級 P78 「3-2-2 原材料名<アレルギー表示について>」

P211 「4-24 惣菜 <惣菜(店外加工品)の表示例>」参照