

第7回食品表示検定試験(上級) 問2に関する講評

2017年の出題は栄養成分表示に係るものであるが、今回は「栄養強調表示…については記述する必要はない」と範囲を限定した。これは800字では栄養成分表示制度の全てを説明することは困難であるとの判断による。受験者にはまず栄養成分表示の実務に必要な基本的情報を800字の中に過不足なく記述することを意識してほしい。

解答中に使用すべき用語として「飽和脂肪酸」、「合理的な推定」、「30cm²以下」を示した。飽和脂肪酸は推奨表示、合理的な推定は成分値の算出方法、30cm²以下は省略規定と関係する用語であることをすぐに思い出してほしい。用語を使う場合も単に用語の解説をするのではなく、栄養成分表示制度全体を記述する中でその用語を使う場所と適切な分量を考えて記述する必要がある。飽和脂肪酸については表示が推奨されていることを書くだけでなく、食物繊維も含めた上で該当する成分に付随して内訳表示を行い、食物繊維については糖質も同時に表示する必要があることを記載してほしい。飽和脂肪酸とトランス脂肪酸を推奨表示事項とした答案が見られたが、基本的な事項であり正確に記憶しておいてほしい。合理的な推定については「分量の表示に当たっては合理的な推定に基づき正確な表示を行う必要がある」のように一般的な意味で記述していた答案が多く見られた。なお、合理的な推定に基づき表示を行った場合は「推定値です」、「目安です」等の文言が必要であることに触れていない答案も少なくなかった。30cm²については、表示が「免除される」と記載した答案が多かったが、正確には「省略することができる」である。法令上の意味は異なるが「省略」と正確に記載した答案は半数程度であった。上級受験者であれば食品表示基準に用いられている文言にも注意を払い、食品表示基準の正確な理解に努めてほしい。

その他、栄養成分表示を説明する上で必要となる基本的事項としては、制度の対象が一般用加工食品及び業務用を除く添加物であること、タイトルを「栄養成分表示」とし、表示単位を明記した上で、義務表示事項5項目を順序を含めて示すこと、ナトリウムについては2.54をかけ食塩相当量に換算して表示すること、熱量はkcal、他はgの単位で表示すること、分量は一定の値又は下限値及び上限値により表示することなどである。制度の対象は制度を説明する際の最も基本的な事項であるが、その点

をしっかり押さえた答案は少なかった。また、タイトルを「栄養成分表示」とすることは食品表示基準で初めて明確にされたことであるが、言及している答案は多くなかった。また、成分の単位(kcal及びg)について言及している答案も少なかった。

問2の解答に求められるのは、問に過不足なく答え、特定の項目について細かく説明するといった偏りのないバランスの取れた文章である。制度に対する意見や個人的な体験談の報告を求めているわけではないことを再確認しておく。

なお、以前に比べ減少してきたが、主題が変わっているのに段落を設けない文章や各段落の冒頭1文字空けの失念などは減点対象としているので注意してほしい。

(以上)

第7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

「サンドイッチ」を題材とした。

名称を「調理パン」としている解答が散見された。サンドイッチは名称規制のある食品ではないため、名称には一般的な名称を記載すればよい。そのため名称を「サンドイッチ」としても誤りではない。

ポテトサラダは仕入れたものを使用するため複合原材料表示を行っている。複合原材料の表示は、複合原材料を構成する原材料のうち、複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が3位以下であり、かつ、当該割合が5%未満の原材料について「その他」とまとめて表示できる。「にんじん」は重量割合の高い順が3位以下であるが、15.1%含まれているため「その他」にまとめて表示することはできない。この点に関する正答率は比較的高かった。

特定商品以外で内容量を外見上容易に識別できるものについては、内容量の表示を省略することができる。サンドイッチは特定商品には該当せず、前提条件から内容量が外見上容易に識別できることは明らかであるため、設問の表示では内容量の表示を省略している。内容量の表示がないことを誤りと指摘している解答が散見された。

期限表示について食品表示基準では消費期限の日付の表示を義務付けており、時間までの表示は義務付けていない。しかし、「弁当及びそうざいの衛生規範」では、弁当の類にあっては、消費期限等について必要に応じて時間まで記載することと記載されているほか、「食品表示基準Q&Aについて」においても同様の記載がされている。消費期限について、前提条件においても時間まで記載することとしている。時間の記載がないと正答できた者は比較的多かった。

問3-2

「マヨネーズ」を題材とした。

食品表示基準で変更となった、アレルギーの表示及び製造所固有記号の表示について理解しているかを問う出題となっている。

「卵黄」「卵白」については「卵」の文字が含まれているものの、製造上、卵黄・卵白の完全分離が困難であること及び事故防止の観点から、拡大表記として認められていない。このため、「卵黄(卵を含む)」「卵白(卵を含む)」と表示する必要がある。

アレルギーの表示について、大豆油及びりんご酢にアレルギーの表示が欠落しているとの解答が見られた。大豆油及びりんご酢は、特定原材料等の名称を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる拡大表記である。そのため、大豆を含む旨、りんごを含む旨の表示がなくても不適切ではない。

食品表示基準に基づき新たに取得した製造所固有記号について、「+」を冠して表示することは理解しているが、応答義務として表示されている枠外の製造所固有記号に「+」を冠しているものが散見された。

