

第4回食品表示検定試験(上級) 問2に関する講評

昨年度の講評にも書いたが、文章の内容に応じ段落を設ける、各段落の冒頭は1文字空けて書き始める、という作文の基本が守られていない解答がまだ散見される。800字の原稿用紙をいっぱいを使い、内容は過不足なく、形式的にもそのまま印刷原稿にできるものを15点とする考え方で採点している。内容だけでなく形式についても採点対象としているので軽視せず対応していただきたい。

今回の設問は原料原産地表示であり、解答中に使用するよう指定した用語は「主な原材料」、「2カ国」及び「加工地」である。昨年の講評でも指摘したが、出題の趣旨はこの3つの用語の解説を書くということではない。この3つの用語を使用する程度の詳しさを原料原産地表示制度の全般について説明してもらうことがねらいである。

原料原産地表示は加工食品を対象としており、加工食品品質表示基準において表示すべき場合が規定されている。制度の根拠に関して、生鮮食品品質表示基準を挙げ、さらに、生鮮食品の原産地表示のルールについて説明した解答があった。生鮮食品品質表示基準を根拠としてあげるとは誤り、原産地表示のルールについては余事記載であり得点には結びつかないが、内容が誤っている場合には減点した。試験解答を書く場合、問われていないことまで書く必要はない。

原料原産地表示を記述するにあたって、先ず、対象となる22食品群は、①原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品の品質に大きく反映されると認識されている加工食品であり、②主な原材料(原材料に占める重量の割合が最も重い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるものをいう。)について表示することを書く必要があるが、①の記述漏れが非常に多かった。

対象加工食品22食品群と個別品質表示基準により原料原産地の表示をするものが4品目あることについてはほとんどの解答で触れられていたが、一部に20品目と記載しているものがあった。これらは基本的な情報であり最新の数字を正確に記憶しておくべきである。なお、22品目すべてを列挙した解答もあったが、800字の中でそうした情報を書き並べることを出題者が期待しているかという点にも思い至ってほしい。

表示方法については、原料が国産の場合は「国産である旨」を表示するが、生鮮食品の原産地表示と混同した解答が多かった。また、「国産」の原則のみを記し、農産物等について都道府県その他一般に知られている地名を表示できることに触れていない解答も多かった。輸入原材料については、原産国名だけでなく一般に知られている地名も認められるとする解答があったが、生鮮農産物の場合と異なり原料原産地については認められていない。

「加工地」については、紅茶などの原産国の考え方を説明する解答が見られたが、原料原産地表示と関連して考えれば、加工地を原料の原産地であるかのように誤認させる表示が問題となることを記述すべきである。

(以上)

第4回食品表示検定試験(上級) 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「ヨーグルト」は「乳製品」であり「乳等表示基準府令」の対象品目である。また、「乳製品に関する公正競争規約」が制定されている。

[注意事項]として「公正競争規約については対象としない」としたが、種類別名称を間違った表示箇所とした解答があった。

種類別名称の「ヨーグルト」を間違った表示内容として指摘できた者は比較的多かったが、正しい表示に「ヨーグルト」を併記したり、商品名を記載した者が多かった。

原材料については、ブルーベリーフレーバーを見落とし、香料、酸味料の表示順を間違えと指摘した者が多かった。

[注意事項]として、1つの解答欄には、間違いを1つのみ記述することとなっているが、複数記述している者、正解が複数ある場合は、いずれか1つのみ記述することとしているが、「着色料の正しい表示」を複数記入している者があった。

食品添加物の表示についての誤った解答として、加工でん粉が増粘多糖類に含まれないと指摘できた者は比較的多かったが、正しい表示が間違っている例が非常に多かった。

また、着色料(クチナシ赤色素)を着色料(クチナシ)としたり、用途名を削除し、クチナシ赤色素とした解答や、酸味料は一括表示が可能であるが、間違いとして物質名を記載とするなど、食品添加物の表示方法の理解不足で不正解となった例が散見された。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と思われる。

アレルギー表示については、特定原材料等の表示を重複して行わないことを『前提条件』に示したが、「香料のアレルギー表示がない」、正しい表示例に「香料(乳由来)」等と解答した者が多かった。

『前提条件』に示した、「表示責任者は本社」、「自社工場で製造する」ことから、販売者表示ではなく製造者名で表示する必要があるが、乳製品には販売者と製造所固有記号による表示はできないとして、指摘した者が非常に多かった。また、製造者と製造所固有記号による表示はできないと誤認した解答も多く見られた。

