

「特保」と並ぶ、新たな食品の機能性表示制度について

大谷 敏郎

(独) 農業・食品産業総合研究機構 理事 食品総研究所所長

平成25年6月、いわゆるアベノミクスの一貫として、「加工食品及び農林水産物に関し、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新たな表示制度を作ること」が閣議決定された。これを受け、消費者庁において「食品の新たな機能性表示制度に関する検討会」が組織され、約8ヶ月の検討の結果、本年7月30日に報告書がまとまった¹⁾。その後、全国での説明会やパブリックコメントでの国民の意見収集が終了し、現在、消費者庁は厚生労働省や農林水産省と協力して、法制化に向けて準備を進めている段階である。本稿では、農林水産物が実質上初めて表示の対象となった新しい食品の機能性表示制度について、11月末時点での検討状況を概説する。

1. 現行の機能性表示制度と問題点

図1は、現行の機能性表示制度の概要である。法律的に、ヒトの口の中に入るものは食品と医薬品の二つに分類されている。食品の分類の中でも、包装容器に効能や効果を表示できる食品は、特定保健用食品と栄養機能食品の2種類のみが厚生労働省によって定められている。この他、病院食やベビーフードなどの特別用途食品の分類がある。

特定保健用食品は、「特保」と呼ばれる食品で、1991年に世界に先駆けて表示が認められた機能性食品の表示制度であり、個別の商品ごとに、厚生労働省が許可を与える制度で、現在1100以上の品目が認定されている。一方、「栄養機能食品」はあらかじめ決められたビタミン12種類とミネラル5種類についてのみを表示可能とする仕組みであり、こちらは規格基準型の制度となっている。

一方、この「特保」と「栄養機能食品」に属さないが、体に良いとされている、「いわゆる健康食品」がある。しかしながら、科学的な裏付けによって、健康への効果が確認されているのは「特保」と「栄養機能食品」だけで、「いわゆる健康食品」は、ヒトの健康に対する科学的根拠は十分とは言えず、また、品質の管理が十分ではないことが多く、しばしば健康被害を引き起こすことが報告されている。

「特保」における表示は、例えば、血糖値上昇抑制作用に関しては、「糖の吸収を穏やかにします。」、「食後の血糖値が気になる方に適しています。」、脂質代謝改善関係では、「体脂肪が気になる方に適しています。」、歯や歯茎関係では、「歯を丈夫で健康

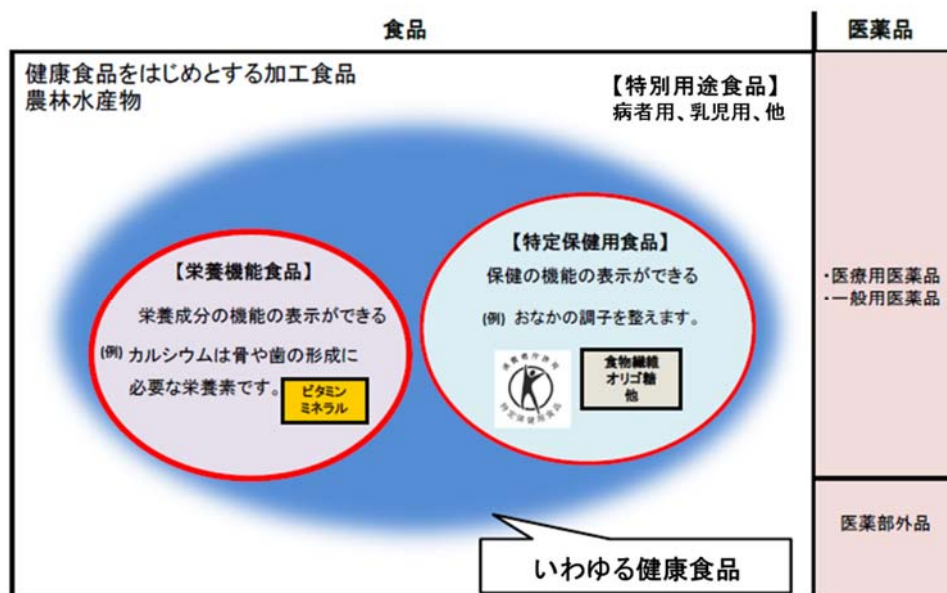


図1 現行の食品機能性表示制度
消費者庁の「食品の新たな機能性表示制度に係る食品表示基準案(パブリックコメント)の説明会資料」²⁾に加筆 以下同様

にします。」と表示することが認められている。いずれも極めて定性的な表現で、消費者が商品を選択する際の助けにならないとの指摘がある。「栄養機能食品」では、ビタミンCの場合、「ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。」と表示するとともに、「本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。」といった注意喚起表示が義務づけられている。

