



生活衛生ニュース

October 2015
Vol. 2 / No.10(通巻22号)

発行：(株) 静環検査センター
静岡県藤枝市高柳2310番地 tel.054-634-1000 fax.054-634-1010

食の資格と食の安全

「食の安全・安心」が問われる中、食品を取り扱うプロとしての資格や特定分野の趣味の延長上の資格など、食に関わる資格は多岐にわたります。栄養学など専門的知識が必要なものやソムリエなど特定分野での知識が必要なもので、資格取得にあたってはそれらが詳しく問われます。特に衛生面など、ヒトの健康に直接影響を及ぼす恐れのある分野は、国家資格が指定されています。

今回は、食に関わる各種資格についてご紹介いたします。

1. 食品衛生に係る主な資格

表に示すように国家資格等の公的な資格と民間資格の2つに分類されます。

例えば、表の下線部のふぐ調理師について説明しますと、我が国では専門的な知識技術を持っていない素人による安易な取扱いによりふぐ中毒死事件が発生しています。その防止と安全確保のために、都道府県単位でふぐの取扱いに関する条例を制定し、ふぐ調理師試験などに取り組んでいます。現在、条例は静岡県など27都府県で施行されています。免

許は取得自治体でのみ有効で、かつふぐ処理は認可施設でのみ可能となっています。

この資格は都道府県によっては、ふぐ包丁師、ふぐ取扱者、ふぐ処理師、ふぐ取扱登録者等の名称が使用されています。

2. 食品製造にかかる資格

次に、「職業能力開発促進法」で取組んでいる技能資格(国家資格)について概説します。

これは、労働者に教育訓練又は職業能力検定を受ける機会を与え、職業能力を開発・向上させ、かつ地位の向上を図ることを目的としたものです。資格取得者には製造に係る専門技能・経験ばかりでなく、食品衛生に係る知識も要求されています。

(1) 主な技能資格

パン製造技能士、製麺技能士、菓子製造技能士、水産練り製品製造技能士、火腿・ソーセージ・ベーコン製造技能士、酒造技能士、みそ製造技能士などがあります。

(2) 職業訓練指導員免許

パン・菓子科、麺科、発酵科、食肉科、水産物加工科、中国料理科、日本料理科、西洋料理科があります。

3. これから注目される資格

食品の原材料や添加物、栄養成分などの表示方法を統一する食品表示法が平成27年4月1日に施行されました。この法は食品衛生法、JAS法、健康増進法の三法を一法化し、「栄養成分表示の義務化」及び「外食・中食のアレルギー表示の拡充」するなどが主な内容です。

食品表示を自分の目で確かめる資格として「食品表示診断士」が注目されています。これは食品表示検定協会(一般社団法人)が行う検定試験に合格することで資格が取得できますが、以下のとおり初級、中級、上級の3つに大別されています。

初級：食品表示を理解し、商品を選択したい消費者や、食の生産、製造、流通にかかわる方の食品表示初心者向けの資格です。

中級：食品表示に関する専門的な知識を得て、関連業務に活かすことができます。例えば、お客様からの質問に的確に答えられるようになります。

上級：食品表示に責任ある立場の方には有用で、食品表示の不備等があった場合などに的確な対応が可能になります。また、社内資格制度や昇格にも有用です。

このように、食に関する様々な資格は、食品を安全安心に取扱うことと、おいしく楽しい食生活を送ることのできる大切な制度です。皆様方の仕事や生活に適った資格を取得することもご検討ください。

弊社も検査分析に係る有資格者によって、より正確な情報提供と確かな検査データの報告に努めてまいります。

(文責：柴田 克也)

(参考資料)
・厚生労働省HP：雇用・労働「職業能力評価・技能振興」
・一般社団法人 食品表示検定協会HP

国家資格等	民間資格
1. 厚生労働省所管 ・管理栄養士、栄養士 ・調理師 ・専門調理師・調理技能士 ・製菓衛生師 ・食品衛生管理者 ・食鳥処理衛生管理者	1. フードコーディネーター (日本フードコーディネーター協会) 2. 缶詰主任技術者 (日本缶詰びん詰レトルト食品協会) 3. 野菜ソムリエ (日本野菜ソムリエ協会) 4. 日本茶インストラクター (日本茶インストラクター協会)
2. 国土交通省所管 ・船舶料理士	5. 食生活アドバイザー (FLAネットワーク協会) 6. キッチンスペシャリスト (インテリア産業協会)
3. 都道府県所管 ・ふぐ調理師 ・食品衛生責任者 (都道府県所管資格の一部は講習で取得可能)	7. 弁当サービス管理士 (日本弁当サービス協会) 8. 給食サービス管理士 (日本給食サービス協会) 9. 食品表示管理士(新日本スーパーマーケット協会) 10. 食品表示診断士 (食品表示検定協会)

