

## 食品表示検定 上級試験 問題形式例と解答の書き方ガイド

上級試験の問題形式例と、記述式問題の解答の書き方について案内します。

※ 下記は過去の試験問題例ではありません。

### 前半

※前半(問1)の試験時間は45分です。全部で35問です。

### 問1 問題例

問1は基礎知識を有することを問う問題です。すべてマークシート方式で解答します。

**【問題例 1】**「生鮮食品の表示」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つ選びなさい。

- ① 農産物における「機能性表示食品」は、名称、原産地、機能性表示食品である旨、機能性及び安全性について国による評価を受けたものである旨を表示する。
- ② 原産地や、水産物の解凍した旨、養殖である旨の表示は、容器包装に入れられた生鮮食品の場合であっても、製品に近接した場所に掲示することができる。
- ③ 特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に規定する特定商品であって密封されたものは、内容量、表記する者の氏名又は名称及び住所の表示が必要であり、生鮮食品であっても表示は容器包装に行う。
- ④ 国内の2箇所で養殖した水産物の原産地表示は、育成期間にかかわらず、第2段階における重量の増加が第1段階より大きい場合は、第2段階の育成を行った都道府県名を表示する。

**【問題例 2】**「アレルギー表示」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つ選びなさい。

- ① アレルギー表示の文字の大きさを他の表示よりも大きくしたり、文字の色を他の表示と変えることは、優良誤認を招く恐れがあるため認められていない。
- ② 特定原材料を含む培地で生産した酵素を、培地ごと混入する場合は、アレルギー表示が必要である。
- ③ 特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記を「拡大表記」といい、「厚焼き玉子」、「ハムエッグ」は卵の拡大表記である。
- ④ 加工助剤やキャリアオーバーのように、添加物を含む旨の表示が免除されているものであっても、特定原材料に由来する添加物に含まれるアレルゲンは、表示が必要である。

**【問題例 3】**「加工食品の表示」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つ選びなさい。

- ① 特定商品以外の製品は、内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラムの単位で、内容体積はミリリットル又はリットルの単位で、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する。
- ② 一般的名称を商品名として使用している場合、または商品名に近接した箇所に一般的名称を明瞭に表示する場合には、一括表示部分における名称の表示を省略することができる。
- ③ 「一般飲食物添加物リスト」に記載されていない食品は、添加物の目的で使用しても添加物としての表示義務はない。
- ④ 内容重量で管理すると個数が一定にならない製品について、内容量に「100g(○～○個入り)」と重量に個数を併記する場合には、内容個数に幅を持たせた表示ができる。

《問1 問題例の正答と解説》.....

**【問題例1】**正答：①

解説：機能性表示食品は国の個別審査を受けたものではないため「機能性及び安全性について国の評価を受けたものではない旨」の表示が必要となる。（「食品表示基準」第18条 2項）

**【問題例2】**正答：①

解説：アレルギー疾患を有する方にとって分かりやすい表示となるよう、優良誤認表示に当たらないよう配慮しつつ、アレルギー表示の文字の色や大きさを変えることが認められている。（「食品表示基準 Q&A」（消食表第140号）別添アレルギーを含む食品に関する表示（E-26））

**【問題例3】**正答：③

解説：添加物の目的で使用した場合は、当該物が「一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト」（以下「一般飲食物添加物リスト」という。）に記載されていない食品であっても、添加物としての表示が必要である。（「食品表示基準 Q&A」（消食表第140号）（加工-75））

**後半**

※後半(問2、問3、問4)の試験時間は105分です。ペース配分も大切です。  
 以下には各問題の形式を紹介しています。例題のため、一部の解答例を除き、解答及び解説は掲載しておりませんのでご了承ください。

