

第24回食品表示検定（中級）解答検討

問	①	②	③	④	公式7版テキスト該当ページ	セミナーテキスト
1ア					p.28	p.19
1イ					p.23	p.22
1ウ					p.16,p.293~	p.9
1エ					p.16,p.317	p.10
1オ					p.25	p.18
1カ					p.19	p.14
2ア					p.16	p.9
2イ					pp.32-33	p.22
2ウ					p.41	p.32
2エ					p.50	p.41
2オ					p.60	p.50
3ア	P.38 都道府県名	P.38 市町村名	P.40 事項名添加物	P.39 「甲州」	P.34図表1,p.36図表3,p.38~P.40	p.31
3イ		p.38 都道府県			P.34図表1,p.36図表3,p.38~	p.29
3ウ		P.46 原産国名			P.34図表1,p.36図表3,p.45~	p.38
3エ	p.59 養殖は都道府県				P.34図表1,p.36図表3,p.57~ 国産は原則水域名	p.50
3オ		P.42 国内産の産地・品種・産年の表記				p.33
4ア	p.61 関連情報	p.33	P.33	p.32	p.32~	p.22
4イ	p.41 産年・産地・品種	p.43	p.42	p.43	p.41~	p.32
4ウ	P.61表及びp.62	p.59(5) ★一方	p.60	p.59(6)		p.49
4エ	p.51	p.53	p.46 国単位 国内14ヶ月	p.49		p.38
4オ	p.39	p.39	p.38 表示可	p.281		p.28
5ア	p.68 栄養成分表示も義務表示	p.70	p.71			p.68
5イ	p.74	p.74 ★または	p.74			p.61
5ウ	p.77 改行も認められる	p.78 図	p.77			p.64
5エ	p.81	p.81	p.80 これまでと同じ「国別重量順」などの原料原産地表示ルールを適用する。			p.67
5オ	p.97	p.97 賞味期限の説明	p.98			p.85
6ア					p.72	p.57
6イ	p.101	P.53 (4℃以下)	P.62 (10℃以下)			p.89
6ウ					p.100	p.88
6エ				p.107 加工行為以外を行った者が「製造者」	P.107図表1	p.97
6オ			実質的な変更をもちたらず行為		p.103~	p.92
7ア	P.125 割合の併記				p.125~	p.106
7イ		p.164 実配合を上回らない数値 1割			p.163~	p.117
7ウ	p.153 シロサバフグ(標準和名)				p.153~	p.115
7エ		p.206 前提条件より内容重量表示			p.205~	p.129
7オ	p.119 上位3位の原料原産地名が必要				p.117~	p.103
7カ		p.210 “酸化防止剤”(V.C)			p.210~、pp.246-247	p.140
7キ		p.224 コーヒー豆(“生豆生産国名”ブラジル)			p.223~	p.130
7ク		塩化”マグネシウム”			p.123~	p.105
7ケ			P.198 “機密性容器に密封し、加圧加熱殺菌”した旨の表記		p.197~	p.127
7コ		p.169 “衣”(パン粉)			p.168~	p.120
7サ	P.186 食用調合油				p.186~	p.123
7シ	卵黄(卵を含む)				p.179,p.259	p.150
7ス		p.234 米こうじの原産地表示			p.233~	p.134
7セ				p.370 単位”mg”	p.362~	p.215
7ソ			pp.366-367 表記順固定		p.362~	p.213
8ア	p.254 マカダミアナッツは含まない	p.254	p.256		p.252~	p.146
8イ	p.260	p.261 もやしは対象外	p.261		p.258~	p.150
8ウ	p.294	p.296	p.400		p.294~	p.176
8エ	p.302	p.302	pp.303-304			p.181
8オ	p.327	p.327	p.327			p.192
8カ	p.330	p.330	p.330			p.195
8キ	p.234	p.327 業務用酒類だからといって表示が必要とはならない。	p.332			p.192
8ク	p.332	p.335	P.335 酒類業組合法に基づく表示の基準に基づく			p.199
8ケ	p.355 原則国産品の表示	p.352	p.353			p.205
8コ	p.242	p.247	p.247 “増粘多糖類”			p.141
8サ	p.250	p.251	p.250,p.205~			p.143
8シ	p.240 ★食品衛生法に基づき厚生労働大臣が確認して指定	p.240	p.240			(p.8) ,p.136
8ス	p.280	p.280	p.280			P.166
8セ	p.268	p.267 ①と③の場合が義務	p.270			p.159
8ソ	p.316	p.316	pp.317-318 食品小売店も含む			p.187
8タ	p.323 内臓肉は対象外	p.324	p.324			p.42
8チ	p.347,p.380~	p.349,pp.382-383	p.349 “青”			p.203
8ツ	p.359 食品以外のものも含まれる。	p.359	p.358			p.206
9ア		p.337			p.337~	p.201
9イ	p.338					p.201
9ウ			p.338			p.201
9エ		p.338				p.201
10ア		p.307			p.307~	p.183
10イ	p.309					p.184
10ウ		p.311				p.184
10エ			p.312			p.184
11ア			p.267		p.265~	p.157
11イ		p.269				p.160
11ウ	p.269					p.160
11エ	p.267					p.156
11オ		p.267				p.157
11カ	p.269					p.158
11キ		p.269				p.158
11ク			pp.272-273			p.160
12ア	p.284				p.283~	p.170
12イ		p.285				p.172
12ウ		p.283				p.169
12エ			p.286			p.173
12オ			p.286			p.173
12カ	p.288					p.174
12キ			p.289			p.175
12ク		p.290				p.175
13ア	p.363 食品表示基準は適用されない。	p.364	p.365			p.208
13イ	p.371 生鮮食品は可能。	p.374 糖アルコールは含まない	p.272			p.218
14ア				p.128		p.107
14イ				p.129		p.108
14ウ	p.130,p.82~ 原料原産地					p.70
14エ		たん白加水分解物は原材料。原材料における特定原材料表記は”~”を含む”。くん液は並び順から添加物。				
14オ			p.242 グルタミン酸Naはアミノ酸、くん液は並び順から添加物。			
14カ	亜硝酸Naはソーセージ等の発色剤&ボツリヌス菌の抑制として使われる。					
14キ			p.97 12/2から31日後			p.87
14ク		p.106 表示責任者は販売者との問題指定あり。				p.95
14ケ				p.110 販売者を表示する場合、販売者の住所等+製造所固有記号		p.99
14コ	P.111 製造所固有記号の記載の場合、問い合わせ先が必要。					p.100