

食品表示基準(案)についての意見

頁	条番号	表題	意見	意見の理由
本体-1	第二条	定義 生鮮食品 加工食品	「生鮮食品」の異種混合については、食品表示基準案では従来どおり「加工食品」とされているが、「生鮮食品」でありながら、単なる混合により「加工食品」であるとの整理はおかしく、「生鮮食品」として整理するべきである。	<p>意見 1.</p> <p><水産物の例></p> <ul style="list-style-type: none"> 別表第二(p28)においては、水産物とは、「ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身(盛合わせしたものを除く)、<u>むき身</u>、単に冷凍及び解凍したもの並びに生きたものを含む。」となっている。 しかし、別表第二十三(第十九条関係)(p156)においては、切り身又はむき身にした魚介類にあつては、「アレルギー」、「保存の方法」、「消費期限又は賞味期限」、「添加物」、「加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称」の記載が義務付けられ、「加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称」の項では、加工所(食品の加工(<u>当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工(調整又は選別を含む)</u>))とされている。 加工という行為を行っても加工品ではないことを指していることになり、今回示された基準(案)の中で、加工という概念が明確でないことが要因である。 このことは、第 2 条(p1)にて生鮮品として定義されたものが、別項で定義上、「加工品」とされるダブルスタンダードであり、基準(案)に記載されていないが、今回整理された加工の定義「新しい属性の付加」には調整又は選別を含まないとする一本化した概念と矛盾し、食品表示基準内に<u>二つの概念が並存</u>している。 <p><食肉の例></p> <ul style="list-style-type: none"> 水産物と同様に畜産物の食肉は、単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び冷凍したものを含むとされ生鮮品とされているが、別表第二十三(第十九条関係)において、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称」の項では、加工所(食品の加工(<u>当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工(調整又は選別を含む)</u>))とされている。 さらに、この中には、パン粉をつけた生肉や合挽きミンチもふくまれてしまい、別表第二(p28)の概念とは相容れない。

				<p><「生鮮品」と「加工品」の線引き></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 今回食品表示基準案で示されたのは、従来の JAS 法の線引きが適用され、概念上の整理は、されておらず、以下のとおり品目を指定する形となっている。 <p>第2条(p1)、用語の意義</p> <p>加工食品——、製造または加工された食品として別表第一(P27)に掲げるもの</p> <p>生鮮食品——、加工食品及び添加物以外の食品として、別表第二(p28)に掲げるもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ しかし、生鮮食品を原料として、加工食品とされる場合については、「新しい属性の付加」が加えられた場合とあるが、具体的にはどのような行為が該当するのかについては、必ずしも明確化されていない。たとえば、食品添加物が生鮮食品に加わられた場合は、「新しい属性の付加」に該当するのかははっきりとしない。 ・ さらに、食品衛生法における「生鮮品」と「加工品」の線引きである衛生状態を変化させる行為を加工とする考え方は継続されている。 ・ 従って、「調整・選別」といった行為を加える場合においても安全衛生上必要とされると判断された場合は、「生鮮品」としての義務表示項目である「名称」「原産地」に加え、「保存の方法」、「消費期限又は賞味期限」、「添加物」、「加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称」の表示義務が課されることになる。 <p><異種混合品></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「生鮮品」が組み合わせられた場合、現在のルールは、同種のもものが組み合わせ(混合)したものは、「生鮮品」のままであるが、異種のもものが、組み合わせ(混合)した場合は、「加工品」となる。例えばカット野菜のように同種と異種の混合が、ほぼ同一工程で行われても「生鮮品」と「加工品」に分かれてしまう問題が生じている。 ・ 「生鮮品」の異種混合品については、すべて「生鮮品」とするべきであり、選択のための「名称」「原産地」表示を義務つけるべきである。異種混合品において、衛生上必要とされる場合は、「保存の方法」、「消費期限又は賞味期限」、「添加物」、「加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称」の表示義務が加えることで、安全に関する消費者の権利は担保される。
--	--	--	--	---