**問2 問題形式例**

専門知識について問う問題です。与えられた主題について800字以内で論述します。

**問2 (15点)**

加工食品においてアレルギーを含む食品に関する表示を行う際に留意すべき事項を、以下の用語をすべて用いて800字以内で説明しなさい。

解答は、別紙解答用紙に記入し、用語リストに指定している用語については、それぞれ最初に使用した箇所に下線を引くこと。

用語リスト: 「特定原材料」、「代替表記」、「拡大表記」

＜注意事項＞

- ・読みやすいよう楷書で丁寧に記入すること。
- ・取り消し線や吹き出し等の校正記号で訂正せず、消しゴム等で消して書き直すこと。

**問2 解答用紙 見本**

**ポイント!!** 与えられた用語の解説に終わらず、主題についての雑誌のコラム記事を書くようなつもりでまとめてください。また、原稿用紙の使い方の一般的な形式に則り、内容にあわせて適宜段落を分けること、各段落の最初の一文字を「字下げ」することにも注意してください。

**問2 解答用紙** (800字・指定の用語を初めて使用した箇所に下線を引くこと)


……(以下略)……(20字×40行の横書き原稿用紙)……

### 問3 問題形式例

表示をチェックする力を問う問題です。3-1と3-2に、前提条件と、誤りを含んだ表示例が示されています。両方から合わせて5か所の誤りを探し、正しい表示となるように修正案を提示してください。

### 問3 (各4点×5)

※前提条件、配合に関する情報等は、検定試験用に作成した数値である。

『前提条件』に従い作成した表示<3-1>及び<3-2>に間違いが合計5つある。5つの間違いについて、「問題番号(3-1又は3-2)」と「間違っただ表示箇所(ア～テの中から選択)」を示した上で、「間違っただ表示の書き写し」欄に「間違っただ表示」を、「正しい表示」欄にその「正しい表示」を記入しなさい。

ここは実際の問題にあわせて変更あり

#### [注意事項]

- ・食品表示基準に基づいて表示を行うこと。
- ・設問の対象となる表示について解答すること。
- ・公正競争規約及び自治体条例に基づく表示については考慮する必要はない。
- ・1つの解答欄には、間違いを1つのみ記述すること。
- ・「間違っただ表示」について、5つを超えて記述しないこと。
- ・記入方法は、下記の[解答欄記入例]を参考にすること。

**ポイント!!** 問3の1ページ目はこれと同じ内容で、解答方法の案内になっています。当ガイドで内容を理解しておけば、試験当日に、このページを熟読する必要はありません。

#### [解答欄記入例]

問題番号*1	間違っただ表示箇所*2	間違っただ表示の書き写し*3	正しい表示*4
3-1	イ	しょうゆ	しょうゆ(大豆・小麦を含む)
3-1	イ	食塩、酒精／調味料(アミノ酸)	食塩／調味料(アミノ酸)、酒精
3-2	なし	保存方法の記載なし。	(賞味期限欄の下に欄を追加) 保存方法   直射日光を避けて保存

- \*1 「3-1」又は「3-2」を記入すること。
- \*2 間違いのある項目の横に記載されているカタカナを記入すること。  
必要な表示が記載されておらず、該当する項目がない場合「なし」と記入すること。
- \*3 間違っただ表示(部分)を書き写すこと。必要な表示が記載されていない場合は、何が不足しているか具体的に「〇〇の記載なし」等と記入すること。(単に「なし」と記入したもの、空欄のままになっているものなどは採点の対象とならない。)
- \*4 「正しい表示」が複数ある場合は、いずれか1つのみ記述すること。

