

## 第14回食品表示検定試験(上級)に関する講評

### 問 2

食品表示検定試験のコンセプトでは、上級合格者には食品表示に関する助言・指導を行える力量を求めています。問 2 では、商業誌や業界紙にコラムとして掲載できる文章を書く力があるかを見ています。2024 年の上級問 2 の問題は、原材料名の表示について、「最も一般的な名称」「複合原材料」「特色のある原材料」の用語をすべて用いて 800 字以内で説明せよ、という内容でした。コラムであるから、課題として与えられた用語の説明ではなく、これらを使って原材料名の表示に関する文章を書く必要があります。解答を書き始める前に、どのような構成の文章が求められているか、少し考えてみるとよいでしょう。示された用語をその順序に従って使うと比較的書きやすくなります。なお、用語は主要なテーマを示しているわけではなく、テーマに含まれるキーワードかもしれません。そうしたことを考慮してバランスよく 800 字の文章を組み立てることも評価対象です。

今回の答案から気づいた点をいくつか紹介します。

まず、解答に当たっては問題文をよく読む必要があります。原材料名の表示が基本の課題であるのに「最も一般的な名称」で早とちりし、名称表示について書き始める答案が見られました。原材料名の表示を行う場合には、最も一般的な名称で表示するという書き出しともいえる部分を間違えると全体の構成は難しくなります。

複合原材料を構成する原材料の表示については 5% 未満かつ上位 3 位以下の原材料をその他と記載することができますが、この条件を正確に書いていない答案が多くありました。また、「5% 以上または上位 3 位以内の原材料については省略できない」のように書いた答案もありましたが、条件を正しく覚えないと正しい内容の文章を書くことは難しいです。

特色のある原材料は、それらについて強調表示をしようとする場合には一定のルールがあります。どのような原材料が特色のある原材料に該当するのか、該当しないのはどのような原材料かについて書いている答案は多かったものの、この制度が強調表示をする場合にのみ適用されることまで書いている答案は多くありませんでした。制度の内容だけでなく、何を目的とする制度であるかまで知っておくことで奥行きのある文章が書けます。

問 2 には総合的な知識が必要とされ、受験者の実力が回答の内容に明確に現れますが、限られた時間の中で読み応えのある文章を仕上げてくる受験者も多くいます。自分で課題を出し、800 字で文章をまとめるなどの練習を重ねれば確実に力がつきます。上級食品表示診断士は社会の評価も高く、ビジネスに結びつく機会も多いので、今回、残念ながら不合格となった方や、中級合格者は是非次回チャレンジしていただければと思います。

(以上)

## 問 3

問 3 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ものです。

### 問3-1

題材とした「うなぎ加工品」は、「原材料名」と「原料原産地名」の表示方法について個別規定のある食品です。間違った表示は、「原料原産地名」「加工でんぷん」「加工者」の3箇所、いずれも高い正答率でした。

設問対象の製品は、うなぎの白焼きを輸入し、国内で味付け、加熱を行い最終製品としているため、原料原産地表示の対象となります。うなぎ加工品の個別規定において、原材料名は「うなぎ」等と表示し、原料原産地名は原材料名欄のうなぎの名称の次に括弧を付して、うなぎの原産地を表示することとされていますが、「うなぎ白焼き(国内製造)」とした解答が散見されました。

増粘目的で使用した「加工でんぷん」は用途名を併記する必要があります。また、同じ用途で使用した添加物は、まとめて表示することを前提条件としていましたが、正しい表示を「増粘剤(加工でんぷん)、増粘多糖類」とした解答や、「増粘多糖類(加工でんぷん、キサンタンガム、グアーガム)」「加工でんぷん、増粘剤(キサンタンガム、グアーガム)」など、用途名、簡略名の理解不足と思われる解答が散見されました。

事項名の「加工者」については、味付けは製造行為に該当するため、「製造者(製造所も可)」の表示を行います。この点については高い正答率でした。

なお、加工者の表示箇所(別記様式枠内)を間違いとした解答や、正しい表示を「製造者(製造所)として別記様式枠外に表示する」とした解答が多くありました。表示責任者と製造者又は加工者が異なる場合、製造者又は加工者の表示箇所は、表示責任者に近接した別記様式枠内又は枠外のどちらでも良いとされています。

### 問3-2

「糖類を添加していない旨」及び「ナトリウム塩を添加していない旨」の表示を行うための要件を満たしている食品について、それらの栄養強調表示及び栄養成分表示を題意としました。

間違った表示は、「シヨ糖」と「食塩相当量を表示していない」の2箇所です。

「糖類を添加していない旨」の強調表示を行う場合は、糖類の含有量を表示する必要があります。また、食品表示基準において、「シヨ糖」は栄養成分ではないため、表示する場合は別記様式枠外に表示します。従って、「シヨ糖」ではなく「糖類」を糖質の内訳として表示します。間違った表示を「シヨ糖」と指摘した解答は多かったものの、糖類と糖質の表示位置を正しく記載して

いないものや、ショ糖を枠外に表示するとのみ記載した解答も散見されました。

「ナトリウム塩を添加していない食品」にナトリウムを表示する場合は、「食塩相当量」を「ナトリウム(食塩相当量)」に代えて表示します。

間違った表示箇所については高い正答率でしたが、「ナトリウム」を「食塩相当量」に代えとした解答や、両者の位置が逆「食塩相当量(ナトリウム)」、食塩相当量の欄をどこに追加するか、位置が不明な解答が多くありました。