さらに、「特保」に関しては、個別の商品ごとに、有効性や安全性に係るヒト試験が必須であるため、許可手続きに時間と費用がかかるという問題点、「栄養機能食品」に関しては、栄養成分のみに限定されているという問題点が指摘されていた。

2. 規制改革会議における決定と検討の経緯

機能性食品の表示に関して、消費者に誤解を与えず商品選択を可能にするため、規制改革会議において検討が進められ、平成25年6月14日に、規制改革実施計画及び日本再興戦略の中で、「いわゆる健康食品等の加工食品及び農林水産物に関し、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新たな方策について、平成25年度中に検討を開始し、平成26年度中に結論を得た上で実施する。」とする方

針が閣議決定された。その際、「検討に当たっては、米国のダイエタリーサプリメントの表示制度を参考」にすること、「安全性の確保も含めた運用な仕組み」とすることも決定されている。

この閣議決定を受け、消費者庁において「食品の新たな機能性表示制度に関する検討会」が設置され、医学、薬学、食品、安全等の学識経験者、消費者関連団体、事業者団体等の14名の委員で、平成25年12月20日の第1回から平成26年7月18日の第8回にかけ、主に、1)安全性の確保、2)機能性表示を行うに当たって必要な科学根拠の設定、3)適正な表示による消費者への情報提供や食品表示制度としての国の関与、について討議が行われ、著者も委員の一人として議論に参加した。

1)の安全性については、サプリメント形状の加工食品の過剰摂取問題とサプリメントを過信するあまり本来の薬を使用しなくなることによる健康被害の問題が主な論点であり、農林水産物については基本的に食経験があるとの認識で、安全性については大きな問題とはならなかった。2)の機能性については、関与成分の質と量を担保する方法論と構造／機能表示がどこまで可能とするかが大きな論点となった。構造／機能表示とは、人体の部位、例えば手や足、鼻、関節などについて、効果効能を表示することで、これまでの「特保」や「栄養機能食品」、あるいは薬と、どのように仕分けするかについて検討が進められた。3)の情報提供や国の関与については、健康の大前提となるバランスの取れた食生活の重要などの消費者教育、企業等の責任において表示される制度であるが国が販売後の監視を徹底することの必要性などが討議された。

検討会では毎回、消費者庁や農林水産省、各委員から多くの資料が提出されて活発な討議が行われ、最終的に委員会としての報告書が7月30日に消費者庁長官に提出された。これを受け、消費者庁では、8月28日から9月26日まで意見募集（いわゆるパブコメ：パブリックコメント）が行われ、また全国4カ所で計6回の説明会も行われた。現在（平成26年11月末）のところ、消費者庁において、これらの意見の集約、具体的な申請方法等を記載したガイドラインの作成、法制化に向けた準備等が行われている。

3. 新たな機能性表示制度の概要

図2は、消費者庁が説明会で用いた「新しい機能性表示制度の概要」を説明した図である。安全性と機能性について討議された後、消費者に誤解を与えないための表示方法、国の関与のあり方、販売開始後の国の対応などについて討議が進んだ様子が簡素にまとめられている。以下、消費者庁の説明資料を使いながら、新しい機能性表示制度の概要を解説する。

（１）安全性確保の在り方

図3は、安全性に関係した部分をさらに詳しく示した図である。検討会では、対象とする食品を、サプリメント形状の加工食品、加工食品および農林水産物に分けて討議することとなっていた。しかしながら、議論の中心はサプリメント形状の加工食品

