

食品表示検定 上級試験 問題形式例

※ 下記は過去の試験問題例ではありません。

2017年7月

一般社団法人食品表示検定協会

問1 問題例 基礎知識を有する(マークシート)

【問題例 1】「生鮮食品の表示」に関する次の①～④の記述の中で、その内容が最も不適切なものを1つ選びなさい。

- ① 容器包装に名称と原産地を表示する場合、原則として日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイント以上の大きさで統一のとれた活字で表示する。
- ② 名称、原産地の表示の場所については、特に規定は設けられておらず、消費者にわかりやすく表示されていれば、壁やボード等に全商品を一括して表示することができる。
- ③ 特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に規定する特定商品であって密封されたものは、内容量、表記する者の氏名又は名称及び住所の表示が必要であり、生鮮食品であっても表示は容器包装に行う。
- ④ 農業協同組合の略称である「JA〇〇」という表示は、〇〇に該当する部分が原産地として消費者に一般的に知られている地名と認識されるため、原産地表示がなされているとみなされる。

【問題例 2】「アレルギー表示」に関する次の①～④の記述の中で、その内容が最も不適切なものを1つ選びなさい。

- ① アレルギー表示の文字の大きさを他の表示よりも大きくしたり、文字の色を他の表示と変えることは、優良誤認を招く恐れがあるため認められていない。
- ② 網で無分別に捕獲した魚介類をそのまま原材料とし用いるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できないものは、たん白加水分解物、魚醤、魚肉すり身、魚油、魚介エキスに限り、「たん白加水分解物(魚介類)」等と表示をすることが認められている。
- ③ 特定原材料を原材料とする加工食品であって、その名称が特定原材料を含むことが容易に判別できるものを「拡大表記」といい、卵の拡大表記としては「厚焼き玉子」、「ハムエッグ」等がある。
- ④ アルコール類は、アルコール摂取時の反応が、特定原材料等の抗原性によるものかアルコールの作用によるものかを判断することが極めて困難で、アレルギー疾患を引き起こすとの知見が得られにくいいため、アレルギー表示義務の対象となっていない。

【問題例 3】「加工食品の表示」に関する次の①～④の記述の中で、その内容が最も不適切なものを1つ選びなさい。

- ① 特定商品以外の製品は、内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラムの単位で、内容体積はミリリットル又はリットルの単位で、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する。
- ② 一般的名称を商品名として使用している場合、または商品名に近接した箇所に一般的名称を明瞭に表示する場合には、一括表示部分における名称の表示を省略することができる。
- ③ 栄養成分表示において、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムは、含有量が0gである場合でも表示の省略はできず、「たんぱく質と脂質が0g」のように一括して表示することもできない。
- ④ 添加物のうち、栄養強化の目的で使用されるビタミン類、ミネラル類、アミノ酸については表示を省略することが認められているが、個々に定めのあるものについては添加物表示が必要である。

《問1 問題例 解答と解説》.....

【問題例1】解答：④

解説：JA名に含まれる名称が原産地と異なる場合や、そもそも一般に知られている地名ではないものもあるため、JA名とは別に「〇〇産」と原産地を表示する必要がある。（「食品表示基準 Q&Aについて」(消食表第140号) 第3章生鮮食品 生鮮-3)

【問題例2】解答：①

解説：アレルギー疾患を有する方にとって分かりやすい表示となるよう、優良誤認表示に当たらないよう配慮しつつ、アレルギー表示の文字の色や大きさを変えることが認められている。（「食品表示基準 Q&Aについて」(消食表第140号) 別添アレルギーを含む食品に関する表示 E-24)

【問題例3】解答：③

解説：栄養成分表示において、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムは、含有量が0gである場合でも表示の省略はできないが、「たんぱく質と脂質が0g」のように一括して表示することはできる。（食品表示基準 別記様式2及び3の備考欄参照）

問3 問題形式例 表示をチェックできる(記述式)**問3 (各4点×5)**

※前提条件、配合に関する情報等は、検定試験用に作成した架空の数値である。

『前提条件』に従い作成した表示<3-1>及び<3-2>に間違いがある。

このうち、5つの間違いを、「間違った表示箇所(ア～サの中から選択)」、「間違った表示内容」及び「正しい表示」を解答欄に記入しなさい。

[注意事項]

- ・食品表示基準に基づいて表示を行うこととする。
- ・設問の対象となる表示について解答すること。
- ・必要な表示事項は、すべて記載するものとする。
- ・公正競争規約に及び自治体条例については対象としない。
- ・1つの解答欄には、間違いを1つのみ記述すること。
- ・「間違った表示」について、5つを超えて記述しないこと。
- ・記入方法は、下記の[解答欄記入例]を参考にすること。

[解答欄記入例]

問題番号*1	間違った表示箇所*2	間違った表示内容*3	正しい表示*4
3-1	イ	スキムミルク	脱脂粉乳
3-2	なし	保存方法の記載なし	(賞味期限欄の下に欄を追加) 保存方法:直射日光を避け、常温で保存してください。

- *1 「3-1」又は「3-2」を記入する。
- *2 間違いのある項目の横に記載されているカタカナを記入する。
必要な表示が記載されておらず、該当する項目がない場合「なし」と記入する。
- *3 間違った表示を書き写すこと。必要な表示が記載されていない場合、「〇〇の記載なし」等と記入すること。
- *4 「正しい表示」が複数ある場合は、いずれか1つの具体的な「表示」を記入すること。

