

食品表示検定 中級・問題集 訂正並びに法令改正情報

【法令改正情報】法令改正情報は以下の通りです。(食品表示検定 中級・問題集は2021年10月1日時点で施行されている法令に基づいて作成されています。)

【凡例】 ★2023年前期の試験は、2022年10月1日時点で施行されている法令に基づき出題されます。

改正のあった法令等 (関連日付)					内容の解説	
改正情報 発表日	対象と なる刷	ページ	問題 番号	関連する箇所	現在の問題集の記述(従来の法令に基づいた記述)	下記のように読み替えていただくと、最新の情報になります。

食品表示基準(2023年3月9日改正・施行)					<p>2023年3月9日付で食品表示基準が以下の通り改正されました。</p> <p>① これまで「特定原材料に準ずるもの」として表示が推奨されていた「くるみ」について、「特定原材料」として表示が義務化されることとなりました。(この結果、特定原材料は7品目から8品目に、特定原材料に準ずるものは21品目から20品目になります。)</p> <p>なお、くるみの代替表記「クルミ」と拡大表記の例「くるみパン」「くるみケーキ」については以前と同じです。</p> <p>② エイコサペンタエン酸(EPA)及びドコサヘキサエン酸(DHA)を産生させるために遺伝子組換えが行われたなたねについて、特定遺伝子組換え農産物として表示の対象となりました。</p> <p>施行日は、2023年3月9日です。ただし、経過措置期間が設けられており、2025年3月31日までに製造、加工、輸入される一般用加工食品、及びその日までに販売される業務用加工食品には、従前の表示も認められています。</p>	
------------------------	--	--	--	--	---	--

2023年 4月28日	全刷	P74	問113	選択肢③ (間違った内容で、問 の答となるもの)	④ 添加物がキャリアオーバーに該当する場合は、添加物の表示が免除されるため、特定原材料7品目に由来するアレルギー表示も省略することができる。	④ 添加物がキャリアオーバーに該当する場合は、添加物の表示が免除されるため、特定原材料8品目に由来するアレルギー表示も省略することができる。
		P157	問113	解説の文章 上から2行目	特定原材料である7品目に由来する添加物が加工助剤やキャリアオーバーに該当しても	特定原材料である8品目に由来する添加物が加工助剤やキャリアオーバーに該当しても
		P172	問158	解説の文章 上から2行目	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)の7品目です。また、これら7品目よりは・・・	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみの8品目です。また、これら8品目よりは・・・
		P172	問158	解説の文章 上から6行目	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、山芋、りんごとゼラチンの21品目です。	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、山芋、りんごとゼラチンの20品目です。
		P257	模擬 問題 10	解説の文章 上から3行目	脂質を構成する不飽和脂肪酸が異なるものとして「ステアリン酸産生遺伝子組換え大豆」や、たんぱく質を構成する・・・	脂質を構成する不飽和脂肪酸が異なるものとして「ステアリン酸産生遺伝子組換え大豆」や、エイコサペンタエン酸(EPA)及びドコサヘキサエン酸(DHA)を産生させるために遺伝子組換えが行われた「EPA産生遺伝子組換えなたね」「DHA産生遺伝子組換えなたね」、たんぱく質を構成する・・・

【凡例】

★2023年前期の試験は、2022年10月1日時点で施行されている法令に基づき出題されます。

改正のあった法令等(関連日付)					内容の解説	
改正情報 発表日	対象と なる刷	ページ	問題 番号	関連する箇所	現在の問題集の記述(従来法令に基づいた記述)	下記のように読み替えていただくと、最新の情報になります。

食品表示基準Q&A(2022年3月30日改正・運用開始)					(生鮮-36)しいたけ(原木栽培又は菌床栽培)の原産地表示について、種菌を植え付けた後に2箇所以上の産地を移動し、生産された場合、どのように表示すればいいのですか。 (答)しいたけは栽培管理上、菌糸が培地の中に伸張するまでの培養初期段階の環境が子実体の形成に大きな影響を及ぼすため、しいたけの原産地については、原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所(植菌地)を原産地とすることとなります。	
2023年 2月28日	全刷	P27	問43	選択肢④ (正しい内容で問の 答ではないもの)	④ 菌床の製造地と、生育後の採取地が異なるしいたけには、採取地とは区別して、国内で種菌を植え付けた場合はその都道府県名を表示することが望ましいとされている。	④ しいたけは、原木(ほだ木)又は菌床培地に種菌を植え付けた場所(植菌地)を原産地として表示する。

