

## **第6回食品表示検定試験(上級) 問2に関する講評**

上級試験の問2では、毎回、記述すべきテーマと記述に際して使用すべき用語を3つ示している。今年の試験では「食品関連事業者、製造者、製造所等の表示」について記述を求め、使用すべき用語として「製造所固有記号」、「乳、乳製品」、「+」を示した。テーマと用語の組合せから出題の意図として製造所固有記号に重点を置いた記述を求めていることを見抜いてほしい。

毎回、採点に当たっての基本的な考え方として示しているが、問2の解答に求められる水準はそのまま雑誌のコラム等の原稿として使える文章である。したがって、食品関連事業者等の表示について問われた場合、いきなり製造所固有記号の説明に入るのではなく、表示責任者の氏名又は名称及び住所について事項名を明記して表示するが、製造所又は加工所の所在地及び氏名又は名称についても同様に表示する必要がある。しかし、一定の条件の下に製造所等の表示に代えて製造所固有記号による表示が認められる、というように基本的な説明を先ず行ってほしい。

解答を記述するうちに、そもそものテーマを忘れてしまい、乳、乳製品の用語を使用する時点でアレルギー表示の説明を始めた解答が何枚か見られた。そもそも何について問われているのかを常に意識し落ち着いて解答に臨んでほしい。

使用すべき用語のうち「+」については、その意味をよく知らないと思われる解答が多く見られた。「+」は旧届出制度による固有記号と新届出制度による固有記号を見分けるための重要な印である。「+」は固有記号に使用できない旨の解答が何件も見られたが、それを知りながら「+」が固有記号制度の中でどのような目的で使用されるかが書けていないのは残念である。また、「食品関連事業者の名称+住所が必要」のように「及び」の代わりに「+」を用いた解答があったが、指定した用語を正確に使用した解答とは認めなかった。さらに、「+」を付した固有記号を使用した場合に旧制度による表示が認められなくなることを正しく指摘した解答は非常に少なく、表示関係業務の担当者にこの知識が十分に周知されていないのではないかと不安を覚えた。移行期間中に新制度に基づく製造所固有記号を取得した際に他の表示も新制度に切り替えることを忘れるという失敗が生じないように今回の受験者は自ら注意するだけでなく周囲の関係者にも注意を喚起してほしい。

なお、解答に際しては正確な知識に基づいて答案を書くことが重要である。いくつか例を挙げると、乳、乳製品について、製造所固有記号による表示が認められていないとする解答が多かったが、まったく認められていないわけではなく、販

売者と製造所固有記号の組合せによる表示が認められていないだけであり、製造者(本社)の氏名及び住所並びに製造所固有記号による表示は可能である。固有記号の届出は「販売者が行う。」と書いた解答が多かったが、正確には表示責任者である。また、せっかく固有記号の届出について有効期間が設けられたことを記述しながら、有効期間を間違えて記載した解答が何枚も見られた。さらに、新たな製造所固有記号の届出制の施行時期を2015年4月とした解答や2017年4月とした解答が見られた。

誤った記述については、その内容に応じて減点するので、答案作成に際してはうっかりミスがないように注意して書くことは当然であるが、内容に自信のないことについて無理に書くよりそうした点についてはあえて書かないという対応もあり得る。(もちろん書かないことにより得点が低くなる可能性はある。)

最後に、毎回講評で注意を喚起しているが、解答に際しては内容に応じ適切に段落を設け、各段落の初めは1文字下げるという文章作成の基本を守ってほしい。これらができていない場合は減点されるので、注意してほしい。

(以上)

## 第6回食品表示検定試験(上級) 問3に関する講評

問3では、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。

### 問3-1

題材とした「うなぎ加工品」は中国から白焼きの状態で購入し、日本で味付け及び最終包装を行っているため国内製造品となり、原産国名の表示は不要である。この輸入品か国産品かの判断は出来ているが、原産国名を原料原産地名に変更し、原材料名欄に記載した原料原産地名の表示を削除している解答が見られた。「うなぎ加工品」は原料原産地表示の対象の食品であり、個別に表示方法が規定されている。うなぎ加工品の原料原産地名の表示は、原料原産地名の欄を設けず、原材料名欄に記載した「うなぎ」の文字の次に、括弧を付して、原料うなぎの原産地名を表示する必要がある。

個別に表示方法が規定されている4品目については、単に原料原産地表示が義務付けられているだけでなく、表示方法も横断的なものと異なることを理解してほしい。

表示責任者の事項名については、味付け行為は製造にあたるため、「加工者」ではなく「製造者」と表示する必要がある。こちらは正答率が高かった。

調味料は一括名による表示が認められているが、調味料として2種類以上使用した場合で主としてアミノ酸から構成される場合にあっては「調味料(アミノ酸等)」と表示することが規定されている。こちらも正答率が高かった。また、「等」の部分をも具体的に「調味料(アミノ酸、核酸)」と表示してもよく、そのような解答もあった。

内容量をg(グラム)表示としている解答が見られたが、うなぎ加工品は計量法の特典商品に該当しないため、内容量を内容個数(〇〇尾)と表示することができる。

### 問3-2

今回も「栄養成分表示」を題材とした。

栄養成分表示の前提条件として、食物繊維を表示すること、さらに食物繊維は難消化性デキストリンであるとしたことから、熱量の算出には、糖質及び食物繊維ではなく、糖質及び難消化性デキストリンの換算係数を用いることを意図した出題であった。

「低減された旨の表示」を行う際は、低減された量の基準値を満たしていること、比較対象食品及び低減された量又は割合を明記することの従来基準に加え、低減された割合が25%以上であることが必要である。

