

資料 3

新旧対照表 別添 3：特定保健用食品（規格基準型）制度における規格基準（案）

<p>改正案</p>	<p>現行</p> <p>(平成 17 年 7 月 1 日食安発第 0701007 号 部長通知) (平成 17 年 7 月 1 日食安新発第 0701007 号 室長通知) (平成 18 年 7 月 21 日食安発第 0721001 号 部長通知) (平成 21 年 8 月 27 日食安発 0827 第 2 号 部長通知) (平成 21 年 8 月 27 日食安新発 0827 第 1 号 室長通知)</p>
<p><u>別添 3</u></p> <p>特定保健用食品（規格基準型）制度における規格基準</p> <p>特定保健用食品（規格基準型）制度における規格基準を以下のとおり設定する。</p> <p>1. 関与成分について</p> <p>関与成分は<u>別表 1</u>の第 1 欄に掲げるものとし、定められた成分規格（別紙）に適合していること。なお、一品目中に<u>別表 1</u>の第 1 欄に掲げるものを複数含んではならないこと。</p> <p>一日摂取目安量は<u>別表 1</u>の第 2 欄に掲げる分量とすること。</p> <p>2. 食品形態及び原材料の種類について</p> <p><u>(1)</u> 食品形態は、<u>別表 1</u>の区分ごとに既に許可されているものとする</p>	<p>(平成17年部長通知（平成21年部長通知反映）)</p> <p style="text-align: right;"><u>(別添)</u></p> <p>特定保健用食品（規格基準型）制度における規格基準</p> <p>特定保健用食品（規格基準型）制度における規格基準を以下のとおり設定する。</p> <p>1. 関与成分について</p> <p>関与成分は<u>別表</u>の第 1 欄に掲げるものとし、定められた成分規格（別紙）に適合していること。なお、一品目中に<u>別表</u>の第 1 欄に掲げるものを複数含んではならないこと。</p> <p>一日摂取目安量は<u>別表</u>の第 2 欄に掲げる分量とすること。</p> <p>2. 食品形態及び原材料の種類について</p> <p>食品形態は、<u>別表</u>の区分ごとに既に許可されているものとする。</p>

資料 3

<p>こと。</p> <p><u>なお、平成 26 年〇月〇日（本通知発出日記載）において特定保健用食品の表示が既に許可されている食品形態については、別表 2 のとおりとりまとめたので参考にされたい。</u></p> <p><u>(2)</u> 原則として、関与成分と同種の原材料（他の食物繊維又はオリゴ糖）を配合しないこと。</p> <p><u>(3)</u> <u>別添 2 に基づき</u>、過剰用量における摂取試験が実施されていること。</p> <p>3. 表示について</p> <p>表示できる保健の用途は<u>別表 1</u>の第 3 欄のとおり、摂取上の注意事項は<u>別表 1</u>の第 4 欄のとおり表示すること。なお、必要に応じた注意事項の記載を求める場合がある。</p> <p>容器包装において関与成分以外の原材料に係る事項を強調して表示する等、不適切な表示を行うものでないこと。</p>	<p>原則として、関与成分と同種の原材料（他の食物繊維又はオリゴ糖）を配合しないこと。</p> <p>過剰用量における摂取試験が実施されていること。過剰用量とは、<u>原則として当該食品として摂取する量の原則として 3 倍以上の範囲を指す。</u></p> <p>3. 表示について</p> <p>表示できる保健の用途は<u>別表</u>第 3 欄のとおり、摂取上の注意事項は<u>別表</u>第 4 欄のとおり表示すること。なお、必要に応じた注意事項の記載を求める場合がある。</p> <p>容器包装において関与成分以外の原材料に係る事項を強調して表示する等、<u>特定保健用食品（規格基準型）制度の創設の趣旨に照らして不適切な表示を行うものでないこと。</u></p>																				
<p><u>別表 1</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 20%;">第1欄</th> <th style="width: 15%;">第2欄</th> <th style="width: 20%;">第3欄</th> <th style="width: 40%;">第4欄</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">区分</td> <td>関与成分</td> <td>一日摂取目安量</td> <td>表示できる保健の用途</td> <td>摂取上の注意事項</td> </tr> </tbody> </table>		第1欄	第2欄	第3欄	第4欄	区分	関与成分	一日摂取目安量	表示できる保健の用途	摂取上の注意事項	<p>(平成 17 年部長通知（平成 21 年部長通知反映）)</p> <p style="text-align: right;"><u>別表</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 20%;">第1欄</th> <th style="width: 15%;">第2欄</th> <th style="width: 20%;">第3欄</th> <th style="width: 40%;">第4欄</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">区分</td> <td>関与成分</td> <td>一日摂取目安量</td> <td>表示できる保健の用途</td> <td>摂取上の注意事項</td> </tr> </tbody> </table>		第1欄	第2欄	第3欄	第4欄	区分	関与成分	一日摂取目安量	表示できる保健の用途	摂取上の注意事項
	第1欄	第2欄	第3欄	第4欄																	
区分	関与成分	一日摂取目安量	表示できる保健の用途	摂取上の注意事項																	
	第1欄	第2欄	第3欄	第4欄																	
区分	関与成分	一日摂取目安量	表示できる保健の用途	摂取上の注意事項																	