栄養成分の表示制度について

食品表示法の施行(2015年4月1日)に伴い、従来の健康増進法に基づいた「栄養表示基準」をベースに、新たな『食品表示基準』が制定され、栄養成分の表示ルールが厳格化されました。今後、食品関連事業者は、消費者が食品を的確に選択できるよう、より適切な情報提供が求められます。その概要を以下に解説いたします。

栄養表示の義務化

これまで栄養成分等の表示は任意表示でしたが、『食品表示基準』では原則として、すべての一般用加工食品(業務用以外の容器包装入り加工食品)および消費者向けに販売する容器包装入り添加物に栄養成分等を表示することが義務化されました。

表示する栄養成分等は、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物およびナトリウムの5項目です。そのうち、ナトリウムについては、消費者にとってわかりやすい食塩相当量に換算して表示することとされています(表1)。なお、ナトリウムの量については、ナトリウム塩を添加していない食品に限って、任意で表示することができるものとされましたが、この場合、食塩相当量の表示位置に、先ず「ナトリウム量」を表示し、その次に括弧等を付して「食塩相当量」を表示することが必要となります。

表示に当たっては、表示『義務』のある成分は必ず表示の必要があり、また、『任意』成分のうち、飽和脂肪酸、食物繊維は消費者にとって必要性の高い情報として『推奨』とされ、将来的には義務化の方向性も考えられています。

また、食品表示基準制定前までは栄養表示は任意であり、その対象は加工

食品のみでしたが、新制度では加工食品のみではなく、生鮮食品にも表示することが可能となりました(表2)。

なお、任意の食品に栄養成分表示をする場合は、原則として義務化食品と同様のルールに従った表示が必要となります。

表2 義務化対象食品等

対象食品等	用途	表示
加工食品	一般用	義務
	業務用	任意
添加物	一般用	義務
	その他	任意
生鮮食品	一般用	任意
	業務用	任意

表示の方法

栄養成分等を加工食品等に表示する場合は食品ごとの単位が決められ、表示する食品の100g、飲料など液状食品は100ml、または1パッケージや想定している1回の摂取量などの単位当たりで各栄養成分を表示することになります(表3)。

例えば、ハンバーグ1個の重量が50gで、100g当たりのエネルギーが150kcalの場合を考えてみると、100g当たりで表示するのであれば150kcalとし、食品単位の1個当たりで表示するのであれば75kcalとすることになります。

なお、従前は食物繊維を表示する場合は炭水化物に代えて『糖質、食物繊維』を表示することになっていましたが、新制度では炭水化物は必須表示となりました。従って、炭水化物の内訳表示として「糖質、食物繊維」を、さらに糖質の内訳として糖類をそれぞれ表示することになります。また、脂質の内訳として、飽和脂肪酸、n-3系脂肪酸、

n-6系脂肪酸をそれぞれ表示することになります(表4)。

表3 栄養表示の方法

栄養成分表示 [食品単位当たり] (100g、100ml、1包装など)	
エネルギー(熱量)	○ kcal
たんぱく質	○ g
脂質	○ g
炭水化物	○ g
食塩相当量	● g

表4 炭水化物、脂質の内訳を表示する場合

栄養成分表示 [1袋(90g当たり)]	
エネルギー	200kcal
たんぱく質	12.0g
脂質	12.1g
—飽和脂肪酸	4.8g
—n-3系脂肪酸	0.6g
炭水化物	11.0g
—糖質	10.8g
—糖類	3.8g
—食物繊維	0.2g
食塩相当量	1.5g

脂質の内訳として飽和脂肪酸、n-3系脂肪酸を表示

炭水化物の内訳として糖質、食物繊維、さらに糖質の内訳として糖類を表示

例外として表示を省略できる場合

一般加工用食品、添加物に栄養表示を義務付けていますが、以下の場合には免除されます。

- 1) 容器包装の表示可能面積がおおよそ30cm²以下のもの
- 2) 酒類
- 3) 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
例：コーヒー豆やその抽出物、ハーブやその抽出物、茶葉やその抽出物、スパイス等
- 4) 極めて短い期間で原材料(配合割合)が変更されるもの
例：日替わり弁当、複数の部位を混合しているため、都度原材料が変わるもの
- 5) 消費税法で消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの

(文責：沼田 麻衣子)

(参考資料)
・消費者庁HP

表1 栄養表示が定められた栄養成分

表示の分類	栄養成分	
義務	エネルギー(熱量)、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量	
任意	推奨	飽和脂肪酸、食物繊維
	その他	糖類、糖質、コレステロール、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、ビタミン・ミネラル類

お問い合わせ

TEL 054-634-1000 FAX 054-634-1010
http://www.seikankensa.co.jp

最新の分析機器と高精度な技術で暮らしの安心、安全をサポートする

株式会社 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地