

第5回食品表示検定試験(上級) 問2に関する講評

毎年の講評にも書いていることであるが、上級試験の問2では、内容的にも形式的にもそのままで書籍のコラムや雑誌の原稿として耐えられるものを目標としている。解答に当たって使用を指定された用語について、それぞれの解説を並べるだけでは解答として不十分である。今回の上級試験は食品表示法が施行されて初めての試験であり、個別の制度変更の説明に入る前に、制度改正の背景、基本的な考え方を記載する必要がある。具体的には、新制度が、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の表示に関する規定を統合したものであり、食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保を目的としていること、基本的には関係三法の下に定められていた58本の表示基準を統合したものであることなどが挙げられる。

各用語についての記述をみると、それぞれの項目の記載方法について詳細な説明を行った答案が少なからずあった。問2では、800字以内でそれぞれの用語について要領よく説明しなければならない。制度改正の全体像を除けば、残された字数は各項目について200字程度であり、表示方法を知っているからそこだけを詳しく書くという姿勢ではなく、全体のバランスを考え、文章を構成する力量が求められる。

アレルギー表示について、まず重要なことは、特定原材料7品目、表示を奨励する20品目には変更がない点である。次に、個別表示が原則とされたこと、例外的に一括表示を行う場合、一括表示欄にすべての品目を記載する必要があること、特定加工食品の制度が廃止されたことなどを記載する必要がある。個別表示の原則になったこと、一括表示の際の注意事項について指摘する解答が多かった。なお、特定加工食品の制度廃止について代替表記の廃止と書いた答案が多かったが、制度に関する用語は正確に覚えておいてほしい。

原材料表示については、添加物の表示方法の変更が最も注意すべき点である。添加物欄を設けるか、スラッシュなど適切な方法で区別する点について正しく記載している答案が多かった。添加物について記載せず複合原材料の表示方法について記載している解答が見られたが、添加物の表示方法の変更を優先して記載すべきである。

栄養成分表示については、まず、義務づけられたことが大きな変更であるが、この点を書き忘れていた答案が多かった。また、ナトリウム表

示から食塩相当量表示への変更については、表示対象成分の変更ではなくナトリウム量を数値換算した上で食塩相当量で表示するという点や、飽和脂肪酸、食物繊維の表示が推奨された点も重要である。これらの点に言及せず、測定誤差や分析によらない表示方法について説明した解答が多かったが、これらはこれまでの栄養成分表示と変化があったわけではない。

最後に、適切な段落を設けず、あるいは段落冒頭の1文字を下げていない解答がまだ散見された。これらについては空白行とともに減点の対象とされるので注意してほしい。

(以上)

第5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「ファットスプレッド」は「油脂含有率」をパーセントで表示する必要がある、「7.5割」といった割合表示ではなく、「75%」と表示する。不正解事例として、「7割」「8割」の誤った解答や「7.5%」等のケアレスミスが散見された。

新基準における表示方法の変更点の一つに、原材料と添加物の明確な区分がある。

設問では、原材料名欄に旧基準の表示方法により原材料及び添加物を記載していた。この点を指摘し、正しい表示として「/」等を用いて区分するとした正答が多かった。

アレルギー表示の変更点としては、一括表示で記載する場合、特定原材料そのものが原材料に使用されている場合や代替表記等で表示されているものも含め、全て表示すること、アレルゲンの「乳」は「乳成分」と記載すること、特定原材料を2つ以上含んでいる場合、その接続は「・」（ナカグロ）を用いること等があるが、「乳」や「乳製品」を含むと解答した者が多かった。また、2つ以上の特定原材料の接続を「、」を用いた解答や「・」か「、」かの判読困難な記載も多く、表示方法の変更点について十分理解されていないことが推察された。

また、原材料と添加物の最後に「、」を付けて、それぞれ（一部に〇〇を含む）と記入した解答もあった。

アレルギー表示については、健康被害に関わる情報のため、新基準における表示ルールを理解し、適正な表示を行う必要があると思われた。

なお、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、正しい表示の解答欄にアレルギー表示を含め原材料及び添加物を全て記入し、複数解答している者が散見された。

問 3 - 2

題材とした「栄養成分表示」の新基準における表示方法では、任意項目の食物繊維を表示する際は、糖質と併せて炭水化物の内訳として表示する必要がある。

糖質の表示場所（炭水化物の次又は食物繊維の上）及び内訳表示の必要性が指摘できているか、含有量を正しく記載していることがポイントとなるが、一部が不足した解答や、炭水化物の表記が間違っていると誤った解答をした者が多かった。また、糖質と食物繊維の表示位置が上下逆になっているケースも散見された。