注意事項、前提条件の確認不足による誤った解答をした者が多かった。

【問3-2】

題材とした「焼肉用盛り合わせ」は「食肉の表示に関する公正競争規約」が制定されおり、「加工食品品質表示基準」における原料原産地表示の対象食品である。

[注意事項]として「公正競争規約については対象としない」としたが、間違った表示内

容として、「部位名がない」と指摘した解答が非常に多かった。

『前提条件』に、「表示責任者は〇〇食品」とし、製造者表示を行っていたが、「販売者の表示がない」、「製造者ではなく加工者」と指摘した解答が散見された。

間違った表示内容として、「アレルギーの一括表示にごまの表示がない」、「牛肉の原産地表示がない」と正しく指摘した者、正しい表示を正解できた者は比較的多かった。

その他、誤字（「製造所固有記号」を「製造者固有記号」）が目立った。

（以上）

第4回食品表示検定試験(上級) 問4に関する講評

上級試験の問4については、例年、「義務表示事項」及び「栄養成分の量及び熱量の表示」について出題している。ここでは、与えられた食品の情報から法令に沿った表示を作成するとともに、前提条件の内容を読み解き、条件を満たした表示を導き出す技能を問う構成としている。

なお、それぞれ、問4-1のめん類等用つゆの設問については、個別に定められた品質表示基準及び栄養成分の量及び熱量の表示に関して、問4-2のシリアルの設問については、横断的な加工食品品質表示基準及びアレルギーのコンタミネーション表示に関して、関与する法令やQ&Aの理解に焦点を当てた出題である。

上級試験は今回で第4回となり、受験者の解答の傾向も明確になってきた。昨年の講評にも記載したところであるが、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受験者が多い。一方で、商業的な側面で表示作成にはラベルの大きさに合わせた文字数の制限や、既存品との統一のとれた記載方法が求められるなど、種々の条件を満たした表示が求められるが、この点では、設問の前提条件として与えられた内容を適切に表示に反映させる技能において受験者によるレベル差が大きい。試験時間の制約のある中で焦りがあるためか、前提条件の内容に対応できず、表示としては正しいが前提条件に合わないという例が今年も多く見受けられた。毎年繰り返しとなるが、日常の表示作成時においても、与えられた情報や条件を適切に表示に反映させることが重要なポイントとなるため、読解力も養ってほしい。

問4全体としては、3つの傾向がある。1点目は、アレルギー表示の食品原料と添加物の文言の使い分けが出来ていないケース、個別に記載することを指定しているにもかかわらず一括して記載するなど前提条件を無視しているケースが多い。2点目は、期限表示の表示事項名の誤りが散見された。このケースでは、単純な誤字(「消味期限」等)も多いが、「消費期限」と「賞味期限」の使い分けができていないケースも認められた。安全性を確保するための表示としての「消費期限」と、食品の選択に資する「賞味期限」では重要性が異なることもあり、消費期限と賞味期限の意味合いを理解して使い分けることが重要である。3点目は、表示事項の記載順位が原則的なルールに則って記載されていないケースが多く認められた。「義務表示事項を別記様式と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りでない。」とされているため、減点対象とはしなかったが、この運用は「但し書き」であること、表示の分かりやすさの観点からも原則どおりの順位で記載することを心がけてほしい。

問4-1では、別記様式内の表示については、糖類を個別に記載する方法ではなく、まとめて記載する方法を選択した受験者で表示順位を間違えるケースが散見された。また、使用方法については個別の品質表示基準で定められた表示であるため、別記様式内に記載することとなるが、枠外に記載しているケースが多かった。

昨年までミスが多かった栄養成分の小数点のまるめ方や単位の誤りについては、義務化

を控えて意識が高まったせいか減少に転じているのは、評価できる点である。但し、前提条件で指定した食品単位が50mlであるのに対し、100mlや300ml当たりで記載しているケースが散見されたのは残念なところである。

問4-2では、シリアルという比較的添加物の構成が多い食品を題材とした。添加物表示での誤りには3つの傾向があった。1点目は、ビタミンEについてであるが、酸化防止と栄養強化の異なる目的で使用しているため、「酸化防止剤(ビタミンE)」と栄養強化の単なる「ビタミンE」の2つを表示する必要がある。これに対して、2つをまとめて「酸化防止剤(ビタミンE)」とのみ記載しているケースが散見された。2点目は、栄養強化目的の添加物の記載方法だが、物質名で表示するところを「栄養強化剤」と一括名であるかのように表示したもの、「栄養強化剤(○○、△△、・・・)」と用途名併記の添加物であるかのように表記したものが散見された。3点目は、数は少ないものの「免除規定のあるものについても、すべて表示を行う。」との前提条件に関わらず表示を省略したケースである。

添加物表示については、複合原材料を使用して製造した場合など、最終製品での添加物表示が複雑化するケースも多いため、適切な表示が行えるよう見識を深めてほしい。

(以上)