問3-1

『前提条件』

(1) 製造について

- ① この食品は、無脂乳固形分 9.0%、乳脂肪分 4.0%のアイスマイルクである。
- ② いちご果肉を混ぜ合わせたストロベリーアイスである。
- ③ ……………。
- ④ ……………。
- ⑤ ……………。

(2) 表示作成について

- ① 「あまおう」の果肉を使用している旨を商品名の近接した箇所に表示する。
- ② ……………。
- ③ ……………。

(3) 配合に関する情報

原材料名		配合量 (%)	原産地	アレルギー情報	遺伝子組換え情報	添加物の使用目的
生乳		60.0	北海道	乳		
クリーム(乳製品)		11.0	北海道	乳		
水あめ	コーンスターチ	7.3	アメリカ		トウモロコシ・不分別	
	馬鈴薯でん粉		日本		馬鈴薯・組換えでない	
いちご果肉(あまおう)		6.0	福岡県			
いちご果肉		6.0	日本			
砂糖		4.5	北海道		てん菜・組換えでない	
イチゴ香料(イチゴ抽出物)		0.1	日本			香料
合計		100				

＜3－1＞設問の対象となる表示

表示箇所

(ア) ⇒ ストロベリーアイス あまおう果肉使用

(イ) ⇒	種類別	アイスマルク
(ウ) ⇒	無脂乳固形分	9.0 %
(エ) ⇒	原材料名	生乳、いちご果肉、クリーム(乳製品)、水あめ、砂糖、脱脂粉乳/安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、天然香料
(オ) ⇒	内容量	120ml
(カ) ⇒	製造者	〇〇乳業株式会社 札幌工場 北海道札幌市〇〇区〇〇 * - *

問3－2

『前提条件』

(1) 製造について

- ① この食品は、……………。
- ② ……………。

(2) 配合に関する情報

原材料名	配合量 (%)	原産地	アレルギー情報	遺伝子組換え情報	添加物の使用目的
……	…	…	…	…	…

＜3－2＞設問の対象となる表示

表示箇所

(キ) ⇒	…	……
(ク) ⇒	…	……
(ケ) ⇒	…	……
(コ) ⇒	…	……
(サ) ⇒	…	……

問4 問題形式例 表示を作成できる(記述式)

※前提条件、配合や栄養成分に関する情報等は、検定試験用に作成した架空の数値である。

※解答欄の点線枠内に完成形の表示を示すものとし、修正などのある場合には取り消し線や吹き出し等の校正記号で修正せず、消しゴム等で消して書き直すこと。

※指示された範囲を超えた表示を作成しても、採点対象とはならない。

問4-1

次の焼菓子の配合規格に関する情報等を基に前提条件を満たした表示を作成しなさい。

この問題で作成する表示の範囲は、「別記様式による表示」、「栄養成分表示」とする。

『前提条件』

(1) 製造について

- ① この食品は、焼菓子である。
- ② 株式会社〇〇製菓 茨城工場で製造・包装する食品である。
・株式会社〇〇製菓 茨城工場の住所は、茨城県〇〇市〇〇町1-1-1である。
- ③ 1個は50gで、個包装したうえで、6個を1つの外袋に包装する。
- ④ ……………。

(2) 期限表示について

- ① 期限表示は、製造日を含めて製造日から120日間の設定である。
- ② ……………。

(3) 栄養成分表示について

- ① 栄養成分表示は、1個当たりの栄養成分を表示する。
- ② エネルギー換算係数は、次の係数を使用する。(単位:kcal/g)
たん白質: 4 脂質: 9 炭水化物: 4
- ③ ……………。

(4) 表示作成の条件

- ① この商品は、販売者が責任を持って表示を行う。
販売者:株式会社〇〇食品(東京都〇〇市〇〇町2-2-2)
- ② ……………。
- ③ ……………。

『配合に関する情報』

原材料名	配合量 (%)	アレルゲン情報	遺伝子組換え情報	添加物の使用目的	
小麦粉	32.50	小麦	-	-	
砂糖	27.50	-	甜菜:分別(非組換え)		
マ ガ リ ン	食用精製加工油脂	10.25	大豆	大豆:分別(非組換え)	
	食用植物油脂	5.45	-	トウモロコシ:不分別	
	バター	2.20	乳		
	粉乳	1.25	乳		
	植物レシチン	0.55	大豆	大豆:不分別	乳化
	バターフレーバー	0.35	乳		着香
			トウモロコシ: 分別(非組換え)	膨張	
	合計	100.00			

栄養成分値(100g当たりの分析値)

成分等	値	単位
たんぱく質	9.0	g
脂質	20.1	g
炭水化物	59.8	g
ナトリウム	4.4	mg

問4-2

次の〇〇〇〇の配合に関する情報を基に前提条件を満たした表示を作成しなさい。

この問題で作成する表示の範囲は、「〇〇〇〇」及び「〇〇〇〇」に関連して表示すべき内容とする。

『前提条件』

(1) 製造について

- ① この食品は……………。
- ② ……………。

『配合に関する情報』

原材料名	配合量 (%)	原産国	アレルゲン情報	遺伝子組換え情報	添加物の使用目的
…	…	…	…	…	…