

消費者庁長官 殿

機能性表示食品における機能性成分の対象条件見直しに関する要望書

平成 27 年 10 月 8 日

一般社団法人 日本生活習慣病予防協会

理事長 池田 義雄

本年 4 月から施行されました機能性表示食品制度は、規制改革実施計画及び日本再興戦略に基づき、食の有する健康増進機能の解明・評価や、健康増進機能を有する食材・食品の開発・普及促進を図るといふ、国民の健康増進、産業振興など幅広い効果が期待できる制度と認識しております。また、企業等の責任において科学的根拠をもとに機能性を表示できるため、消費者の自主的かつ合理的な商品選択の機会が増すものとして、期待しております。この機能性表示食品の届出等に関するガイドラインには、「健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）第 16 条の 2 第 1 項の規定に基づき厚生労働大臣が定める食事摂取基準に基準が策定されている栄養素を含め、食品表示基準別表第 9 の第 1 欄に掲げる成分は対象外とする。」と記載されております。これは、人体にとって重要かつ必須な栄養素とその摂取量を国が責任をもって策定した基準であること（参考文献 1）、健康増進法施行規則第 11 条第 2 項で定める栄養素（脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム）の過剰摂取につながる恐れ（参考文献 2）などをご勘案されてのことと存じます。

一方、栄養学や食品素材の開発の進歩に伴い、安全性と機能性に優れた新しい機能性素材が開発されております。特に機能性の糖質は、古来よりある日本の発酵技術や酵素利用技術を利用して発展し、特定保健用食品の関与成分としても国民の健康増進に寄与しているものが多数あります。これらの素材は、単にエネルギー源としての糖質・糖類ではなく、WHO の糖類摂取ガイドラインの目的と同じく、肥満や虫歯予防など、非感染性疾患を減らすことに関連した機能が明らかになっています。これらの素材の機能性発現に必要な摂取量（摂取目安量）は、食事摂取基準の範囲内で無理なく設定することが可能です。また、健康増進を目的とした機能性表示食品を開発する場合においても、健康増進法施行規則第 11 条第 2 項で定める栄養素（脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム）の過剰摂取につながる心配のない食品の開発が十分に可能です。

しかし、現在の機能性表示食品のガイドラインでは、糖質・糖類が機能性成分の対象外となっているため、安全性、機能性及び販売実績が十分あり、かつ本制度の趣旨に合致した機能性を有する糖質がすべて使用できない状況です。これら機能性の糖質を、本制度の趣旨に合致しながらも機能性成分として対象外になっている（及び対象外と考えられる）素材について、別紙の表に示しました。

このような現在のガイドラインでは、機能性を有する糖質をはじめ、国民の健康増進に

とって有用な素材が機能性成分として使えない内容となっています。一方、消費者説明会などで消費者庁担当官が、本制度の見直しについて言及されています。そこで、機能性表示食品を国民にとってより有益な制度にするため、機能性成分の対象条件の早急なる見直しをご検討頂きたいと存じます。

以上、ご検討の程、よろしくお願ひ申し上げます。

見直し案

ガイドライン p.3 の「表 対象成分となり得る構成成分等」に糖類及び糖質の栄養素を追加し、必要に応じて適切な限定や条件を設ける。

参考文献

1. 第7回食品の新たな機能性表示制度に関する検討会議事録
2. 機能性表示食品の届出等に関するガイドライン

以上

別紙

表 機能性表示制度の制度趣旨に合致しながらも機能性成分として使えない素材

素材名 ¹⁾	素材の分類
<u>L-アラビノース</u>	単糖（単糖類）
希少糖含有シロップ (プシコース、ソルボース、タガトース、アロース等)	糖類（単糖類）
プシコース	糖類（単糖類）
<u>パラチノース（イソマルツロース）</u>	糖類（オリゴ糖・二糖類）
トレハロース	糖類（二糖類）
<u>ガラクトオリゴ糖</u>	糖質（オリゴ糖）
<u>フラクトオリゴ糖</u> (ケストース、ニストース、フラクトシルニストース等)	糖質（オリゴ糖）
キシロオリゴ糖	糖質（オリゴ糖）
<u>ラクトスクロース</u>	糖質（オリゴ糖）
糖アルコール全般 (<u>キシリトール、エリスリトール、マルチトール、還元パ ラチノース</u> 、ラクチトール、ソルビトール、マンニトール、 還元水あめ、等)	糖質

1) 下線付きは特定保健用食品の機能性関与成分