題材の製品は、〇〇フーズ株式会社の自社工場で製造し、表示責任者は本社であるため、事項名は「製造者」である。

添加物の調味料は一括名による表示が認められているが、構成成分を表示する必要がある。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つては「調味料(アミノ酸等)」と表示する。「等」の部分を具体的に「調味料(アミノ酸、核酸)」と表示することもできる。

食用植物油脂に含まれている大豆油及びなたね油について遺伝子組換えの表示がないとしている解答が見られた。どちらも遺伝子組換えに関する義務表示の対象となっていないため設問の表示例では表示をしていない。

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。また、解答は、楷書で丁寧に、読みやすい字で書くことが求められる。誤字、脱字、あるいは採点者が読めないような字は減点の対象になるので注意してもらいたい。

(以上)

第7回食品表示検定試験(上級) 問4に関する講評

第7回上級試験では、食品表示基準を中心に、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の米菓の設問については、義務表示事項及び容器包装の識別表示、問4-2の惣菜の設問については、義務表示事項及び特色のある原材料の表示に関しての出題であるが、問4-1は米トレーサビリティ法による産地情報の伝達、計量法の特定商品政令による表示及び容器包装の識別表示、問4-2では、食品関連事業者の表示及び特色のある原材料の表示に関して焦点を当てた出題となっている。

第7回についても、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。また、2017年9月1日に改正された「新たな原料原産地表示制度」の表示については、今回の試験において新たな制度による表示を求めてはいなかったが、改正後間もないにもかかわらず殆どの受験者が解答に反映させていたことは、日頃から法改正等の情報収集に努めていることの表れと推察される。

なお、第7回の検定では簡体字など海外で使用される漢字が数件見受けられ、邦人以外の方の間にも食品表示に興味を持ち、勉強していただける方が増えていることが示唆され、感慨無量なものがある。実務面でも、海外でラベルを作成して貼付したものの多くなっている実状もあり、その際は、日本で使用される常用漢字の活字との取り違えの無いように注意して確認して表示を行ってほしい。

第6回の講評でも指摘していたが、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。前提条件で食品表示基準に基づいた表示を行うとしていたが、食品表示基準と従前の表示方法の使い分けができていないケースが引き続き多かった。実際には、アレルギーを区切るのは「ナカグロ(・)」となるが、「読点(、)」で区切っているもの、一括表示の際「原材料の一部に」や「一部に〇〇、〇〇」と記載したものなどが散見された。また、問4-1には、保存料のしらこたん白のアレルギーの個別表記が「保存料(しらこたん白:さけを含む)」や「保存料(しらこたん白・さけを含む)」等のように添加物の由来原料に「含む」と物質名とアレルギーの区切り方法などが誤っているものが予想外に多く見受けられた。用途名併記で表示する添加物の場

合は、「用途名(物質名:○○由来)」又は「用途名(物質名(○○由来))」と表示を行い、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とされていることを再度確認してほしい。この他に、前提条件を見落とし、問4-2を個別表記ではなく一括表示で記載したものも多かった。

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

(E-3)特定原材料等より製造された「添加物」を食品の製造に使用した場合も同様な表示が必要となるのでしょうか。

(答) 添加物のうち、抗原性が認められない物以外は、使用された特定原材料等が判別できるように表示する必要があります。表示方法は、次のとおりです。

①原則として「物質名(～由来)」と表示します。

②乳化剤、調味料等の一括名で表示する添加物の場合は、一般的に「一括名(～由来)」と記載します。

③甘味料等の用途名併記で表示する添加物の場合は、「用途名(物質名:○○由来)」又は「用途名(物質名(○○由来))」と表示しますが、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です。

また、2つ以上の特定原材料から構成される添加物については、用途名(物質名:○○・△△由来、物質名:●●・▲▲由来)と表示して下さい。

次に、原材料の産地に関する表示については、問4-1では、「米トレーサビリティ法」に基づいて米の産地表示を国名での表示を行うが「新たな原料原産地表示制度」と混同したものか「輸入、国産」との解答も見受けられた。米トレーサビリティ法及び酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律に基づき、重量割合上位1位の原材料の原産地が表示(情報伝達)されている場合は、食品表示基準の原料原産地表示の規定が適用されないため注意してほしい。問4-2について、「新たな原料原産地表示制度」による表示を求めておらず、採点対象外であるが、新制度による表示を行う場合には原材料が生鮮食品であるため、表示重量割合上位1位の原材料の原産地について、原則として、原材料が国産品であるものには国産である旨を、輸入品であるものには「原産国名」を国別重量順に表示する。

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 新たな原料原産地表示制度

(原原-2)原料原産地表示の対象となる原材料とはどのようなものですか。

(答)【抜粋】

2 なお、以下の法律の規定に基づき、重量割合上位1位の原材料の原産地が表示(情報伝達)されている場合、当該原材料には食品表示基準の原料原産地表示の規定を適用しません。

①米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律(米トレーサビリティ法)(平成21年法律第26号)(食品表示基準別表第15の1の(6)に掲げるもちを除く。)

②酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律(昭和28年法律第7号)平成29年9月時点では、②に基づく表示の基準として、果実酒等の製法品質表示基準を定める件(平成27年国税庁告示第18号)が制定されています。

最後に容器包装の識別表示については、紙マークの必要はない。理由としては商品に貼付される紙製や樹脂製のラベルシールについては、表面積1/2を超えて分離可能な場合は容器包装となるが、その他の場合は対象とならない。出題の度に周知が進んでいないことを感じる部分である。限りある資源の有効利用の促進につながる表示のため、知識を身に付けてもらいたい。

(以上)