### 問3-1

#### 『前提条件』

(1) 製品について

- ① この製品は、〇〇である。
- ② 〇〇食品株式会社が製造し、販売する。

(2) 期限表示について

- ① 製造日を含めて……………。
- ② 直射日光を避けて保存することが条件……………。

(3) 製造について

- ① 〇〇食品株式会社の住所は、……………。
- ② 製造日は……………。

(4) 表示作成について

- ① 〇〇食品株式会社が表示に関する責任を持つ。
- ② アレルゲンについては特定原材料に準ずるものも含めて、個別表示を行う。

(5) 原材料情報

※原産国欄において、原材料が加工食品の場合は製造地を記載している。

原材料名	配合量 (%)	原産国 (製造地)	アレルゲン 情報	遺伝子組換え 情報	添加物の 使用目的
〇〇	60.0	日本	—	—	—
△△	20.0	カナダ	—	—	—
□□	16.0	アメリカ	—	—	—
しょうゆ	3.0	日本	大豆・小麦	—	—
食塩	0.5	中国	—	—	—
グルタミン酸 Na	0.3	日本	—	—	調味
酒精	0.2	日本	—	—	製造
合計	100.0				

#### <3-1>設問の対象となる表示

##### 表示箇所

(ア)⇒	名称	〇〇
(イ)⇒	原材料名	〇〇(国産)、△△、□□、しょうゆ、食塩、酒精/調味料(アミノ酸)
(ウ)⇒	内容量	〇〇g
(エ)⇒	賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
(オ)⇒	製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇1-1-1

\* 問3-2は省略しますが、同様に『前提条件』と対象となる表示が示されます。

問3の解答方法について解説します。

**ポイント!!** 「間違った表示の書き写し」部分を「正しい表示」に置き換えると、正しい表示が完成するように解答してください。法的根拠等に触れる必要はなく、例えば「なにを、どこに追記するのか」が伝わるようにするなど、「どのように修正したいのか」が、採点者に客観的に伝わるのが大切です。

**問3 解答用紙** (3-1、3-2より5つの間違いを指摘しなさい。指摘する順番は問わない。)

問題番号 (3-1 又は 3-2)	間違った表示箇所	間違った表示の書き写し	正しい表示		
3-1	イ	しょうゆ	しょうゆ (大豆・小麦を含む)		
		しょうゆにアレルギーの表示がないことを指摘するため、「しょうゆ」を書き写します。	アレルギーの個別表示を追記して、置き換えると正しい表示になるよう解答します。		
3-1	イ	食塩、酒精/調味料 (アミノ酸)	食塩/調味料 (アミノ酸)、酒精		
		添加物の酒精が原材料名として表示されていることを指摘するため、正しい順番にする際に関係のある部分を書き写します。	正しい順番に並べ換えて、左欄を右欄に置き換えると、正しい表示が完成するように解答します。		
3-1	なし	保存方法の表示欄がない	賞味期限の下に欄を作る		
		間違った表示の書き写し欄には、「何が」ないのかを説明します。(この場合だけは、間違いの内容を説明することになります。)	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td style="padding: 5px;">保存方法</td> <td style="padding: 5px;">直射日光を避けて 保存</td> </tr> </table> <p>枠線はなくても構いませんが「どこに、なにを、どのように」表示するのかを明確に解答します。</p>	保存方法	直射日光を避けて 保存
保存方法	直射日光を避けて 保存				
3-2	○	.....	.....		
3-2	○	.....	.....		

1つの欄に2つの間違った表示があった場合、内容ごとに分けて解答します。

## 問4 問題形式例

表示を作成する力を問う問題で、4-1、4-2の2問あります。表示する際の条件にも十分注意して表示を作成してください。書き間違った箇所があった場合は、消しゴム等で消して書き直してください。

### 問4(各15点×2)

下記の設問について、前提条件を満たした表示を解答欄の点線枠内に記入しなさい。

※前提条件、配合や栄養成分等に関する情報等は、検定試験用に作成した数値である。

※訂正する場合は、取り消し線や吹き出し等の校正記号は使わず、消しゴム等で消して書き直すこと。

### 問4-1

次の焼菓子の配合に関する情報等を基に前提条件を満たした表示を作成しなさい。

この問題で作成する表示は、容器包装の識別マークを除く「義務表示事項(別記様式による表示)」とする。

#### <前提条件>

#### (1) 製造について

- ① この食品は、焼菓子である。
- ② 株式会社〇〇製菓 茨城工場で製造・包装する……………。  
・株式会社〇〇製菓 茨城工場の住所は、茨城県……………。
- ③ 1個は300g……………。
- ④ 原材料の小麦粉は国産の小麦を使用し、国内で製粉している。
- ⑤ 製造日は、〇〇〇〇年〇〇月〇〇日……………。