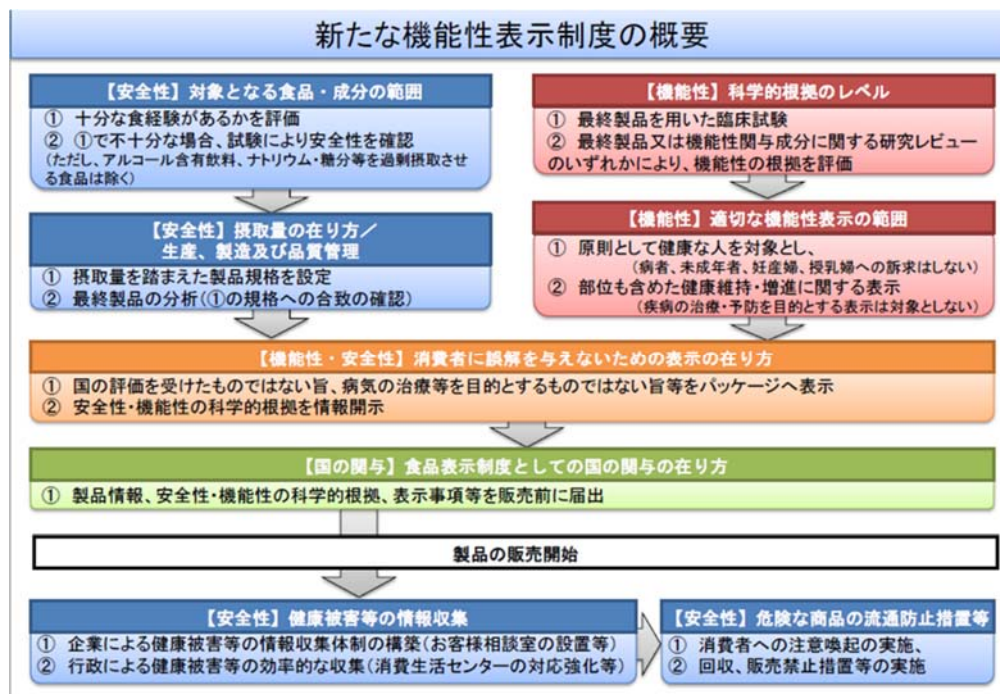


図2 新たな機能性表示制度の概要

が中心であり、報告書もサプリメントを念頭に加工食品や農林水産物を特に意識しては書かれていない。ここでは、農林水産物で注意が必要な点を中心に解説する。

安全性確保の在り方

(1)対象となる食品及び成分の考え方並びに摂取量の在り方(2条定義)†

- 機能性関与成分を中心とする食品について、食経験を評価
(日常的な摂取量、食品の販売期間・販売量、機能性関与成分の含有量、摂取集団、摂取形状、摂取方法、摂取頻度等)
- 食経験の情報では安全性が十分とはいえない場合は、安全性試験に関する情報を評価
- 機能性関与成分と医薬品との相互作用・機能性関与成分同士の相互作用の有無を評価

(2)生産・製造及び品質の管理(2条定義)†

- HACCP、GMP等の品質管理の取組について、製品特性に応じて企業等が自主的かつ積極的に取り組むべきものとして位置付け(サプリメント形状の加工食品は、GMPに基づく製品管理が強く望まれる)
- 企業等は摂取量を踏まえた製品規格を設定するとともに、当該規格への合致の確認のため、製品分析を食品衛生法に定める登録検査機関等で実施
- 健康被害発生時における因果関係の検証のため、企業等は検証に十分な量の製品を確保

(3)健康被害等の情報収集(2条定義)†

- 企業等における健康被害等の情報収集体制の整備(相談体制、企業等内共有体制、保健所や消費者庁への連絡体制の整備 等)
- 行政による効率的な健康被害等の情報収集(消費生活センターの対応強化、消費者安全法に基づく事故情報の通知の徹底、健康被害等の収集・解析手法研究の実施 等)

(4)危険な商品の流通防止措置等†

- 必要がある場合、消費者庁及び厚生労働省は、注意喚起、販売禁止等を措置

†今後、ガイドライン等で具体的な内容を示す予定

図3 安全性確保の在り方
アンダーラインは筆者 以下同様

対象となる食品について、農林水産物の場合はサプリメント等に比べ食経験が十分にあるため、食経験について大きな議論になることはなかった。しかしながら、消費者庁からは、例えば離島の一部の地区で長年の食経験があるといった食品は、今回の表示制度では食経験があるとは認められないのではないかとの見解が示されている。一方、農林水産物であっても、機能性関与成分と医薬品との相互作用については、可能な限り評価すべきとの結論になっている。

機能性関与成分の品質管理、特に安全性に関する品質管理については、サプリメントをはじめとする加工食品では HACCP 等の品質管理が求められている。農林水産物においてもこれまで以上の品質管理が必要で、特に規格への合致の確認のための分析、健康被害発生時の検証のための試料の確保等は、従来の農林水産物等の生鮮食品では一般的ではない考え方なので注意を要する。