<p>本体-2</p>	<p>第三条</p>	<p>一般加工品</p>	<p>異種混合の延長線上に一般の加工品があり、構成される原材料であるすべての「生鮮品」について選択の機会確保のために必要な情報である「原産地」を記載すべきである。</p>	<p><一般加工品></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 異種混合の延長線上に一般の加工品があり、構成される原材料であるすべての「生鮮品」について選択の機会確保のために必要な情報である「原産地」を記載すべきである。しかし、表示面積という物理的な限界もあり、すべての原材料の原産地を記載することが難しい場合においては、例外的に「主な原材料」についての情報を記載し、その他の情報については、消費者から問われたときに答えることができるようにすることが必要とされる。 ・ 現在の特定品目を対象とした重量の構成比率が 50%以上のみの「原料」の原産地を表示対象とするルールは、消費者に原産地に関する誤認を与えている実態を容認し、食品表示法の基本理念に示された「自主的かつ合理的な選択の機会確保のために必要な情報が提供されることが消費者の権利」を侵害しているものである。
-------------	------------	--------------	---	--

<p>本体-7</p>	<p>第三条</p>	<p>製造所又は加工所の所在地</p>	<p>1. 製造所固有記号制度は廃止すべきである。</p> <p>2. 仮に例外を認めるとすれば、容器包装の面積が30平方センチメートル以下のものに限るべきである。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 製造所の所在地及び製造者の氏名は、義務表示事項であり、固有記号は例外である。現在のように多くの食品で固有記号が多用されていること自体異常であり、原則を遵守させるべきである。 ・ 消費者庁の説明では、製造所所在地及び製造者の氏名は、食中毒等の危害拡大防止を図るためのもので、消費者が所在地情報を得ることは副次的な効果であるとしているが、この認識が間違っている。製造所情報は、食品表示法の基本理念に定められた消費者の安全の権利、選択の権利を保障するためのものである。マルハニチログループアクリフーズ社製の冷凍食品に農薬が混入された事件において、当該冷凍食品に製造者の氏名が表示されていなかったため、知らずに食べてしまった消費者がいたかもしれないことを重く受け止めるべきである。回収が非常に遅かったのも、固有記号しか表示されていなかったためである。 ・ 事故に至らない場合であっても、観光地のお土産がその場所から遠く離れた工場で製造されている事実が表示されていれば、消費者は購入しないであろうと思われる。観光地の名産品と思って購入したところ、実態はまったく違っているという状態は、消費者の選択の権利を侵害するもので、公的に認められた虚偽表示と言わざるを得ない。 ・ 食品表示法の基本理念の2は、中小企業への配慮であるが、現在の見直し案では、製造委託先を複数もっている大企業への配慮となり、基本理念に反する。 ・ 事業者のホームページへの公開や、消費者庁のデータベースへのアクセスは、インターネットを使わない消費者が多いという事実からすれば、無意味である。 ・ 問い合わせに対する応答義務を定めることも実質的には無意味である。現在各事業者は、消費者側の発番号非通知電話への回答を拒否し、問い合わせ電話はすべて録音している。これは消費者の個人情報のみだりに収集するものであって許されない。
<p>本体-8</p>	<p>第三条</p>	<p>アレルギー</p>	<p>1. 卵白、卵黄という代替表記の拡大表記の廃止、表示方法として、原則は個別表示とし、例外的に一括表示を可能とする変更は望ましい。</p> <p>2. ただし、代替表記そのものの存</p>	<p>(補足意見)</p> <p>意見 1.2.<代替表記></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 卵白、卵黄という代替表記の拡大表記が廃止されるのは望ましい。 [卵黄]と表記されたものを卵白アレルギーの人の誤食がなくなる。 ・ 代替表記そのものの存続は中途半端である。