#### (2) 期限表示について

- ① 期限表示は、製造日を含めて……………。
- ② 保存方法については、……………。

#### (3) 表示作成について

- ① 食品表示基準に基づいて表示する。
- ② この商品は、販売者が責任を持って表示を行う。  
販売者:株式会社〇〇食品(東京都……………)
- ③ 原料原産地名については、原材料名欄に表示し、対象原材料が加工食品の場合、できる限り生鮮原材料に遡った原料原産地表示を行う。
- ④ 「特定原材料等」の表示は……………。
- ⑤ 栄養成分表示は、100g当たりの栄養成分を表示する。
- ⑥ エネルギー換算係数は、次の係数を使用する。(単位:kcal/g)  
たん白質: 4                  脂質: 9                  炭水化物: 4
- ⑦ 使用する値の桁数と単位は……………。

<配合に関する情報>

※原産国欄において中間加工原材料を使用したものは製造地を記載している

原材料名/添加物	製品中の配合割合(%)	原産国(製造地)	アレルギー情報	遺伝子組換え情報	添加物の使用目的
小麦粉	32.5	日本	小麦	-	-
砂糖	27.5	オーストラリア	-	甜菜：分別(非組換え)	-
マーガリン (食用植物油脂、食用精製加工油脂、全粉乳、その他)	19.5	日本	乳・大豆	大豆：不分別 トウモロコシ：不分別	-
植物レシチン	0.3		大豆	大豆：不分別	乳化
バターフレーバー	0.2		乳	-	着香
ベーキングパウダー	0.9	中国	-	トウモロコシ：分別(非組換え)	膨張
合計	100.0				

栄養成分値(100g当たりの分析値)

成分等	値	単位
たんぱく質	9.0	g
脂質	20.0	g
炭水化物	60.0	g
ナトリウム	4.4	mg

\* 問4-2は省略しますが、同様に『前提条件』と作成する表示の範囲が示されます。



問4の解答方法について解説します。

**ポイント!!** 対象原材料となる小麦粉の原料原産地名表示について、表示作成の条件に指示がある通り、原材料名欄に、生鮮原材料に遡った表示をします。(表示作成について、特段の指定のない場合は、法に沿った表示方法で作成する。)

**問4-1 解答用紙**

**【別記様式 1】**

名称	焼菓子
原材料名	小麦粉 (小麦 (国産))、砂糖、マーガリン (乳成分・大豆を含む)、・・・
添加物	ベーキングパウダー、乳化剤、香料
内容量	300g
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	・・・・・・・・
販売者	株式会社〇〇食品 東京都・・・・・・・・

製造所：株式会社〇〇製菓 茨城県・・・・・・・・

記入例において太線で表現してある部分は、予め解答用紙に線が引いてあります。横罫については持参した定規で線を引いてください。(定規がない場合はフリーハンドも可。)

枠外に表示する事項がある場合は、解答用紙に予め引いてある枠の外部を利用して記載します。

**【別記様式 2】**

栄養成分表示 (製品100g当たり)	
熱量	456kcal
たんぱく質	9.0g
脂質	20.0g
炭水化物	60.0g
食塩相当量	0.01g

記入例において太線で表現してある部分は、予め解答用紙に線が引いてあります。横罫については持参した定規で線を引いてください。(定規がない場合はフリーハンドも可)

◆◆丁寧に、読みやすい字で書いてください◆◆ 点線で示した枠線より下は採点者使用欄です。(記入しないこと)

問4-1, 4-2それぞれに引いてある点線の内側が解答欄になります。この外側は採点者記入欄ですので何も書かないでください。