

## 2010年「食品表示検定・初級試験」団体受賞者の声

### 第1位

団体名	生活協同組合 コープさっぽろ
初級試験合格者数	合格者数 164名
団体からのコメント	<p>昨年の中級試験は、取扱商品の電子カルテ(アルカナム)のチェックを行う品質管理室と、直接表示に関わる機会が多い商品部バイヤーを中心に受験をしました。今回の初級試験では、表示が実際に消費者の皆さんの目に触れる場所である店舗の責任者(店長)を受験の対象者としてしました。</p> <p>加工食品の表示の多くは、製造・加工段階でパッケージされる際に行われるため、直接表示に手を加える機会はあまりありません。一方、野菜、果物、魚介類、肉類などの生鮮品や生鮮や惣菜部門の店内加工品は、POPの表示やインスタラベル表示など、正しくわかりやすい表示を行うことが重要です。今回受験対象とした店長は、生鮮や食品の各部門の経験者がほとんどですが、経験的に身につけたものだけでなく体系的に正しい知識を身につけられること、そして担当したことのない部門の表示も広く学習できたことなど、初級試験に向けて学習をしたことは、非常に役に立つ取り組みでした。</p> <p>今後は表示検定資格取得を店舗内の部門責任者に展開する予定です。人数も多いため段階的な取り組みになりますが、この資格取得が表示に対する正しい知識の習得につながり、実際の仕事の中でも広く活用できるものと期待しています。</p>
団体情報	事業概要：食料品・日用品を中心とした小売業（北海道内 99 店舗、宅配 30 センター） 本社所在地：札幌市西区発寒 11 条 5 丁目 10 番 1 号

## 第2位

団体名	フジパン株式会社
初級試験合格者数	合格者数 19名
団体からのコメント	<p>当社では 100 を超える数々の通信教育・検定などを社員教育として利用していますが、食品表示に関するものは業務に直結するにも関わらず多くはありません。食品表示検定は、「表示の実力を知る」ことを目的として会社で推奨することとし、全事業所の商品の原材料表示を作成している表示管理課を中心に、受験希望者を会社で取りまとめて試験に臨みました。</p> <p>これまでも表示の業務にあたっては、法律遵守を徹底し間違いのないよう確認体制を強化してきました。同時に正確だけでなく、消費者への分かりやすさや、表示に何が求められているかも考慮し、常に改善に努めております。このようなことから食品表示検定の受験勉強と試験を通し、表示関連の法令を改めて学習したことに加え、普段扱うことのない加工食品や生鮮食品についても広く学べたことは業務の上でも非常に効果的で、正しく表示する大切さを改めて感じ、自分に足りない知識を認識できたよい機会になりました。合格者にはこれから表示についての習熟度を自覚して、自信をもって業務に臨み、正しくわかりやすい表示を消費者に提供する姿勢を持ち続ける意欲となるでしょう。今年もさらに多くの従業員が初級・中級の合格を目指すと共に、将来的には上級まで活用していく予定です。</p> <p>今後は検定試験がもっと広く認知され、社内に合格者がたくさんいることが企業の信頼性の向上に結びつくようなれればと思います。また、食品表示に関する法律などが刻々と変わる中で、この検定に合格すれば、最新の知識を習熟できているという自信につながる検定である事を期待しております。</p>
団体情報	事業概要：製菓製パン業 本社所在地：愛知県名古屋市長区瑞穂区松園町 1-50

第 2 位

団体名	天使大学
初級試験合格者数	合格者数 19 名
団体からのコメント	<p>今回の検定試験に際しては、「看護栄養学部 栄養学科」の中で希望する学生を大学側で取りまとめ、団体受験いたしました。栄養士にとって「その食品にどのようなものが入っているのか」を読み取れる知識が重要であることは言うまでもありません。食品表示については授業でも触れますし、管理栄養士の国家試験の出題範囲にも一部含まれており、授業の予・復習としてよい機会になったと考えています。</p> <p>卒業していく学生の多くは、病院・学校・保健所・給食サービス業などへ就職し、献立や食事の考案や提供、また乳幼児から高齢者、入院患者まで様々な方への食事や栄養補給の相談・指導に対応することになります。いずれの業務にも食品に関する広い知識とともに、食品表示の知識は欠けてはならないものです。例えば昨今、アレルギー食品とその表示については対応を迫られる場面が多数あります。保育所や小学校での食事提供の際には、加工食品の原材料規格書を取り寄せチェックができることが必須となるでしょうし、アレルギーを持つ方の食事指導においても的確に食品選びができるようアドバイスするため食品表示の知識は必須となります。いずれにおいても加工食品は特に注意が必要です。学習する上で、食品表示検定の認定テキストは非常に解りやすくまとまっており、関連科目を教えている教員も利用しています。また受験はしなかったものの認定テキストだけを購入した生徒も多数おりました。今後の受験についても、消費者の立場に立った業務ができるよう、また国家試験の準備としても学生に薦める予定です。また、資格取得が就職にも生きるものとなればと願います。</p>
団体情報	<p>事業概要：大学（看護師・管理栄養士等の育成）</p> <p>所在地：北海道札幌市東区北 13 条東 3 丁目 1-30</p>