		<p>続は中途半端な点も見受けられ、コムギ、こむぎ、タマゴ、エッグなどに「わざわざ(小麦を含む)(卵を含む)とする必要がない」との説明の記載があるが、代替表記はやめ、小麦は「小麦」と記載すべきである。</p> <p>3. 一括表示するときは代替表記で示されたものも含め、一括表示欄に全て表示するという案はその通りにすべきである。</p> <p>その際、一括表示のケイ線内に、別項目を設け、含まれるアレルギー / 小麦、卵、ごま、大豆 等の見やすい工夫が必要である。現状では任意表示としてメーカーが独自に記載しているが、「任意」であるためメーカーによりばらつきがあり、一括表示に別項目が設けられれば購入時の混乱が避けられる。</p> <p>4. アレルギー表示は、患者である小学校低学年の児童でも商品購入時に判断できるものであるべき、単純化の工夫とともに、一括表示で起きた事故の提起の精査、分析を活かすべきである。</p> <p>5. 今後の検討課題となっている、中食・外食へのアレルギー表示の義務化についても、今回の表示基準の中で早急に実施すべきである。</p>	<p>コムギ、こむぎ、タマゴ、エッグなどに「わざわざ(小麦を含む)(卵を含む)とする必要がない」という説明が記載されていたが、代替表記をやめ小麦は「小麦」と表記すれば済むのではないか。</p> <p>意見 3. <表示方法></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 原則は個別表示とし、例外的に一括表示を可能とする変更は望ましい。 ・ 現状の市場に出回る食品の8～9割が一括表示となっている。 ・ アレルゲンが含まれていても摂取可能といわれている食品について今後国として調査研究するとしている点について「しょうゆの小麦」「コンブのエビ卵」などが推察されるが、国として調査研究すると見直し案で述べられたのは評価している。 ・ 「一括表示するときは、代替表記等で示されたものも含め、一括表示欄に全て表示する」という案はその通りにすべき。 ・ 一括表示のケイ線内に、別項目を設け含まれるアレルギー / 小麦、卵、ごま、大豆にすると見やすくなるのではないか。 <p>現状では任意表示としてメーカーが独自に欄を設け記載しているが、任意表示は「任意」であるため、メーカーにより、ばらつきがあるが、一括表示に別項目ができれば、統一され、購入時の混乱がなくなるのでは。</p> <p>意見 4. <アレルギー表示></p> <p>患者である小学校低学年の児童が、商品購入時に判断できるものであるべき、可能な限りの単純化の工夫は必要だが、これまでの一括表示で起きた事故の精査、分析を活かした表示の実行を望んでいる。</p> <p><その他></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 今回の表示見直し案は、アレルギー患者の購買(選択)行動を助ける観点から見ると評価できる点が多い。 ・ 法で決められた「表示」方法を実効性あるものにするためには、食品企業の経営者、製造責任者、品質管理責任者、部門担当者などが、表示のあり方を学習し、製品に責任を持つべきであること、法律を学ぶべきことを、明文化すべきである。 <p>これまで、食物アレルギーに関する事故、回収事例の原因をたどると、単純ミスが多</p>
--	--	--	--

				い。企業(経営者)が、表示に関する基礎知識の希薄、誤った理解のもとで表示された例が多い。まずは、食品に携わる関係者が、食品表示法、基準を学ぶことなくしては始まらない。
本体-23	第六条 第七条	栄養成分	トランス脂肪酸を義務化の対象とすべきである。直ちに義務化できないとしても、推奨にはすべきである。	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養成分表示の義務化は消費者が健全な食生活を送るために内容を確認し、商品を選択する手段として不可欠である。しかし、今回の基準案では、事業者の実行可能性を前面に出し、消費者の選択権を狭める内容となっている。 ・ 栄養成分の表示を義務化するとし、その対象はたんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム、熱量としている。また「任意(推奨)」として飽和脂肪酸、食物繊維、「任意(その他)」に糖類、トランス脂肪酸、コレステロール、ビタミン、ミネラル類を挙げているが、トランス脂肪酸の過剰摂取は動脈硬化や心臓病のリスクを高め、またアレルギー疾患、免疫力低下等との関係も多く指摘があることから、義務化の対象とすべきである。 ・ トランス脂肪酸等の脂質を始めとする栄養成分の表示の在り方については、消費者基本計画においても検討を進めると明記されているにもかかわらず、これまで十分な議論が行われていない。その間多くの国で対応は進み、含有量表示や使用制限、使用禁止へと向かっている。 ・ コーデックスガイドラインでは、トランス脂肪酸については「摂取量の水準が公衆衛生上の懸念となっている国は、栄養表示においてトランス脂肪酸の表示を考慮すべきである」とされている。食品安全委員会は「通常の食生活では健康への影響は少ない」としているが「脂質に偏った食事をしている個人においては、トランス脂肪酸摂取量のエネルギー比が1%を超えていることがあると考えられるため、留意する必要がある」と指摘している。 ・ 現状として日本においても値を超える摂取をしている人が相当数存在することは明らかであり、特に若年層、女性に多く見られる。 ・ 企業努力で含有量の低減が進んでいるとの報告もあるが、その検証も不十分であり、健康リスクを考慮して商品を購入したくても表示がなければ消費者には選択できない ・ 平成23年2月、消費者庁が「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針について」を公表し「トランス脂肪酸は、栄養成分と同様に(枠内)に記載する」よう提唱している