資料 3

I (食 物 織 維)	難消化性デキ ストリン(食物 繊維として)	3g~8g	〇〇(関与成 分)が含まれ ているのでお なかの調子を 整えます。 グアーガム分 解物(食物織 維として)	摂り過ぎあるいは体質・体調 によりおなかがゆるくなること があります。 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。 他の食品からの摂取量を考え て適量を摂取して下さい。	I (食 物 織 維)	難消化性デキ ストリン(食物 繊維として)	3g~8g	〇〇(関与成 分)が含まれ ているのでお なかの調子を 整えます。 グアーガム分 解物(食物織 維として)	摂り過ぎあるいは体質・体調 によりおなかがゆるくなること があります。 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。 他の食品からの摂取量を考え て適量を摂取して下さい。
	ポリデキスト ロース(食物 繊維として)	7g~8g				ポリデキスト ロース(食物織 維として)	7g~8g		
	グアーガム分 解物(食物織 維として)	5g~12g				グアーガム分 解物(食物織 維として)	5g~12g		
II (オ リ ゴ 糖)	大豆オリゴ糖	2g~6g	〇〇(関与成 分)が含まれ ておりビフィズ ス菌を増やし 腸内の環境 を良好に保つ ので、おなか の調子を整え ます。	摂り過ぎあるいは体質・体調 によりおなかがゆるくなること があります。 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。 他の食品からの摂取量を考え て適量を摂取して下さい。	II (オ リ ゴ 糖)	大豆オリゴ糖	2g~6g	〇〇(関与成 分)が含まれ ておりビフィズ ス菌を増やし 腸内の環境 を良好に保つ ので、おなか の調子を整え ます。	摂り過ぎあるいは体質・体調 によりおなかがゆるくなること があります。 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。 他の食品からの摂取量を考え て適量を摂取して下さい。
	フラクトオリゴ 糖	3g~8g				フラクトオリゴ 糖	3g~8g		
	乳果オリゴ糖	2g~8g				乳果オリゴ糖	2g~8g		
	ガラクトオリゴ 糖	2g~5g				ガラクトオリゴ 糖	2g~5g		
	キシロオリゴ 糖	1g~3g				キシロオリゴ 糖	1g~3g		

資料 3

	イソマルトオリゴ糖	10g							
Ⅲ (食物繊維)	難消化性デキストリン(食物繊維として)	4g～6g ^{※1}	食物繊維(難消化性デキストリン)の働きにより、糖の吸収をおだやかにするので、食後の血糖値が気になる方に適しています。	血糖値に異常を指摘された方や、糖尿病の治療を受けておられる方は、事前に医師などにより、糖の吸収の専門家にご相談の上、お召し上がり下さい。 摂り過ぎあるいは体質・体調によりおなかがゆるくなることがあります。 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。	Ⅲ (食物繊維)	難消化性デキストリン(食物繊維として)	4g～6g ^{※1}	食物繊維(難消化性デキストリン)の働きにより、糖の吸収をおだやかにするので、食後の血糖値が気になる方に適しています。	血糖値に異常を指摘された方や、糖尿病の治療を受けておられる方は、事前に医師などにより、糖の吸収の専門家にご相談の上、お召し上がり下さい。 摂り過ぎあるいは体質・体調によりおなかがゆるくなることがあります。 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。
※1:1日1回食事とともに摂取する目安量					※1:1日1回食事とともに摂取する目安量				
別表 2 「特定保健用食品(規格基準型)の食品形態」					(平成 17 年室長通知(平成 21 年室長通知反映)) 別添 「特定保健用食品(規格基準型)の食品形態」				

資料 3

平成 2 6 年 〇 月 〇 日 現在			平成 2 1 年 8 月 2 7 日 現在		
食品形態の範囲（日本標準商品分類より） 日本標準商品分類（総務庁統計局統計基準部編）をもとに設定			食品形態の範囲（日本標準商品分類より） 日本標準商品分類（総務庁統計局統計基準部編）をもとに設定		
区分	第一欄 分類番号	第二欄 食品形態の範囲	区分	第一欄 分類番号	第二欄 食品形態の範囲
食物繊維 (お腹の調 子)	7 2 7 0 1	ビスケット類	食物繊維 (お腹の調 子)	7 2 7 0 1	ビスケット類
	7 2 7 0 3	米菓		7 2 7 0 3	米菓
	7 2 7 0 6	洋生菓子		7 2 7 0 6	洋生菓子
	7 3 1 1 1	ハム類		7 3 1 1 1	ハム類
	7 3 1 1 2	ソーセージ類		7 3 1 1 2	ソーセージ類
	7 4 1 8 6	特殊かまぼこ		7 4 1 8 6	特殊かまぼこ
	7 5 1 2 9	即席みそ汁		7 5 1 2 9	即席みそ汁
	<u>7 5 3 9 7 9 9</u>	<u>おかゆ</u>		<u>7 5 3 9 7</u>	<u>米飯類</u>
	7 6 1 1 1	鉱水		7 6 1 1 1	鉱水
	<u>7 6 1 2</u>	<u>清涼飲料水</u>		<u>7 6 1 2 1 5</u>	<u>果実着色炭酸飲料</u>
				<u>7 6 1 2 2 1</u>	<u>果実飲料</u>
				<u>7 6 1 2 2 7</u>	<u>茶系飲料</u>
				<u>7 6 1 9 0</u>	<u>果実・野菜飲料</u>
7 6 1 9 0	ティーバッグ	7 6 1 9 0	ティーバッグ		
7 6 1 9 0	乳性飲料	7 6 1 9 0	乳性飲料		

