

令和 7 年度  
栄養機能食品に関する検討会  
取りまとめ

令和 8 年 3 月  
消費者庁食品表示課



## 目次

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 1 はじめに .....                                    | 1  |
| 1－1 背景及び目的 .....                                | 1  |
| 1－2 スケジュール .....                                | 1  |
| 1－3 検討体制 .....                                  | 2  |
| 2 栄養機能食品における栄養成分の下限值・上限値について .....              | 3  |
| 2－1 現行の下限值・上限値 .....                            | 3  |
| 2－2 平成 26 年度に整理した栄養機能食品の下限值・上限値の算出方法 .....      | 3  |
| 2－3 下限値・上限値の検討に使用する栄養素等摂取量のデータ .....            | 4  |
| 2－4 下限値の改正案 .....                               | 5  |
| 2－5 上限値の変遷と設定根拠 .....                           | 5  |
| 2－6 上限値の改正案 .....                               | 6  |
| 2－6－1 医薬部外品 1 日最大分量を採用する栄養成分 .....              | 6  |
| 2－6－2 NOAEL、UL 及び医薬部外品 1 日最大分量が設定されていない栄養成分 ... | 7  |
| 2－6－3 医薬部外品 1 日最大分量は設定されていないが UL が設定されている栄養成分   | 8  |
| 2－7 下限値・上限値の改正案一覧 .....                         | 13 |
| 2－8 令和 7 年度の栄養機能食品の下限值・上限値の改正における算出方法 .....     | 14 |
| 3 栄養機能食品における栄養成分の機能の文言について .....                | 15 |
| 3－1 これまでの検討状況 .....                             | 15 |
| 3－2 見直し原案を採用した栄養成分の機能の文言 .....                  | 17 |
| 3－3 見直し原案において修正を検討する栄養成分の機能の文言 .....            | 18 |
| 3－4 栄養成分の機能の文言における文末表現の再整理 .....                | 18 |
| 3－5 栄養成分の機能の文言の修正 .....                         | 19 |
| 3－6 栄養成分の機能の文言の改正案 .....                        | 23 |
| 参考資料 1 栄養機能食品制度の概要 .....                        | 26 |
| 参考資料 2 栄養機能食品の機能の文言についてのこれまでの検討状況 .....         | 29 |



# 1 はじめに

## 1－1 背景及び目的

栄養機能食品制度は平成 13 年に創設され、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）において 20 種類の栄養成分（脂肪酸 1 種類、ミネラル 6 種類、ビタミン 13 種類）が規定されている。ある食品を栄養機能食品として販売するためには、1 日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分量が、同基準別表第 11 に定められた下限値及び上限値の範囲内にある必要があるほか、同表で定められた当該栄養成分の機能だけでなく摂取をする上での注意事項等も表示する必要がある。

栄養機能食品制度については、制度創設以降、平成 16 年及び平成 27 年に機能の表示をすることができる栄養成分の追加、平成 17 年に栄養成分の下限値及び上限値の見直し、平成 27 年に栄養成分の下限値の見直しが行われてきた一方で、栄養成分の機能や摂取をする上での注意事項の文言については見直しが行われていない。特に栄養成分の機能の文言は、現行の「日本人の食事摂取基準」（厚生労働省）に記載された機能のエビデンスとかい離が生じていることが、令和元年度「栄養素等表示基準値の改定に関する調査事業報告書」（令和 2 年 4 月 消費者庁）において指摘されている。

本検討会は、こうした状況を踏まえ、我が国の栄養機能食品制度の見直しについて検討するため、消費者庁が開催したものである。

## 1－2 スケジュール

検討会のスケジュールと主な検討事項は、以下のとおりである。

- 第 1 回検討会（令和 7 年 10 月 8 日）
  - （1）栄養機能食品における栄養成分の下限値・上限値について
  - （2）栄養機能食品における栄養成分の機能の文言について
  