				<p>が、そうした商品はほとんど出回っておらず、食品表示法で担保された消費者の自主的な選択の機会が確保され、必要な情報が提供される消費者の権利が行使できない実態となっている。</p> <ul style="list-style-type: none"> こうした状況を重く見て、平成25年4月16日には日本動脈硬化学会は「トランス脂肪酸、飽和脂肪酸、コレステロールの栄養表示の義務化」を提言している。食生活の改善、病気の予防に役立てるためにトランス脂肪酸の表示の義務化は必要である。
本体-23 ～本体26	第七条	栄養成分	<ol style="list-style-type: none"> 「相対表示」において、「熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、タンパク質、食物繊維」については、コーデックス基準を用いて、25%という基準値を導入したことは評価できる。しかし「ミネラル、ビタミン類」にあっては、栄養素等表示基準値の15%（固体の場合）をコーデックス基準に合わせて10%へと引き下げている。その理由が不明確であり、元の値15%へ戻すべきである。 不使用と表示する場合にも、たとえば、「ノンオイルドレッシング」の場合、製品の3%まで脂質が含まれていても「ノンオイル」と表示できる現状がある。このような基準は厳しく改め、「ノンオイル」と表示させるべきでない。 栄養成分表示の仕方は「製品 	<ul style="list-style-type: none"> 「熱量や脂質、ナトリウムなどを低く抑えた」、あるいは「食物繊維を含んでいる」などと当該食品の栄養を強調する表示をする場合、あいまいな表示で消費者を惑わすことのないようにするルールである。 比較して栄養を強調する「相対表示」にあっては、コーデックス委員会と同レベルとし、25%の増減を確保しなければならないこととした。 「糖類無添加」の場合、その食品にいかなる糖類（ショ糖、ブドウ糖、ハチミツ、糖蜜、コーンシロップ等）も添加されていないこと、「食塩無添加」の場合、ナトリウムが含まれていれば無添加とは記載できないことが、いずれも「通知」（「栄養表示基準等の取扱いについて」）で指導されている。