また、健康被害の発生時に的確に対応するための情報収集体制の確立、例えば、お客様相談室の設置と健康被害発生時の連絡体制の確立などが求められている。

図3にはまとめられていないが、報告書には、機能性関与成分は、定量可能で、作用機序を考慮することが記載されている。機能性関与成分自体やその作用機序がまったく不明の製品は本制度の対象にならないため、少なくとも機能性関与成分の特定が必須になる。一方、作用機序については、何らかの考察がされている必要があるとの見解に留まっており、文献等から考察するだけでも、表示の対象となりうる点は特保に比べ改善された点である。

(2) 機能性の科学的根拠の考え方

機能性を証明するのに必要な科学的根拠については、1)最終製品を用いた臨床試験、または2)最終製品又は機能性関与成分に関する研究レビュー、のいずれかを実施すれば良いことになった。

図4に示すように、臨床試験においては、臨床試験の質を担保するため、近年登録することが必須となっている「UMIN（大学病院医療情報ネットワーク）臨床試験登録システム」への事前登録を行った上で、研究結果については、国際的にコンセンサスの得られた形式で論文化するための指針（CONSORT（Consolidated Standards of Reporting Trials）声明）等に沿って、査読付き論文をまとめることが必須とされている。ただし、これらのシステムは比較的近年に導入されたため、それ以前に行われた臨床研究結果を救済するために、経過措置期間を設けることとなっている。

研究レビューについては、査読付き論文等、広く入手可能な文献を用いて、肯定的、否定的内容を問わず全て検討し、総合的観点から判断することが求められている。この背景には、1994年に施行された米国のダイエタリーサプリメント表示制度（栄養補助食品健康教育法（DSHEA：Dietary Supplement Health and Education Act））について、2012年にこの制度に則った市販の製品を調査したところ、科学的根拠とされた文献の約1割が、ネット上の情報、企業のプレスリリースや宣伝、手書きの学生論文などを根拠にしており、FDAのガイドラインにまったく沿っていなかったことが明らかになったことがある。従って、わが国の新しい制度では、より厳しい対応が求められることになった。研究レビューにおいては、臨床試験における肯定的結果が必須となっているが、生鮮食品、サプリメント以外の加工品に関しては、臨床試験に加え、観察研究における肯定的結果についても根拠とすることができることになった。この点は農林水産物を評価する上で大いに前進した。ただし、研究レビューにつ

食品の機能性表示を行うに当たって必要な科学的根拠の考え方	
	(1)、(2)のいずれかを実施
(1)最終製品を用いた臨床試験(2条定義、3条2項及び18条2項横断的義務表示)†	
○ 原則として特定保健用食品の試験方法に準じる	
○ 研究計画について「 <u>UMIN臨床試験登録システム</u> 」等に事前登録※	
○ 研究結果について国際的にコンセンサスの得られた指針（ <u>CONSORT声明</u> ）等に基づいた形式で査読付き論文により報告※	
※これらの要件については、適切な経過措置期間を設定	
(2)最終製品又は機能性関与成分に関する研究レビュー(2条定義、3条2項及び18条2項横断的義務表示)†	
○ 査読付き論文等、広く入手可能な文献を用いたシステムティック・レビューを実施し、Totality of Evidence（ <u>肯定的・否定的内容を問わず全て検討し、総合的観点から肯定的といえるか</u> ）の観点から評価	
○ システムティック・レビューの結果、査読付きの論文が1本もない場合又は表示しようとする機能について、査読付き論文がこれを支持しない場合は、機能性表示は不可	
○ サプリメント形状の加工食品においては、臨床試験で肯定的結果であること	
○ その他加工食品及び生鮮食品においては、臨床試験又は観察研究で肯定的結果であること	
†今後、ガイドライン等で具体的な内容を示す予定	

図4 機能性の科学的根拠の考え方

いては、科学的根拠とされた研究が外国で行われた場合、そのデータを日本人に外挿できるかを考慮することが求められている。また同時に、レビューに用いた試料と最終製品の同等性についても考慮することが必須とされている。