JAS法に基づく「有機加工食品JAS」(2022/10/1改正・施行)並びに、 酒類業組合法に基づく「酒類における有機の表示基準」(2022/10/1廃止)					有機酒類は、これまでJASの対象とされていませんでしたが、JAS法が改正され、2022年10月1日から有機加工食品のJASの認証を取得し、有機JASマークを貼付したうえで有機の表示ができるようになりました。2022年10月1日から2025年9月30日までは、従来の酒類業組合法に基づく「酒類における有機の表示基準」に従い有機である旨の表示を行うこともできますが、この場合は有機JASマークの貼付はできません。	
2023年 2月28日	全刷	P88	問141	選択肢② (正しい内容で問の 答ではないもの)	② 酒類の「有機」又は「オーガニック」の表示は、酒類業組合法により規定されている。	② 酒類の「有機」又は「オーガニック」の表示は、有機加工食品の日本農林規格により規定されている。

【訂正情報】下記については、設問として不適切でしたので、お詫びして訂正させていただきます。

訂正情報 発表日	対象と なる刷	頁	問題番号	訂正箇所	訂正前	訂正後
2023年 2月28日	1刷	P14	問13	問題文	法律に基づき、表示が義務付けられているマークとして、【 】がある。	あらゆる食品事業者の製品に対して、法律に基づき、表示が義務付けられているマークとして、【 】がある。
		P34	問57	選択肢②	②容器包装に入れ密封された特定商品であっても、内容量を外見上容易に識別できる商品については、内容量の表示を省略することができる。	②容器包装に入れ密封され、計量法の第13条に指定されている特定商品であっても、内容量を外見上容易に識別できる商品については、内容量の表示を省略することができる。
		P86	問137	選択肢①	③「乳児用規格適用食品である旨」の表示は、業務用加工食品の義務表示事項に該当する。	③「乳児用規格適用食品である旨」の表示は、容器包装されて食品工場へ納品される業務用加工食品の義務表示事項に該当する。
		P137	問43 解説	解説文1行目から	生鮮食品のしいたけは、計量法の特定商品に該当しないため、密封して販売する場合であっても内容量表示は義務化されません。	生鮮食品のしいたけは、計量法第13条による内容量とその表記者の表示義務の対象に該当しないため、密封して販売する場合であっても内容量表示は義務化されません。

訂正情報 発表日	対象と なる刷	頁	問題番号	訂正箇所	訂正前	訂正後
2023年 2月28日	1刷	P140	問57 解説	解説文1行目から	特定商品以外で内容量を外見上容易に識別できるものについては、内容量の表示を省略することができますが、特定商品を容器包装に入れて密封したものについては、内容量の表示は省略できません。	<b>計量法の第13条で指定されている</b> 特定商品以外で内容量を外見上容易に識別できるものについては、内容量の表示を省略することができますが、 <b>計量法の第13条で指定されている</b> 特定商品を容器包装に入れて密封したものについては、内容量の表示は省略できません。
		P151	問93 解説	解説文1行目から	調理冷凍食品は、計量法の特定商品に該当するため、内容重量を…	調理冷凍食品は、計量法の <b>第13条で指定された</b> 特定商品に該当するため、内容重量を…
		P181	問172 [ケ] 解説	解説文の下から2行 目	この際、「表示責任者の氏名又は名称及び住所の表示」と製造者が届け出た製造所固有記号 <b>をもって</b> 表示することが認められています。	この際、「表示責任者の氏名又は名称及び住所の表示」と製造者が届け出た製造所固有記号 <b>に+の記号を冠して</b> 表示することが認められています。
		P184	問173 [コ] 解説	解説文の上から3行 目	また、同一製品を2以上の製造所で製造しているため、販売者と製造所固有記号で表示を行うことが可能です。	また、同一製品を2以上の製造所で製造しているため、販売者と <b>土の記号を冠した</b> 製造所固有記号で表示を行うことが可能です。
2022年 5月26日	1刷	P39	問68	設問文1行目	…食品のうち、 <b>計量法</b> により固形量を…	…食品のうち、 <b>食品表示基準の規定</b> により固形量を…
		P187	問1ウ	選択肢②	② <b>食肉に焼き肉のたれを混合</b> すること	② <b>かつおの表面をあぶりタキに</b> すること
		P238	問1ウ	解説文1～2行目	<b>食肉に焼き肉のたれを混合する、スパイスを振りかける</b> などの生鮮食品に <b>調味する</b> 行為は、「加工」に該当します。	<b>かつおをタキにする</b> などの生鮮食品の <b>表面だけあぶる</b> 行為は、「加工」に該当します。

(以上)