			100 グラムあたり〇〇グラム」などとなっているが、たとえば、菓子の「一袋あたり〇〇グラム」などと併記させ、消費者が実際に一度に摂取する栄養素が具体的に分かる表示にすべきである。	
本体-3～ 本体-5	第三条	原材料名 添加物	<ol style="list-style-type: none"> 1. これまで一部の食品についてのみ表示義務であった原料原産地表示、遺伝子組み換え表示については、今後の検討課題となっているが、この基準案に盛り込むべきである。 2. 原材料の原産地、遺伝子組み換え食品・添加物、食品照射原料については全商品を対象に表示すべきである。その際、原産地、原産国の定義を見直すべきである。 3. 食品添加物以外の原材料と添加物を区分して表示することは評価できる。ただしその方法について明確にすべきである。加工助剤、キャリアオーバーも対象にする。 4. 複合原材料の表示は省略なしで表示すべきである。 5. 中食・外食、インターネット販売も今後の課題となっているが、 	<p>意見 1.</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 現行でもその原材料の多くを輸入品などで占められている油、醤油、食肉加工品などが対象になっていないことが問題であった。新表示基準においては全商品を対象にすることを基本に置くべきである。 ・ 遺伝子組み換え食品については、これまで任意であった「組み換えでない」を廃する事、任意である以上組み換えていなくても表示したものと、表示しないものが混在し、消費者の選択を誤らせる。さらに現行では5%の許容範囲を設けている。即ち5%までの混入は「組み換えでない」の表示となる可能性がある、消費者からみれば、「組み換えでない」はあくまでもゼロであり、明らかに偽装表示である。従って全商品に組み換えの表示を義務付けることによって、誤選択、偽装表示を廃することができる。 ・ 放射線照射原料についても表示を義務付けるべきである。現在放射線照射を使用した食品について、輸入検査が不十分なためそれを使用した違法加工食品が出回っている。法律で義務付けることによって法律違反として取り締まりが可能となる。 <p>意見 2.</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 原産地、原産国表示の定義はJAS法、景表法に基づいて、「その内容が実質的な変更をもたらす国」となっているがこの定義はあいまいであり、見直す必要がある。最近の例でみると“樺太ししゃも”とのネーミングのものが、その処理がベトナムというものがある。この場合原産地・国； 樺太、処理・加工； ベトナムなどが可能と考える。 <p>意見 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ もともと添加物はその食品を構成する原材料とは言えず、原材料と添加物を区分し

			<p>マックチキンナゲット事件を考えたとしても今回の表示基準の中で早急に実施すべきである</p>	<p>て表示することは評価できる。表示方法としては、使用した原材料の構成添加物ごとに併記ではなく添加物ははっきり区分できるように一括表示において別項目(欄)にする。さらにその場合消費者は添加物の種類を選別することは困難と考える。従って食品衛生法第 10 条に規定されている指定添加物については特段に区別できる方法として、例えば赤字でアンダーラインを引く、/などの方法で区分する方法などが考えられる。加工助剤、キャリアオーバーも最終製品に残らないとしても使用したものとして表示すべきである</p> <p>意見 4.</p> <ul style="list-style-type: none"> 括弧、複合原材料として省略なしで表示する。少量、微量であっても品質に影響を及ぼすことも考えられるし、表示を必要とする量の線引きをする場合、その根拠を明白にすることが困難な場合も考えられる <p>意見 5.</p> <ul style="list-style-type: none"> 外食は現行ではガイドラインに留まり、その対象は少なく、又実行性は不確実である。中食・インターネット販売は近年その需要が大幅に伸びているが、販促を目的としたもののみ強調して表示するなどいびつな状況がある。直近の例では中国産の鶏肉製品の例など山積する。原産国表示は、生鮮食品、加工食品のみではなく、その他についても原材料表示を対象とすべきである。
本体-43	第三二条	販売の用に供する添加物	<ol style="list-style-type: none"> 一括名表示及び簡略名表示制度は廃止すべきである。 一般に広く使用されている名称を有する添加物の名称を使用することができるとの点は反対である。 	<p>意見 1.</p> <ul style="list-style-type: none"> 調味料として一括表示できる添加物は、アミノ酸・核酸・有機酸・無機酸など種類だけで4種類あり、具体的添加物は50種類以上ある。調味料(アミノ酸など)では、実際に何が使われているか、何種類使用されているかが一切不明である。 また香料の中にはアレルギーになり得るものもあり、アレルギーを発症しても、原因を特定できない。香料は非常に数が多いので全部表示が不可能であれば、香料として一括表示されている添加物の名称をホームページなどで閲覧できるようにすべきである。 <p>意見 2.</p> <ul style="list-style-type: none"> おそらく現在簡略名として使用されている名称及び天然香料・一般飲食物添加物について、表示すべき名称を示さず、一律に食品関連事業者の自由に任せるということであり、表示基準として法的効果がない。現在でも簡略名として表示できる加

