

## 第2回上級試験 問2に関する講評

今回の問題について、全般的な出来具合を昨年の試験と比較した場合、出来不出来のばらつきが大きくなった印象を受ける。中には、あまり食品表示のことを勉強せずいきなり力試しで上級試験を受けたのではないかと思われる答案も見られた。

以下、個々に気づいた点を述べる。

出題は、期限表示について課題の3つの語句を用いて800字以内で説明することを求めている。出題者としては800字程度の内容のレポートを期待しており、400字程度の簡単な語句の説明では当然満足できない。上級試験の答案として満点として考えているのは、雑誌等にそのまま原稿として提出できる800字の文章である。従って、段落の行頭を1文字空ける、論旨の展開に応じ適宜段落を設けるなどの文章の基本を守らない答案は減点の対象となる。

使用語句として示された「3月」を3ヶ月と理解せず、暦の3月と理解した答案が多かった。加工食品品質表示基準には「3ヶ月」ではなく「3月」と書かれている。そのことを知っていれば暦の3月として答案を書くことはないはずである。

「製造年月日」は、日付表示の変更の経緯を記述してもらいたくて示した。しかし、期限表示の「年月日」表示を「製造年月日」表示と書いている答案が少なからずあった。こうした初歩的なミスはしないように気をつけてほしい。また、製造年月日から期限表示への切り替えに際して法律が改正されたと記述している答案があった。日付表示の変更の際に法律改正は行われていない。正確には食衛法の施行規則、JAS法に基づく告示の改正である。法令に関することは正確に書いてほしい。

出題では、期限表示について説明することを求めており、課題の用語に含まれていなくても、「賞味期限」、「消費期限」の定義は正確に記載してほしい。これらは出題者の最大の関心であったが、残念ながら定義に沿った記述をせず、「日持ちの短いものには消費期限、それより長いものには賞味期限」などのあいまいな表現の答案が多かった。消費期限と賞味期限の境目の目安について5日とすることはQ&Aから削除されているため、多少の違いは減点対象とはしなかった。しかし、この境目を賞味期限の年月日表示と年月表示の境目と勘違いした答案が複数見られたのは残念であった。

期限表示の除外対象として記載されているのは飲料水及び清涼飲料水で「ガラス瓶入りのもの（紙栓をつけたものを除く。）又はポリエチレン製容器入りのもの」である。これを「ペットボトル入り」とした答案が複数見られた。ペットボトル入りのミネラルウォーターを見れば必ず期限表示がされている。テキストからの知識に加え、日常経験からも情報を収集する態度が必要である。

最後に、期限表示制度について十分に記述せず、鮮度志向や流通の1/3ルールに対する批判を述べた答案が複数見られた。表示検定試験は受験者の表示制度に対する知識を評価する制度であり、受験者の意見を求めているのではない。そのことを理解して試験に臨んでほしい。

## 第2回上級試験 問3に関する講評

問3では、表示ラベルの間違いを指摘し、正確な表示を作成するために必要な知識を有しているかを確認する。

### 【問3-1】

題材とした「乳化液状ドレッシング」は「ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準」に該当する食品であり、同基準では、原材料名を食品添加物以外の原材料と食品添加物とに区分せず、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること、また、内容量は内容体積をミリリットル又はリットルの単位で記載することと規定している。

これらの個別ルールが認識されていないため、原材料名の表示順を間違った箇所と指摘した解答が多く、内容量については、根拠法規を計量法とした解答が多かった。

アレルギー表示の間違いを指摘できた者は比較的多かった。ただし、正しい表示を「醸造酢(穀物酢、りんご酢)」と正答しているが、アレルギー表示の不足を理解しているか不明な解答が散見された。

同様に、正しい表示を「着色料(パプリカ色素、ウコン色素)」と正答した中で、着色料の表示方法を正しく理解しているか不明な解答が散見された。

その他、「香辛料」、「増粘多糖類」、「調味料」等の表示方法について理解が不足しているとみられる受験者が複数いた。

今後さらに、食品添加物の表示方法について知識を深める必要がある。

### 【問3-2】

題材とした「おにぎり弁当」は米トレーサビリティ法の対象となる食品である。産地表示の間違いは、正答率が高かったが、根拠法規を「JAS法」と解答した受験者が多かった。また、「景品表示法」と解答した者も複数いた。その他、米の産地は都道府県名で記載すると誤解しているケースが散見された。

複合原材料表示では、「その他」と記載できる原材料について、「重量の割合が3位以下、かつ、その割合が5%未満」であることを正しく理解していないため、「間違った表示内容」は正しいが、正しい表示内容を「つくね(鶏肉、ごぼう、その他)」等と間違えて記載しているケースが多かった。

その他、「厚焼玉子」、「おにぎり」の複合原材料表示を間違いと指摘したり、「つくねの鶏肉」や「たくあん漬けの大根」の原料原産地表示が必要と解答したケースが複数あった。

米トレーサビリティ法に基づく米の産地表示とJAS法の原料原産地表示を混同しているケースが散見されたため、両者の対象となる食品及び表示方法を正しく理解する必要があるとみられる。

複合原材料表示については表示ルールが複雑なため、特に省略規定に関する正しい理解が必要である。

## 第2回上級試験 問4に関する講評

問4では、一般的な義務表示事項の作成のほか、今後義務化が予定されている栄養成分表示を与えられた情報から正しく導き出すことを求めている。また、食品毎に定められた表示については、加熱の有無に関する表示など食品の安全に関わる表示や広域で販売する製品に必要となる自治体条例について出題している。

各問に共通した点として、一般的な義務表示事項の内容については概ね理解し、与えられた情報から解答を導き出せるレベルに達しているものの、設問の条件を熟読せずに表示としては正しいが条件に合わないというミスが目立つ。例えば、期限表示については年月指定、栄養成分においては小数点などの点である。試験ゆえ時間配分などの影響はあるかもしれないが、日常の表示作成時においても、与えられた情報や条件を如何に正しく表示に置き換えるかが重要なポイントとなるため、読解力も養ってほしい。

他にも、昨年に引続き“単純な誤字”や“期限の計算間違い”が多く見られる。この手のケアレスミスは、実際の表示作成時にも発生することが多いため、確認を行う習慣づけも重要である。

### 【問4-1】

問4-1では、食品添加物をすべて記載するとの条件に対し、栄養強化のため使用した L-アスコルビン酸を省略しているなど、指定された条件を無視した解答が散見された。また、栄養成分表示では、栄養表示基準で指定された成分とそれ以外の成分に関する理解の不足により、ビタミン C とポリフェノールが同列の扱いとなっている、表示単位の無記載、指定以外の単位の記載などが散見され、別記様式の表示事項に比べ理解不足が否めない。今後の義務化も見据えて理解を深めてほしい。

### 【問4-2】

問4-2では、冷凍食品特有の表示について、「冷凍食品である旨の表示」「凍結前加熱の有無」「加熱調理の必要性」の表示が正しく記載されていないケースが散見された。また、たんぱく加水分解物を添加物として区分する、調味料の表示で本来「調味料(核酸等)」と記載するべきところを「調味料(アミノ酸等)」との記載が非常に多く、調味料では、グループ毎の重量比が多いものに「等」をつけて表示するなど、食品添加物表示に関するルールの詳細についても踏み込んで学習してほしい。

(以上)