前提条件として、「自社の☆☆ヨーグルトに比べ、糖類を50%カットした旨の強調表示を行う」こととしていることから、低減された旨の表示の基準値「100gあたり5g」及び低減割合25%以上を満たしている。従って比較対象食品の記載がなく糖類を低減した旨の表示を行っている点についての指摘を求めていたが、正答率は低かった。

なお、比較対象食品及び低減量又は割合を記載せずに単に「低」等の表示がなされた場合は、低減された旨の表示ではなく低い旨の表示となる。題材としたヨーグルトは低い旨の基準値を満たしておらず、単に「低糖ヨーグルト」とは表示できない。

糖類の低減された旨の表示の基準値「100gあたり5g」は「低減された量」であり、低い旨の表示の基準値「100gあたり5g」は「糖類の量」であるが、両者を同じ内容と誤解し、低い旨の基準値も低減された旨の基準値も満たしていないとの解答も散見された。「含む旨の表示」と「強化された旨」の表示の基準値もそれぞれ意味が異なるため、強調表示の基準値の理解不足が懸念される。

比較対象食品は「自社の☆☆ヨーグルト」と前提条件に明示したが、「自社品」「従来品」等のみで「☆☆ヨーグルト」の記述がない解答も多く見られた。

カルシウムの栄養成分表示を「枠外に記載する」との解答も散見された。カルシウムは食品表示基準の別表9に記載されている栄養成分のため枠内への表示となる。

全体を通して、注意事項、前提条件の確認不足による誤った解答をした者が散見された。

(以上)

## 第6回食品表示検定試験(上級) 問4に関する講評

第6回上級試験では、食品表示基準の表示のほか、一般消費者に販売する商品に義務付けられた容器包装の識別表示について出題した。なお、それぞれ、問4-1のジャム類の設問については、義務表示事項及び容器包装の識別表示、問4-2のパン類の設問については、義務表示事項及び栄養成分の量及び熱量の表示に関しての出題であるが、問4-1は原材料と添加物の欄を分けずにアレルギー表記は個別表記とし、問4-2では、原材料と添加物の欄を分けアレルギー表記は一括表記と、食品表示基準で大きく変わった表示内容を理解して使い分けが出来るかに焦点を当てた出題となっている。

多くの受験者の方が義務表示事項の内容については概ね理解し、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たが、設問の前提条件として与えられた内容を適切に表示に反映させる技能においては開きが認められた。これについては、検定試験という特殊な環境下において短時間で表示を作成しなければならなかったため、表示としては正しいが前提条件に合わない解答となっていたケースも散見された。しかしながら、情報が与えられていない架空の内容を表示として記載している例が毎年数件見受けられる。実務で作成する表示についても、商品に関する正しい情報を伝えるものであるため、根拠のない架空の情報を記載することは避けてほしい。なお、栄養成分表示については過去5回の試験に比べ正答率が上がっており、この点努力は評価される。

問4全般を通して気にかかったのが、アレルギーに関する表記方法である。食品表示法で大きく変更となったため意識して確認されていると認識していたが、今回、次のようなミスが集中した箇所でもあった。

まず問4-1では、「ゲル化剤(ペクチン)」について、「ゲル化剤(ペクチン)(りんご由来)」と記載している例が散見されたが、用途名併記の添加物に関する表記方法については次の通知に基づき、「ゲル化剤(ペクチン:りんご由来)」が最も望ましい表記方法となっているため注意してほしい。

食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)

別添 アレルギーを含む食品に関する表示

### 3 表示の方法

#### (1) 特定原材料等の表示方法【抜粋】

- ②食品表示基準別表第6の用途名を併記する場合は、次により表示すること。「用途名(物質名:〇〇由来)」又は「用途名(物質名(〇〇由来))」と表示すること。なお、見やすさの観点からは、二重括弧を使用するよりも、「:」を使用する方がより望ましい。

次に、問4-2での原材料名と添加物で事項欄が分けられている場合の一括表示の表記方法であるが、「(一部に〇〇・〇〇由来を含む)」や「(一部に〇〇由来・〇〇由来を含む)」等の「由来」の文言を含む表記があったが、「食品表示基準について」に以下のように明記されていることと併せて、国語的にも不自然な表記となるため注意してほしい。

#### 食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)

##### 別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

### 3 表示の方法

#### (3) その他の表示方法【抜粋】

一括表示をする場合は、特定原材料等そのものが原材料として表示されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、当該食品に含まれる全ての特定原材料等について、原材料欄の最後(原材料と添加物を事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料欄の最後と添加物欄の最後)に「(一部に〇〇・〇〇……を含む)」と表示すること。

なお、添加物の一括表示の方法に関連した内容で、「乳」の表記についても、次のような例示があるため文言の使い分けを行うことが必要となる。

#### 食品表示基準Q&Aについて(平成27年3月30日消食表第140号)

##### (E-8)【抜粋】

原材料と添加物をそれぞれ事項を設けて表示する場合、また、事項を設けずに区分する場合、一括表示はどのように表示すればよいですか。

(答え)一括表示は、それぞれ事項内の最後にまとめて表示することとします。

①原材料と添加物を区分し、それぞれ事項を設けて表示する場合は、それぞれの事項内に含まれる(由来する)特定原材料等について、それぞれの事項内の最後に表示してください。

【表示例】添加物 ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、(一部に大豆・乳成分を含む)

アレルゲンの表示は人命にも係る大切な表示であるため、表示に関わる業務を行われている方は特に、実務においても意識して通知レベルまで確認し、注意深く表示を行う習慣をつけて頂くようお願いしたい。

(以上)