

**食品表示検定 中級 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回の中級試験は、2017年1月に発行された改訂5版認定テキスト・中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2019年1月発行の改訂6版中級テキストのページを示しています。

**【問題例 1】** 次の文章の[ ]の部分にあてはまる最も適切な語句を、次の①～③の中から1つ選んでください。

特定原材料に由来する添加物にあつては、添加物表示が免除されるキャリーオーバーや、[ ]であっても、最終製品まで特定原材料についての表示が必要である。

- ① 軟化剤                                      ② 加工助剤                                      ③ 品質改良剤

**【問題例 2】** 次の文章の[ ]の部分にあてはまる最も適切な語句を、次の①～④の中から1つ選んでください。

食品表示基準において、[ ]には、特に個別的表示事項は定められていない。

- ① 生しいたけ                                      ② 生食用魚介類  
③ ふぐ    ④ ネギ

**【問題例 3】** 「原産国名の表示」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 商品を単に詰め合わせ又は組み合わせることは、商品の内容について実質的な変更をもたらす行為に該当しない。
- ② 輸送又は保存のための乾燥や冷凍は、原産国の変更をもたらす行為に該当しない。
- ③ A国産のいりごまとB国産のいりごまを重量比6:4でC国で混合した場合、A国がその製品の原産国となる。

**【問題例 4】** 次の焼きのりを巻いたおにぎりの表示例の中で、最も不適切な表示部分を①～④の中から1つ選んでください。

	名称	おにぎり
① ⇒	原材料名	ご飯(国産米)、辛子明太子、焼きのり、塩／調味料(アミノ酸等)、グリシン、pH調整剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V. C)、紅麴色素、(一部に小麦・大豆を含む)
② ⇒	内容量	1個
	消費期限	2018. 11. 27 17時
③ ⇒	保存方法	直射日光を避け常温で保存してください。
④ ⇒	製造者	株式会社〇〇デリカ 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

..... << 正答と解説 >> .....

**【問題例 1】**正答： ②

解説：添加物が加工助剤やキャリーオーバーに該当する場合は、添加物の表示は免除されますが、特定原材料由来の添加物であった場合はその旨を最終製品まで表示します。

出所：認定テキスト・中級 P263 「5-2 アレルゲンを含む食品の表示の解説」

**【問題例 2】**正答： ④

解説：食品表示基準において、「ネギ」には、特に個別的表示事項は定められていません。一方「生しいたけ」「生食用魚介類」「ふぐ」には、個別に表示すべき内容が定められています。

出所：認定テキスト・中級 P35 「2-1 生鮮食品の表示の原則」 図表 2

**【問題例 3】**正答： ③

解説：同じ種類のものを混合した場合、単なる混合であることから原産国の変更はなく、製品に占める重量の割合の高い国から順にA国とB国を表示します。

出所：認定テキスト・中級 P103 「3-9 原産国名」 Q&A

**【問題例 4】**正答： ①

解説：おにぎりの「海苔」には、海苔の文字の次に括弧を付して、海苔の原料となる原そうの原産地について、国産品は国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示します。

出所：認定テキスト・中級 P76 「3-5 原料原産地名の表示について」