

**食品表示検定 中級 試験問題例**  
**(第15回試験問題より抜粋)**

2017年7月

一般社団法人食品表示検定協会

**【出題範囲】**第16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。法令は平成29年4月1日時点で施行されているものを基準とします。

**【問題例 1】** 次の文章の[ ]にあてはまる最も適切な語句を、①～④の中から選んでください。

食品表示法における定義では、[ ]は加工食品に該当する。

- ① 白菜を四分の一にカットしたもの                      ② むき身のアサリを凍結したもの
- ③ カットした水菜とレタスを混合したもの              ④ 豆類を収穫後、保存のため乾燥したもの

**【問題例 2】** 「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つ選んでください。

- ① 「和牛」と表示することができるのは、国内で生まれ育てられた特定の品種とその交雑種の牛の肉のみである。
- ② しいたけは、「名称」「原産地」のほかに「栽培方法」を表示する。
- ③ 外国船舶が漁獲して国内の港に水揚げした水産物の場合、原産地として水揚げ港名を表示する。
- ④ 輸入した精米で、精米年月日が不明なものは輸入年月日を表示する。

**【問題例 3】** 次の「遺伝子組換え食品」に関する文章の[ ]にあてはまる最も適切な語句を、①～③の中から選んでください。

義務表示の対象となるのは、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、[ ]、アルファルファ、てん菜及びパパイヤの8種類の農産物と、これを主な原材料とし、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が検出できる加工食品33食品群である。

- ① 綿実    ② 小麦    ③ ひまわり

**【問題例 4】** 次のマヨネーズの表示例の中で、最も不適切な表示部分を①～④の中から1つ選び、その番号を解答用紙の所定欄にマークしなさい。

① ⇒	名称	マヨネーズ
② ⇒	原材料名	大豆油、卵黄、醸造酢(りんご酢、米酢)、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、レモン果汁
	添加物	調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物
③ ⇒	内容量	300g
	賞味期限	2018. 1. 10
④ ⇒	保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
	製造者	株式会社 ○○食品 ○○県○○市○○町○-○-○

..... << 正答と解説 >> .....

**【問題例 1】** 正答：③

解説：複数の種類の野菜をカットして混合することは、食品表示法における定義では、製造又は加工に該当する。

出所：認定テキスト P34～P35 「2-1 生鮮食品の表示の原則」

**【問題例 2】** 正答：③

解説：外国船舶が漁獲して国内の港に荷揚げした水産物の場合は輸入品となり、当該船舶が属する国名を原産地として表示する。

出所：認定テキスト P61 「2-4-1 鮮魚」

**【問題例 3】** 正答：①

解説：遺伝子組換え農産物として表示の対象となるのは、綿実を含めた8種類の農作物である。

出所：認定テキスト P237 「5-3 遺伝子組換え食品表示の解説」

**【問題例 4】** 正答：②

解説：卵黄、卵白については、卵の文字が含まれているものの拡大表記として認められていないため、「卵黄(卵を含む)」等と表示する。

出所：認定テキスト P228 「5-2 アレルゲンを含む食品の表示の解説」