カルシウムの強調表示については、高い旨の基準値に満たないため、含む旨の表示とする必要があるが、「豊富に」に代え、「多く」や「強化しました」等、高い旨の強調にあたる表現や強化された旨にあたる誤った解答が散見され、「補給ができる旨の表示基準」「適切な摂取ができる旨の表示基準」の理解不足が懸念された。

また、カルシウムの含有量の表示位置について、枠外に表示すると誤った解答をした者が複数あった。

別記様式 3 について、理解を深める必要があると感じられた。

全体を通して、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散見された。

(以上)

第5回食品表示検定試験(上級) 問4に関する講評

食品表示法が施行され初めての高級試験となった。

問4については、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なっている。第5回については、これに加え、旧基準から変更されたポイントを理解した上で表示を作成することが必要になり、受験者には、例年以上の労苦があったものと察する。

まず、問4-1の「レトルトパウチ食品」の設問については、配合や製造条件等の情報から類推して食品の分類を導き出し、前提条件を踏まえて法令に沿った表示を作成する問題。問4-2の「清涼飲料水」の設問については、「紅茶飲料の品質表示ガイドライン」については問わず、食品表示基準に沿って栄養成分の量及び熱量を含む義務表示事項について表示を作成する問題としている。

第4回までの旧基準による試験では、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傾向にあった。

新基準に基づく最初の試験となった第5回では、「アレルゲンの表示」「添加物の表示」「食品関連事業者の表示」「L-フェニルアラニン化合物を含む旨の表示」「栄養成分の量及び熱量の表示」等、旧基準から変更となった事項に関する戸惑いも感じられるところはあったものの、大枠では第4回までと、解答傾向に差は認められなかった。

問4全体で共通する不適切な解答としても散見されたため、特徴的なものを2点例示する。

- ① 賞味期限について前提条件で「4桁の西暦を用い、年月で表示する」とされているところを「年月日」で表示しているケース。
- ② 情報として与えられていない内容を記載（カレーをハンバーグ、サンプル品分析による推定値 など）しているケース。

例年のことではあるが、前提条件の内容の見落としにより、表示としては正しいが前提条件に合わないという例が散見される。業務で表示を作成する場合、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、法令の知識の深耕と併せて読解力も養ってほしい。

問4-1では、レトルトパウチ食品の表示として、野菜が2種類以上である場合は、「野菜」の文字の次に、括弧を付して「野菜(たまねぎ、にんじん、ばれいしょ)」とまとめて表示することとされており、牛肉の表示順位と併せて間違っているケースが散見された。この他に、「レトルトパウチ食品である旨」「殺菌方法」等の表示についても正しい用語が使用されていないものが多くみられた。

次に、アレルギーの表記方法として個別で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散見された。習慣的に一括表示としたものと思われるが、食品表示基準では原則として個別表示とされていることも踏まえて注意してほしい。なお、旧基準と変更のない部分でも、用途名併記の添加物におけるアレルギーの個別表記の方法の誤りが散見された。正しい表記方法は、「用途名(物質名:〇〇由来)」又は「用途名(物質名(〇〇由来))」と表示することとなっており、見やすさの観点からは、二重括弧を使用するよりも、「:」を使用する方がより望ましいとされている。アレルギーの表示方法については、この機会に、十分な理解に努めてほしい。

問4-2では、第4回と同様に比較的添加物の構成が多い食品を題材とした。配合に含まれるアスパルテームを含む食品については、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示が必要となるが、表示されていないものや「おなかのゆるくなる」といった誤った注意喚起表示がされたものが見受けられた。この「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示は、フェニルケトン尿症の方の安全に関わる表示として、表示可能面積が小さな食品でも表示が省略できないもののひとつとして、認識する必要がある。

栄養成分の量及び熱量の表示については、食品表示基準では「栄養成分表示」と表示することとなったが、「栄養成分値」「栄養成分分析値」等と記載されているものが見受けられた。また、従前のナトリウムから食塩相当量に表示内容が変更となっているが、今回の解答の中にはナトリウムで表示されているものも散見された。一方、義務化に伴い栄養成分表示に対する理解は深まっているように感じられる。但し、ここでも情報で提供されていない架空の成分や情報の記載が散見されたのは理解に苦しむところである。

(以上)