第 4 位

団体名	株式会社 昭和
初級試験合格者数	合格者数 12 名
団体からのコメント	<p>当社は、水産品をはじめ、一般から業務用までの食品を取り扱う総合食品問屋です。取り扱い商品が多岐にわたるため、取引先メーカー様の商品規格書の商品登録に『e-BASE』を使用し、食品の内容確認業務を行っております。登録業務担当者はもちろんのこと営業担当者も、商品規格書の確認に於いて、食品表示に関する知識を身につけておく必要があります。また、ますます複雑かつ微細な対応が必要となっている得意先様からの要望や問い合わせにも、より高いレベルで対応できる力が求められています。このような状況から、昨年の検定試験は「CVS サプライ事業部」を中心に、教育の一環として受験しました。現状の自分達のレベルが再確認でき、日々の登録確認業務に活かすことができていると感じています。</p> <p>今後、安心・安全な商品を消費者に届けるためには、商品規格書の表示内容を読み取り、確認を行う業務について、さらなるレベルアップを図る必要があると考えております。また、食品を扱っているという企業責任を再認識すると同時に、法令遵守の考えに基づいて表示内容の理解を深めて、”品質管理のレベルを高める”ことを、今後の営業戦略の一つの武器にしていきたいとも考えております。そのため現在も、社内の品質管理部や外部講師による勉強会の開催や、食品表示に関するセミナー等へ積極的に参加し、関心を高めると同時に、幅広いスキルアップにつなげる努力を重ねております。今年度の食品表示検定試験については、受講者同士で問題を作成したり、試験対策のための勉強会を企画するなどして、相乗的に活用し、取り組んでいきます。</p>
団体情報	<p>事業概要：水産品、一般食料品、業務用食材、冷凍食品、酒類等を扱う</p> <p style="text-align: center;">総合食品問屋</p> <p>本社所在地：愛知県稲沢市中之町福島町 80 番地</p>

第 5 位

団体名	マエカワテイスト株式会社
初級試験合格者数	合格者数 11 名
団体からのコメント	<p>当社は約 10 年前、全商品を“無添加”“天然”にこだわった鰹節や昆布などのダシを中心とした商品へ移行する方針を打ち出しました。以降「食品表示」については、食品の内容の“真実”や、“目には見えない品質”を伝えることのできる唯一の手段ととらえ、社員の義務教育ともいえる重要な知識と位置づけています。また、頻繁な法令の改訂を鑑み、定期的に「表示」の見直しを行っているため、全員が知識のレベルを上げる必要があります。このような側面から昨年の検定試験は社員間でも気運が高まり、試験日程の合わなかった数名を除き多くの社員が受験しました。試験に備えて、事前に社内勉強会を実施したことを含め、社員共通の意識や知識としても、非常に有用だったと考えています。</p> <p>資格取得者が多いことは、会社の特徴として取引先にもイメージづけられると考えており、少なからず間接的にも利点があると考えております。また当社の購買客は食の安全や品質に関心が高く、お問い合わせにおいてもレベルの高い対応が必要です。また万が一、ミスやトラブルがあった場合は、取り返しがつかない事態も考えられます。このようなことから、食品表示については社員全員の資格取得を考えており、一般社員には初級を、開発・品質部門は中級・上級を目指す予定です。</p> <p>そもそも当社は、「ダシを効かせて元気食」をキャッチフレーズに、“日本型の食生活”を提案し、自然の食べ物の力に対する認識を広めることを、当社の社会的役割と位置づけております。「食品は安全・安心でなければならない」という理念を表現できる重要な手段として、ISO22000 や有機 JAS の取得とともに、複合的に「食品表示」の資格・試験を活用していきたいと考えております。</p>
団体情報	<p>事業概要：削りぶし、無添加・有機 液体だし 製造販売 本社所在地：兵庫県姫路市土山 6-4-1</p>