図4の説明会資料には書かれていないが、農林水産物における最終製品は、品種で規定するか、いわゆる産地としてブランド名が広く知られている域で生産されている農林水産物を指すということになった。さらに、臨床研究や研究レビューを行う際に、官能評価などで使われる主観的な指標（視覚的評価スケール：VAS（Visual Analog Scale））も評価の対象として利用できることとなった。この場合の利用できる指標は、学会等で学術的に認められている指標に限るとされているが、これまで使用できなかった主観的指標を評価できることは農林水産物を評価する上で大きな前進である。その他、報告書には、研究レビューに係る成分と最終製品の成分の同等性を考慮すること、研究レビューの検討結果をふくめ、検討の過程や文献の取捨選択などを詳細に公表すること、新たな知見を含めて定期的に研究レビューを見直し公表することなどが明記されている。なお、研究レビューの実施者については特に定めないが、レビューの責任は最終製品の事業者が負うこととされている。

（3）誤認のない食品の機能性表示の在り方

表示可能な対象食品は、図5に示すように、食品全般を対象とするが、アルコール含有飲料のように特定の成分を過剰に摂取する恐れのある食品は、特保と同様に対象としないことになっている。対象とする成分は、前述のように作用機序が考察され、定量可能な成分であり、対象者は、疾病に罹患する前の人または境界線上の人を対象とすることになっている。表示可能な機能性の範囲は、部位も含めた健康維持・増進に関する表現が可能とされているが、あくまでも疾病名など疾病を想起される表現は表示できないことになっている。

容器・包装へは、機能性関与成分名、1日摂取目安量、1日摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量、摂取上の注意、安全性・有効性について国による評価を受けたものではない旨の表示、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨、バランスの取れた食生活の重要である旨等を表示することになっている。生鮮食品に関しては、サプリメント等の加工食品では表示の義務のある、「疾病に既に罹患している人、未成年者、妊婦等に対し訴求した製品でない旨」の表示は除外されている。すなわち、農林水産物は広い範囲の方に食べていただくことを目的に選択されてきた食品であり、むしろこの例示に挙げられている、未成年者、妊婦などの方にはバランス良く積極的に食べていただきたいことから、委員会の判断は妥当であったと考えられる。

この他、報告書では、安全性や有効性の科学的根拠情報は、Web での開示などの容器・包装への表示以外の手段により、詳細に開示することが求められている。さらに、

誤認のない食品の機能性表示の在り方	
(1)適切な機能性表示の範囲(2条定義、3条2項及び18条2項横断的義務表示、9条及び23条表示禁止事項)†	① 対象食品:食品全般(アルコール含有飲料、ナトリウム・糖分等を過剰摂取させる食品は除く) ② 対象成分:作用機序が考察され、直接的又は間接的に<u>定量可能な成分</u> ・ 食事摂取基準に摂取基準が策定されている栄養成分については、今後さらに慎重な検討が必要 ・ 機能性関与成分が明確でないものの取扱いについては、制度の運用状況を踏まえ検討 ③ 対象者:<u>生活習慣病等の疾病に罹患する前の人又は境界線上の人</u>(疾病に既に罹患している人、未成年者、妊産婦(妊娠計画中の者を含む)及び授乳婦への訴求はしない) ④ <u>可能な機能性表示の範囲:部位も含めた健康維持・増進に関する表現(疾病名を含む表示は除く)</u>
(2)容器包装への表示(3条2項及び18条2項横断的義務表示、8条及び22条表示の方式等)†	○ <u>機能性関与成分名、1日摂取目安量、1日摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量、摂取上の注意、医薬品を服用している者は医師・薬剤師に相談した上で摂取すべき旨</u> ○ <u>安全性・有効性について国による評価を受けたものではない旨</u> ○ <u>疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨</u> ○ <u>疾病に既に罹患している人、未成年者等に対し訴求したものではない旨(生鮮食品は除く)</u> ○ <u>バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言</u> 等
(3)容器包装への表示以外の情報開示†	○ 安全性に係る評価結果 ○ 品質管理の取組状況(HACCP、GMP等の取組状況も含む) ○ 機能性に係る科学的根拠情報(システマティック・レビューの検索条件、利益相反等に関する情報も含む) 等
†今後、ガイドライン等で具体的な内容を示す予定	