				<p>工でんぶんは、アセチル化アジピン酸架橋デンプンなど、10種類以上もある上、さらに一般に広く使用されているという簡略名は物質名に代えて表示名として使用できることになっており、実際に使用された添加物を知ることができない。消費者のみならず消費者庁さえ確認できない名称が氾濫することになる。実際に使用された添加物を知ることができない。また食品原材料としての加工でんぶんも存在するので、紛らわしいことこの上ない。</p>
本体-22	第四条	表示レイアウト	<ol style="list-style-type: none"> 1. 表示に用いる文字は10ポイントの活字以上にすべきである。 2. 容器包装面積が30cm²以下のある場合で表示省略する表示内容は、大括りの包材に明記することを義務付けるべきである。 3. 加工惣菜類、弁当類にあっては、購入者容器包装の表面に表示するべきである。 	<p>意見1.</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 表示の文字の大きさは購入の際に重要な情報源になるものである。従って容器包装のスペースが十分にある30cm²を超えるものにあっては消費者に対して、判読しやすい文字の大きさにすべきである。 <p>意見2.</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 容器包装面積が30cm²以下の場合、表示を省略することが認められているが、表示すべき全項目について販売者が購入者に容易に情報提供できるよう、大括り容器には全項目表示を義務付けるべきである。 <p>意見3.</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 加工惣菜類、弁当類の表示が容器の裏面では店舗で陳列されている食品内容を確認することができない。購入者に情報がすぐに伝わるよう容器表面に表示するべきである。
		10.その他	<ol style="list-style-type: none"> 1. 不適正表示について消費者庁長官へ申出をすることができる旨を表示させるべきである。 	

		2. また、申出窓口電話を設定し、この番号を表示させるべきである。韓国ではすでに実施済みである。	
		3. ごまだれドレッシングのような、いわゆる冠商品については、主成分の割合（ごま）を表示させるべきである。	
		4. すべての表示義務について、外食・中食・インスタ加工の免除規定を削除すべきである。	
		5. 今後の検討課題の検討について、中食・外食（アレルギー表示）、インターネット販売の扱い、遺伝子組み換え表示、添加物表示の取り扱い、加工食品の原料原産地表示の取り扱いについて、準備が整ったものから順次、具体的な検討を開始するとしているが、食品表示法の理念「消費者の権利（消費者への安全確保、選択の機会の確保、必要な情報の提供）の尊重」に基づいて、早急に検討する場を設け検討すべきである。	<p><加工食品の原料原産地表示の拡大について></p> <ul style="list-style-type: none"> 全ての加工食品のトレーサビリティと原料原産地表示の義務化を求めます。繰り返される加工食品の産地偽装事件や安全性を脅かす事件を受け、出どころの明らかな国産食品を食べたいという消費者の声が高まっています。原料がどこで生産されたのかを知り利用したいと考えます。加工食品の原料原産地表示は、原則すべて義務化し（やむを得ない事情のあるものに限り例外あり）、加えてすべての外食・中食についても原則義務化（同上の例外あり）すべきです。但し、中小零細企業については、別途、段階的な実施方策や支援策を考慮することが必要です。 <p><遺伝子組み換え食品の表示義務について></p> <ul style="list-style-type: none"> 全ての遺伝子組み換え食品・飼料・添加物の表示を義務化することを求めます。消費者の多くが遺伝子組み換え食品に不安を持ち、食べたくないと考えています。しかし、現行の表示制度では選択できません。EUでは遺伝子組み換え食品および飼料は、表示及びトレーサビリティ制度の対象となり、すべての食品に表示がされています。対象とならない場合として、意図しない混入は0.9%未満（日本5%未満）となっています。 消費者が情報を正しく知ることができ、選ぶことができる、EU並みの表示制

			<p>度への抜本的な改正を求めます。遺伝子組み換え食品・添加物等を使っているか、いないかを知り利用したいと考えます。</p> <p><食品添加物表示について></p> <p>食品に使用している食品添加物を、原則、すべて具体的な物質名で表示することを求めます。消費者は、食品添加物が少ない安全な食品を求めています。しかし、現在の表示制度では、使用されている多くの添加物が隠れてしまっています。まず「乳化剤」のような一括表示や、「加工でん粉」のような簡略名によって具体的な物質名が示されていません。また、原材料に用いる食品添加物はキャリーオーバーという形で表示を免れています。消費者は、食品を食べる際に、どのような食品添加物を摂取することになるのか、正確に知ることを求めています。</p>
--	--	--	--