- 第 2 回検討会（令和 8 年 1 月 21 日）
  - （1）栄養機能食品における栄養成分の機能の文言の修正について
  - （2）令和 7 年度 栄養機能食品に関する検討会 取りまとめ骨子（案）について

● 第3回検討会（令和8年3月17日）

（1）令和7年度 栄養機能食品に関する検討会 取りまとめ（案）について

### 1－3 検討体制

以下の体制で検討を行った。

〈構成員〉五十音順・敬称略

| 氏 名     | 所 属                                  |
|---------|--------------------------------------|
| 阿部 絹子   | 公益社団法人 日本栄養士会 常務理事                   |
| 石見 佳子   | 東京農業大学 総合研究所 参与・客員教授                 |
| 川久保 英一  | 一般社団法人 健康食品産業協議会 会長                  |
| 河野 浩    | 一般財団法人 食品産業センター 参与                   |
| 郷野 智砂子  | 一般社団法人 全国消費者団体連絡会 事務局長               |
| 坂口 景子   | 淑徳大学 看護栄養学部 栄養学科 講師                  |
| ○ 佐々木 敏 | 東京大学 名誉教授                            |
| 村尾 芳久   | 一般社団法人 全国スーパーマーケット協会 事務局長            |
| 森田 満樹   | 一般社団法人 Food Communication Compass 代表 |

○：座長

〈参考人〉五十音順・敬称略

上西 一弘：女子栄養大学栄養学部 教授

岡田 知佳：国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所  
栄養疫学・政策研究センター 栄養疫学研究室長

吉田 宗弘：関西大学 名誉教授

## 2 栄養機能食品における栄養成分の下限值・上限値について

### 2-1 現行の下限值・上限値

栄養機能食品においては、1日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分量は、定められた下限値・上限値の範囲内にある必要がある。現行の下限值・上限値は表1のとおりである。

表1 栄養機能食品の下限值・上限値（食品表示基準 別表第11）

| 栄養成分    | 下限値     | 上限値      | 栄養成分                | 下限値     | 上限値      |
|---------|---------|----------|---------------------|---------|----------|
| n-3系脂肪酸 | 0.6 g   | 2.0 g    | ビタミンA               | 231 μg  | 600 μg   |
| 亜鉛      | 2.64 mg | 15 mg    | ビタミンB <sub>1</sub>  | 0.36 mg | 25 mg    |
| カリウム    | 840 mg  | 2,800 mg | ビタミンB <sub>2</sub>  | 0.42 mg | 12 mg    |
| カルシウム   | 204 mg  | 600 mg   | ビタミンB <sub>6</sub>  | 0.39 mg | 10 mg    |
| 鉄       | 2.04 mg | 10 mg    | ビタミンB <sub>12</sub> | 0.72 μg | 60 μg    |
| 銅       | 0.27 mg | 6.0 mg   | ビタミンC               | 30 mg   | 1,000 mg |
| マグネシウム  | 96 mg   | 300 mg   | ビタミンD               | 1.65 μg | 5.0 μg   |
| ナイアシン   | 3.9 mg  | 60 mg    | ビタミンE               | 1.89 mg | 150 mg   |
| パントテン酸  | 1.44 mg | 30 mg    | ビタミンK               | 45 μg   | 150 μg   |
| ビオチン    | 15 μg   | 500 μg   | 葉酸                  | 72 μg   | 200 μg   |

### 2-2 平成26年度に整理した栄養機能食品の下限值・上限値の算出方法

平成26年度「栄養機能食品の対象成分の追加及び栄養素等表示基準値の改定等に係る検討事業」（消費者庁）において整理した、栄養機能食品における栄養成分量の下限値・上限値の算出方法は、表2のとおりである。