図5 誤認のない食品の機能性表示の在り方

開示に際しては、一般消費者にも理解、活用しやすい形式を整備することも明記されている。

(4) 国の関与の在り方

国(消費者庁)は、安全性や機能性に関する製品情報を販売前に届けを受け、受理番号を付与した上で販売60日前に公開し、広く国民に周知することで、製品品質を担保することになっている。また、国は販売後の製品のモニタリングの徹底、違反した場合の収去、施行状況の見直し等により新制度の適切な運用を図ることも求められている。米国のダイエタリーサプリメント表示制度が、栄養補助食品健康教育法となっているように、わが国においてもバランスの取れた食生活の普及啓発、安全性も含めた食品の機能性表示制度に関する消費者の理解増進に向けた取り組みを実施するよう委員会から強く求められている。

いずれにしても、新制度の施行に当たっては、関連する指針(ガイドライン)等で具体的な内容を示す必要があるとされている。

4. 具体的な表示のイメージ

現時点で想定されている表示のイメージを図6に示した。この図は、第5回の検討

会に農林水産省が生鮮食品に想定される機能性表示の事例として提出した資料に、2品目を追加し、第7回の検討会に委員の参考資料として提出したものである。農林水産物の例では、品目として「温州みかん」、関与成分として「β-クリプトキサンチン」を取り上げ、想定される機能性表示として、「β-クリプトキサンチンを含み、骨の健康を保つ食品です。更年期以降の女性の方に適しています。」を挙げている。大麦については、関与成分を「β-グルカン」、品種名を「ビューファイバーまたはキラリモチ」、表示例として「本品はβ-グルカンを含み、糖の吸収を抑えることにより、正常な血糖値の維持に役立ちます。」を示した。ほうれん草についても同様に「本品はルテインを補い、目の健康維持に役立ちます。」の例示を行った。さらに、図7に示すように、加工食品について

ても同様に、農水省から緑茶の「本品はメチル化カテキンを含んでいるため、花粉が

品目【機能性成分】(品種名等)	想定される機能性表示
温州みかん【β-クリプトキサンチン】 (5月2日第5回検討会 農林水産省提出資料より)	β-クリプトキサンチンを含み、骨の健康を保つ食品です。更年期以降の女性の方に適しています。
大麦【β-グルカン】(ビューファイバー、キラリモチ)*	本品はβ-グルカンを含み、糖の吸収を抑えることにより、正常な血糖値の維持に役立ちます。
ほうれんそう【ルテイン】(寒締め栽培)*	本品はルテインを補い、目の健康維持に役立ちます。

* * 現在進行中の機能性農林水産物のヒトでの効果を検証するプロジェクト(農研機構)の中で、ヒト介入試験を実施して効果を検証中。

図6 生鮮食品に想定される機能性表示の事例

第7回 食品の新たな機能性表示制度に関する検討会 参考資料2

気になる方の目や鼻の調子を整えます。」、さらに、豆乳の「本品はβ-コングリシニンを含んでいるため、遊離脂肪酸を減らす働きにより、正常な中性脂肪の値の維持に役立ちます。」とダッタンそばの「本品はルチンを含み、正常なコレステロール値の維持に役立ちます。」の表示例を提案した。検討会でそれぞれの表現について、詳細に検討されることを期待したが、第7回の委員会では個別の議論に入ることなく、表示例についてはガイドラインで示すことが消費者庁から説明された。しかしながら、新しい制度の検討開始の経緯、検討会での議論、その後の説明会での質疑応答などから、概ねこれに近い表現が可能になるものと思われる。

品目【機能性成分】(品種名)	想定される機能性表示の例
緑茶【メチル化カテキン】(べにふうき) (5月2日第5回検討会 農林水産省提出資料より)	本品はメチル化カテキンを含んでいるため、 花粉が気になる方の目や鼻の調子を整えます。
豆乳【β-コングリシニン】(ななほまれ)*	本品はβ-コングリシニンを含んでいるため、 遊離脂肪酸を減らす働きにより、正常な中性脂肪の値の維持に役立ちます。
ダッタンそば【ルチン】(満天きらり)*	本品はルチンを含み、 正常なコレステロール値の維持に役立ちます。

* 現在進行中の機能性農林水産物のヒトでの効果を検証するプロジェクト(農研機構)の中で、ヒト介入試験を実施して効果を検証中。

図7 加工食品に想定される機能性表示の事例

第7回 食品の新たな機能性表示制度に関する検討会 参考資料2

図8に生鮮食品の機能性表示のイメージ、図9に加工食品の機能性表示のイメージを示した。両者とも、上記に説明した安全性、機能性、表示の検討内容が盛り込まれており、最後に二次元バーコードで詳しい情報にアクセスできるイメージを示した。両者で大きく異なるのは、裏面の表示の一部で、加工食品については、「疾病に既に罹

