

**食品表示検定 中級 試験問題例**  
**(第14回試験問題より抜粋)**

2017年1月

一般社団法人食品表示検定協会

**【出題範囲】**第15回の中級試験は、改訂5版認定テキスト・中級からの基礎知識と、それを理解した上での応用力を問います。下記問題例は改訂4版からの出題でしたので、出所については改訂5版の該当ページを紹介しています。

**【問題例 1】** 次の表示例において、内容が最も不適切な表示を、①～④の中から選んでください。

《スーパーの果物売り場での表示(包装品の場合)》

①	②	③	④
メロン 富良野産	みかん 静岡産	レモン (防かび剤) カリフォルニア産	ぶどう チリ産

**【問題例 2】** 「生鮮食品(鮮魚)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つ選んでください。

- ① 鮮魚の名称は、標準和名(種名)か一般に使用されている名称で表示する。
- ② 回遊魚にあつては、原産地表示として、「近海」「遠洋」と表示することが認められている。
- ③ 名称は、一般に理解される地域では、地域特有の名称(地方名)で表示することができる。
- ④ 外国船舶が漁獲して国内の港に水揚げしたものは、輸入品である。

**【問題例 3】** 「特色のある原材料表示」に該当しないものを、次の①～③の中から1つ選んでください。

- ① 「有機小麦粉使用」と、原材料に有機加工食品を使用した旨を表示する。
- ② 「〇〇(商品名)使用」と、原材料に市販されている商品を使用した旨を表示する。
- ③ 「青のりたっぷり」と、使用した原材料の一般的名称を用いてその含有量が多い旨を表示する。

**【問題例 4】** 次の農産物漬物の表示例の中で、最も不適切な表示部分を①～④の中から1つ選んでください。

① ⇒	名称	なす塩漬(刻み)
② ⇒	原材料名	なす(大阪府)、漬け原材料(還元水あめ、食塩、酵母エキス、ミョウバン)／環状オリゴ糖、酸化防止剤(V.C)
③ ⇒	内容量	200g
④ ⇒	賞味期限	28. 12. 23
	保存方法	10℃以下で保存してください。
	製造者	株式会社〇〇食品 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

..... << 正答と解説 >> .....

**【問題例 1】** 正答: ③

解説: レモンに防かび剤を使用した場合、用途名及び添加物名(イマザリル等)の表示が義務付けられている。

出所: 改訂5版認定テキスト P42 「2-2-1 野菜・果物」及び P219～220 「5-1 添加物表示の解説」

**【問題例 2】** 正答: ②

解説: 鮮魚の原産地表示に、「近海」「遠洋」の表示は認められていない。

出所: 改訂5版認定テキスト P61 「2-4-1 鮮魚【原産地】」

**【問題例 3】** 正答: ③

解説: 「青のり」は一般的名称であることから特色のある原材料表示に該当しない。「たっぷり」等含有量が多いことを強調して表示する場合は、製造者が当社比等の基準等を持ち、消費者の間合せに対して明確に回答できることが必要。

出所: 改訂5版認定テキスト P255 「5-5-1 特色のある原材料表示の解説」

**【問題例 4】** 正答: ②

解説: ミョウバンは添加物のため、スラッシュで区分し、環状オリゴ糖や酸化防止剤(V.C)と比較して重量の割合の高い順に表示する。

出所: 改訂5版認定テキスト P101 「4-1-3 農産物漬物」及び P217 「5-1 添加物表示の解説」