表2 平成26年度検討事業<sup>1</sup>において整理した栄養機能食品の下限值・上限値の算出方法

| 項目  | 設定根拠                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 下限値 | ● 栄養素等表示基準値の30%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 上限値 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ①又は②と、医薬部外品1日最大分量を比較して、低い方の値 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 健康障害非発現量（NOAEL）から日本人の平均的な摂取量を差し引いたもの</li> <li>② 耐容上限量（UL）から日本人の平均的な摂取量を差し引いたもの</li> </ul> </li> <li>● NOAEL、UL、医薬部外品1日最大分量が設定されていない成分は、栄養素等表示基準値 <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 栄養機能食品は身体の健全な成長、発達、健康の維持に必要な栄養成分の補給（一義的には不足のリスク回避）を目的として栄養成分の機能の表示をするもの。</li> <li>➢ 国が定める上限値である以上、安全性の確保が特に重要である。ULが設定されていない場合のほとんどは関連の科学的根拠が不十分なためであり、どれだけ摂取しても安全ということではない。</li> <li>➢ この点を踏まえると、NOAEL、UL、医薬部外品1日最大分量が設定されていない成分については、不足のリスク回避と安全性の確保が両立し得る基準として、栄養素等表示基準値（ほとんどの人が不足しない量）を上限値とすることが適当。</li> </ul> </li> </ul> |

## 2-3 下限値・上限値の検討に使用する栄養素等摂取量のデータ

下限値・上限値の検討に使用する栄養素等摂取量のデータについては、次のとおり整理した。

- ・ 下限値・上限値の検討に当たっては、日本人の栄養素等摂取量を把握し、当該摂取量と下限値・上限値との関係を整理することが重要である。
- ・ 栄養機能食品制度の検討においては、消費者庁が設定する栄養素等表示基準値や、厚生労働省が策定する日本人の食事摂取基準を使用している。
- ・ 日本人の食事摂取基準（2025年版）の策定においては、平成30年及び令和元年の国民健康・栄養調査のデータを用いている<sup>2</sup>。
- ・ 令和7年3月の栄養素等表示基準値の改正においては、日本人の食事摂取基準（2025年版）を用いている。

以上のことから、本検討会で使用する日本人の栄養素等摂取量は、平成30年及び令和元年の国民健康・栄養調査のデータ（18歳以上）を用いて算出した。

なお、日本人の栄養素等摂取量の算出に当たっては、国民健康・栄養調査の調査票情報の二次利用データを使用し、独自に集計した。

<sup>1</sup> 平成26年度「栄養機能食品の対象成分の追加及び栄養素等表示基準値の改定等に係る検討事業」（消費者庁）

<sup>2</sup> 令和5年12月12日 第3回「食事摂取基準（2025年版）」策定検討会 資料1

## 2-4 下限値の改正案

栄養機能食品における栄養成分量の下限值については、これまでと同様に、栄養素等表示基準値の30%の値を採用する。この値を採用した場合の下限值は、表3のとおりである。

表3 栄養機能食品の下限值の改正案

| 栄養成分    | 栄養素等表示基準値<br>(R7年3月改正) | 下限値        |         | 栄養成分                | 栄養素等表示基準値<br>(R7年3月改正) | 下限値        |         |
|---------|------------------------|------------|---------|---------------------|------------------------|------------|---------|
|         |                        | (参考)<br>現行 | 改正案     |                     |                        | (参考)<br>現行 | 改正案     |
| n-3系脂肪酸 | 2.0 g                  | 0.6 g      | 0.6 g   | ビタミンA               | 770 µg                 | 231 µg     | 231 µg  |
| 亜鉛      | 8.5 mg                 | 2.64 mg    | 2.55 mg | ビタミンB <sub>1</sub>  | 1.0 mg                 | 0.36 mg    | 0.30 mg |
| カリウム    | 2,800 mg               | 840 mg     | 840 mg  | ビタミンB <sub>2</sub>  | 1.4 mg                 | 0.42 mg    | 0.42 mg |
| カルシウム   | 700 mg                 | 204 mg     | 210 mg  | ビタミンB <sub>6</sub>  | 1.3 mg                 | 0.39 mg    | 0.39 mg |
| 鉄       | 6.5 mg                 | 2.04 mg    | 1.95 mg | ビタミンB <sub>12</sub> | 4.0 µg                 | 0.72 µg    | 1.20 µg |
| 銅       | 0.8 mg                 | 0.27 mg    | 0.24 mg | ビタミンC               | 100 mg                 | 30 mg      | 30 mg   |
| マグネシウム  | 320 mg                 | 96 mg      | 96 mg   | ビタミンD               | 9.0 µg                 | 1.65 µg    | 2.70 µg |
| ナイアシン   | 13 mg                  | 3.9 mg     | 3.9 mg  | ビタミンE               | 6.5 mg                 | 1.89 mg    | 1.95 mg |
| パントテン酸  | 5.5 mg                 | 1.44 mg    | 1.65 mg | ビタミンK               | 150 µg                 | 45 µg      | 45 µg   |
| ビオチン    | 50 µg                  | 15 µg      | 15 µg   | 葉酸                  | 240 µg                 | 72 µg      | 72 µg   |

