

食品表示検定 中級 試験問題例
(第24回試験問題より抜粋)

2022年3月

一般社団法人食品表示検定協会

【準拠テキスト】 第24回の中級試験は、2021年1月に発行された改訂7版認定テキスト・中級に準拠した問題が出題されました。※解説欄の出所は改訂7版中級テキストの章を示しています。

【問題例 1】 「生鮮食品」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 マグロの刺身にツマ、大葉を添えて包装したものは「生鮮食品」に区分される。
- ② 産地の異なる牛のロース肉とバラ肉の焼き肉用セットは「生鮮食品」に区分される。
- ③ 食味や風味向上のために果実を乾燥させたものは「生鮮食品」に区分される。
- ④ 切り身、むき身の鮮魚介類を凍結させたものは「生鮮食品」に区分される。

【問題例 2】 次の文章の[]にあてはまる最も適切な語句を下記の①～④の中から選んでください。

外国船舶が公海で漁獲して国内の港に水揚げしたのものには、原産地として[]を表示する。

- ① 水揚げした港名
- ② 水揚げした港が属する都道府県名
- ③ 漁ろうを行った水域名
- ④ 船舶の属する国名

【問題例 3】 次の文は、任意表示としての「地理的表示」について述べたものです。次のア～ウの部分にあてはまる最も適切な語句を、下記語群の①～③の中から1つ選んでください。

わが国の地理的表示保護制度は、地理的表示を知的財産として登録し、保護するため[ア]に基づき運用されているものであり、登録された製品には地理的表示と併せて、[イ]マークを付すことができる。なお、地理的表示保護制度の対象にならない製品の例として、[ウ]がある。

[語群]

- | | | |
|----------|---------|----------|
| ア. ① 特許法 | ② 商業登記法 | ③ 地理的表示法 |
| イ. ① TM | ② R | ③ GI |
| ウ. ① 清酒 | ② 緑茶 | ③ 牛肉 |

【問題例 4】 次のパン類の表示例の中で、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。

① ⇒	名称	菓子パン
② ⇒	原材料名	いちごジャム(国内製造)、小麦粉、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング、パン酵母、食塩／ゲル化剤(ペクチン)、V. C、酸味料、乳化剤、香料、(一部に大豆を含む)
③ ⇒	内容量	5個
	消費期限	2021. 11. 30
④ ⇒	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
	製造者	株式会社〇〇製パン 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：食味や風味の向上のために果実を乾燥させる行為は、あるものを材料としてその本質は保持させつつ新しい属性を付加する加工に該当するため、その製品は加工食品として扱います。

出所：認定テキスト「2-1 生鮮食品の表示の原則」

【問題例 2】正答：④

解説：一の国又は地域の船舶により公海並びに本邦の排他的経済水域の海域及び外国の排他的経済水域の海域で採取された水産物は、当該船舶が属する国が原産国となります。

出所：認定テキスト「2-4-1 鮮魚」

【問題例 3】アの正答：③、イの正答：③、ウの正答：①

解説：地理的表示保護制度とは、地理的表示法に基づいて、品質、社会的評価その他の確立した特性が産地と結び付いている産品について、その名称を知的財産として保護する制度です。

出所：認定テキスト「5-5-2 地理的表示保護制度」

【問題例 4】正答：②

解説：アレルギーを一括表示するときは、原材料名に小麦粉や脱脂粉乳のように代替表記されたアレルギーも省略せず、小麦や乳成分として一括表示する必要があります。また今回の表示例では、特定原材料に準ずるものの一つである大豆が表示されていますので、使用したペクチンがオレンジやりんご由来だった場合は、その表示も必要となります。

出所：認定テキスト「4-4-13 パン類(食パン・菓子パン)」、
「5-2 アレルギーを含む食品の表示の解説」