表示がないことが間違いの場合、何の表示がないか、どの位置に追加するなど、解答方法に注意が必要です。

その他、商品表面の「砂糖・食塩無添加」を間違いとし、「糖類・食塩無添加」「糖類・食塩不使用」「砂糖・食塩不使用」を正しい表示とした解答が目立ちました。

「糖類を添加していない旨」の表現例には「砂糖不使用」や「糖類無添加」が、「ナトリウム塩を添加していない旨」の表現例には「食塩不使用」「食塩無添加」が該当します。

また、「推定値」「この表示値は、目安です。」の表示がない等の解答が散見されました。

栄養強調表示の表現例や栄養強調表示を行う場合の留意点等について、理解を深めていただく必要があるように感じました。

全体を通じて、前提条件の見落とし、物質名の欠落や写し間違いといった残念なミスも散見されました。解答の記入方法に従っていない場合、減点又は採点対象とならないので注意してください。

(以上)

## 問 4

問4では、一般用加工食品の表示について、食品表示基準の義務表示事項、計量法に基づく表示の作成に必要な能力を有しているかを確認するものです。なお、上級検定においては、例年、実務で表示を作成する際に、法令だけでなく企業内での表記ルールなどに従って、統一性のある分かりやすい表示を作成することが求められることを念頭に、法令に違反しない表示作成以外にも、前提条件に従って情報整理を行い、表示を作成する能力についても確認する内容としています。

第14回では、一般用加工食品の表示として問4-1では米菓、問4-2では食肉製品(ベーコン類)について出題しました。問4-2のベーコン類については食品表示基準において「名称」「原材料名」「添加物」等の表示方法が定められた食品です。上級の受験者だけあり、基本となる横断的な表示事項の内容については、多くの方が理解し、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ました。

#### 問4-1「米菓」の設問について

問4-1で出題した「米菓」については、米トレーサビリティ法の指定米穀等に該当します。まず、名称については食品表示基準第3条第1項により、一般的な名称を表示します。原材料名欄の記載では、原材料の米粉の産地情報について米トレーサビリティ法に従い「もち米粉(米(国産、タイ産、中国産))」「もち米粉(米(国産、タイ産、その他))」等の表示が求められますが、食品表示基準による原料原産地表示で記載している例も散見されました。この機会に農林水産省の「米粉・米粉等加工品の表示に関するQ&A(第二弾)」等も参考に再度確認しておかれるのも良いでしょう。原材料と添加物の区分では、「加工デンプン」を原材料として、「たん白加水分解物」を添加物として誤って認識しているケースが一定数ありました。アレルギー表示については、前提条件で特定原材料等を一括表示することと指定しています。ここでは、アレルゲンを個別表示したケース、特定原材料に準ずるものの一部(特にごま)の表示が欠落したケースがありました。内容量の表示については、ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、入れ、又は付けたものを除く1個の質量が3グラム未満の米菓は、密封をしたときに特定物象量を表記すべき特定商品(法第13条第1項の政令で定める特定商品)に該当し、特定商品の特定物象量に関しては、政令に量目公差が定められ、遵守義務が課せられているために「約〇g」等の曖昧な表示はできません(「約〇g」等の表示が括弧書きの内外であるか、総量もしくは内容物1個当たりの量かを問わない)。また、これは容器又は包装への表記に限らず、立て札・下げ札、カタログ等への特定物象量の表示についても同様とされていますので注意してください(参照:計量法における商品量目制度Q&A集【全般-30】)。

#### 問4-2「ベーコン類」の設問について

ベーコン類については、現在、消費者庁の分科会において個別的義務表示事項の見直しが予定されている品目です。現段階では、名称などに個別の表示ルールがあります。

まず、名称については、「ベーコン」の表示の文字の次に、ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものでは、「ブロック」、「スライス」等その形状を括弧を付して表示することが定められていますが、形状の表示がされていないものが散見されました。また、「加熱食肉製品」では、加熱食肉製品である旨及び包装後加熱か加熱後包装かの別の表示が必要となります。一般的には「加熱食肉製品(包装後加熱)」等と表示しますが、「包装後加熱か加熱後包装かの別」について、加熱冷凍食品に記載が必要な「凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別」「飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別」の表示と混同し、「包装前加熱の有無」と「飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別」の表示を別記様式枠内に記載しているケースが複数ありました。添加物表示では、増粘の目的で単独で使用している「カラギナン」を「増粘多糖類」と記載したケースも散見されましたが、これは使用した増粘多糖類が1種類の場合には使用できませんので注意してください。アレルギー表示については、前提条件で特定原材料等を個別表示することと指定しています。ここでは、前提条件に従わず一括表示を行ったり、「乳成分を含む」を「乳を含む」と記載するなどのケアレスミスが多くみられました。表示責任者である販売者等の表示については、製造所固有記号を販売者ではなく製造者の

表示に併記する、「+」の記号の記載がないなどのミスがありました。また、応答義務の表示についても、製造所固有記号を記載せずに工場を列記するなど、消費者が製造所を特定できないものが散見されました。

最後に、第14回については、問4-1、問4-2の共通事項として、個別的な定めのない表示部分については、多くの方が理解し、正しく表示されていました。問4-1の米トレーサビリティ表によるコメの産地の情報伝達、問4-2の食品表示基準 別表第4で定められている事項などについては、理解にばらつきがありました。食品表示基準における個別的義務表示事項については、現在見直しの検討が進められているところですが、引き続き必要と考えられるものは、基準として残りますので、日常的に知識を活用することのない分野についても、興味をもって情報収集を行っていただければと思います。

(以上)