●機能性表示食品(受理番号〇〇番) ●ウンシュウミカン(三ヶ日産) ●本品は、骨の健康を保つ食品です。更年期以降の女性の方に適しています。 本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。	●栄養成分表示(1個当たり) エネルギー ○kcal たんぱく質 ○g 脂質 ○g 炭水化物 ○g ナトリウム ○mg ●1日当たりの摂取目安量: 1日当たり2個を目安にそのままお召し上がり下さい ●1日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量: β-クリプトキサンチン(4mg/2個) ●摂取する上での注意事項: 本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。疾病に罹患している方は医師に相談の上で摂取してください。医薬品を服用している方は医師、薬剤師に相談の上で摂取してください。体調に異常を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談してください。食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。 ●保存の方法:室温で保存しできるだけ早くお召し上がり下さい。 事業者名:△△ お問い合わせ先:〇〇 機能性や安全性に関する詳しい情報: URL 
---	--

包装資材の表

包装資材の裏面

患している人、未成年者、妊産婦(妊娠計画中の者を含む。)及び授乳婦を対象に開発

図8 生鮮食品の実際の機能性表示イメージ(私案)

●機能性表示食品（受理番号〇〇番） ●べにふうき緑茶ティーバッグ ●本品は、花粉が気になる方の目や鼻の調子を整えます。 本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。	●栄養成分(1袋(3g)当たり) エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 炭水化物 0g ナトリウム 6-19mg ●1日当たりの摂取目安量: 1日当たり2袋を目安に、食後に、熱湯でよく抽出してからお召し上がり下さい ●1日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量:メチル化カテキン 40mg/2袋 ●摂取する上での注意事項: 本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。疾病に罹患している方は医師に相談の上で摂取してください。医薬品を服用している方は医師、薬剤師に相談した上で摂取して下さい。体調に異常を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談してください。疾病に既に罹患している人、未成年者、妊産婦(妊娠計画中の者を含む。)及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。 ●保存の方法:室温で保存しできるだけ早くお召し上がり下さい。 事業者名:△△ お問い合わせ先:〇〇 機能性や安全性に関する詳しい情報: URL 
---	--

包装資材の表

包装資材の裏面

図9 加工食品の実際の機能性表示イメージ（私案）

された食品ではありません。」の文言が表示されているが、生鮮食品については除かれている。

5. おわりに

現在、新しい機能性表示の実現に向けて、消費者庁、厚生労働省、農林水産省が協力して、具体的な内容が示されるガイドラインを作成中と聞いている。成分を厳密に表示する試みは、おそらく農林水産物で初めてであり、例えば、機能性関与成分の分析法とばらつきの評価、品質のコントロール法、出荷した後の消費者からのクレーム対応など様々な解決すべき問題点がある。さらには、機能性を担保するための科学的根拠の具体的な決め方、安全性への配慮、具体的な構造／機能表示の表現、容器・包装資材への表示方法、詳細なデータの公開方法など、数多くの検討事項がある。

本来は規制改革の一貫で検討されたことから、委員会による報告書の内容は、厳し過ぎるのではないかと意見も多く聞こえる。しかしながら、一般的な商品の表示を考えた時、表示をする最低限のルールは必要であり、農林水産物に関して言えば、ルールは低くはないが、道は拓かれたとも考えている。

実はこの新しい制度は、肝心の制度名がまだ決まっていない。機能性表示食品、との案が示されているが、委員会では、一般の消費者がこれまでの「特保」や「栄養機能食品」と混乱しないように様々な提案があり、パブリックコメントの結果も考慮して決定することになっている。国の認可制度ではない新しい表示制度が、分かり易い

制度名となり、製品を発売する事業者の努力により、国民の健康維持のために誤解なく使われることを願っている。

最後に、現在、多数市販されている「いわゆる健康食品」については、新しい制度ができることから、これまでのようにおおらかに販売することは難しくなることが予想される。これまで以上に、表示については十分に配慮した販売が望まれる。

<参考 URL>

- 1) 食 品 の 新 た な 機 能 性 表 示 制 度 に 関 す る 検 討 会 、
<http://www.caa.go.jp/foods/index19.html#m01>
- 2) 消費者庁、説明会資料、http://www.caa.go.jp/foods/pdf/kankeisiryoku_1.pdf