資料 3

	<u>7 6 1 9 0</u>	<u>粉末飲料</u>		(追加)	(追加)
	7 6 1 9 0	粉末清涼飲料 (果実、野菜、ココア)		7 6 1 9 0	粉末清涼飲料 (果実、野菜、ココア)
オリゴ糖 (お腹の調子)	6 9 9 7 9 9	テーブルシュガー	オリゴ糖 (お腹の調子)	6 9 9 7 9 9	テーブルシュガー
	7 2 5 2 2	菓子パン		7 2 5 2 2	菓子パン
	7 2 7 0 1	ビスケット類		7 2 7 0 1	ビスケット類
	7 2 7 1 1	キャンデー類		7 2 7 1 1	キャンデー類
	7 2 7 1 2	チョコレート類		7 2 7 1 2	チョコレート類
	<u>7 2 7 9 9</u>	<u>錠菓</u>		(追加)	(追加)
	7 2 8 0 3 4	充填豆腐		7 2 8 0 3 4	充填豆腐
	7 3 2 4 1	はっ酵乳		7 3 2 4 1	はっ酵乳
	7 3 2 4 2	乳酸菌飲料		7 3 2 4 2	乳酸菌飲料
	7 5 1 2 9	即席みそ汁		7 5 1 2 9	即席みそ汁
	7 5 1 5 1	醸造酢		7 5 1 5 1	醸造酢
	7 6 1 1 1	鉱水		7 6 1 1 1	鉱水
	<u>7 6 1 2</u>	<u>清涼飲料水</u>		<u>7 6 1 2 1 5</u>	<u>果実着色炭酸飲料</u>
				<u>7 6 1 2 2 1</u>	<u>果実飲料</u>
		<u>7 6 1 2 2 6</u>	<u>コーヒー飲料</u>		
	7 6 1 9 0	粉末清涼飲料 (果実、ココア、コーヒー)	7 6 1 9 0	粉末清涼飲料 (果実、ココア、コーヒー)	
難消化性デキストリン	7 2 5 1 2 2	乾めん (そば)	難消化性デキストリン	7 2 5 1 2 2	乾めん (そば)
	7 2 5 2 9	パン		7 2 5 2 9	パン

資料 3

(血糖値) (移動) (移動) (移動) (移動) (移動) (移動) (移動) (移動) (移動) (移動) (移動) (移動)	7 2 6 2 9	乾燥かゆ	(血糖値) 7 2 6 2 9 7 2 6 2 9 7 2 7 0 3 7 2 8 0 3 7 3 2 4 1 7 5 1 2 9 7 5 1 8 1 7 5 3 9 7 9 9 7 6 1 2 7 6 1 9 0 7 6 1 9 0 7 6 1 9 0	乾燥かゆ	(別紙) 成分規格 (変更なし)	
	(移動)	(移動)		米飯類 (白飯)		(別紙)
	7 2 7 0 3	米菓		米菓		
	7 2 8 0 3	とうふ		とうふ		
	7 3 2 4 1	はっ酵乳		はっ酵乳		
	7 5 1 2 9	即席みそ汁		即席みそ汁		
	7 5 1 8 1	乾燥スープ		乾燥スープ		
	<u>7 5 3 9 7 9 9</u>	<u>包装米飯 (白飯)</u>		(移動)		
	7 6 1 2	清涼飲料水		7 6 1 2		清涼飲料水
	7 6 1 9 0	ティーバッグ (茶)		7 6 1 9 0		ティーバッグ (茶)
	7 6 1 9 0	粉末飲料		7 6 1 9 0		粉末飲料
	7 6 1 9 0	粉末清涼飲料 (茶、コーヒー)		7 6 1 9 0		粉末清涼飲料 (茶、コーヒー)
	食品形態の範囲は、区分毎に示した第 1 欄のうちの第 2 欄の範囲とする。			食品形態の範囲は、区分毎に示した第 1 欄のうちの第 2 欄の範囲とする		
(平成 17 年部長通知 (平成 18 年 部長通知反映))						