1日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分量は、定められた下限値・上限値の範囲内にある必要がある。

現行から増える値：赤字 現行から減る値：青字

## 2-5 上限値の変遷と設定根拠

栄養機能食品における栄養成分量の上限値の変遷と設定根拠は、表4のとおりであり、平成17年以降は見直しが行われていない。

表 4 栄養機能食品の上限値の変遷と設定根拠

|                     | 単位 | 平成13年（制度設立）<br>注：亜鉛,銅, マグネシウムは平成16年から | 平成17年            | 平成27年 |
|---------------------|----|---------------------------------------|------------------|-------|
| n-3系脂肪酸             | g  | —                                     | —                | 2.0   |
| 亜鉛                  | mg | 15                                    | 15               | 15    |
| カリウム                | mg | —                                     | —                | 2800  |
| カルシウム               | mg | 600                                   | 600              | 600   |
| 鉄                   | mg | 10                                    | 10               | 10    |
| 銅                   | mg | 5                                     | 6※ <sup>1</sup>  | 6.0   |
| マグネシウム              | mg | 300                                   | 300              | 300   |
| ナイアシン               | mg | 15                                    | 60※ <sup>2</sup> | 60    |
| パントテン酸              | mg | 30                                    | 30               | 30    |
| ビオチン                | μg | 500                                   | 500              | 500   |
| ビタミンA               | μg | 600                                   | 600              | 600   |
| ビタミンB <sub>1</sub>  | mg | 25                                    | 25               | 25    |
| ビタミンB <sub>2</sub>  | mg | 12                                    | 12               | 12    |
| ビタミンB <sub>6</sub>  | mg | 10                                    | 10               | 10    |
| ビタミンB <sub>12</sub> | μg | 60                                    | 60               | 60    |
| ビタミンC               | mg | 1000                                  | 1000             | 1000  |
| ビタミンD               | μg | 5.0                                   | 5.0              | 5.0   |
| ビタミンE               | mg | 150                                   | 150              | 150   |
| ビタミンK               | μg | —                                     | —                | 150   |
| 葉酸                  | μg | 200                                   | 200              | 200   |

※ 1 日本人の食事摂取基準（2005 年版）において銅の UL が 9 mg から 10mg へと見直されたことを受けて、平成 17 年に行われた数値の見直しにおいて、銅の上限値を改正した。

※ 2 平成 17 年に行われた数値の見直しにおいて、第 6 次改定栄養所要量では UL が設定されていなかったため、従前は単回投与の許容上限摂取量に基づき定めていたが、日本人の食事摂取基準（2005 年版）において UL が設定されたため再計算した結果、医薬部外品 1 日最大分量が最も低い値となったため、この値を採用し改正した。

|                                  |
|----------------------------------|
| 設定根拠                             |
| 医薬部外品 1 日最大分量                    |
| 栄養素等表示基準値                        |
| UL-摂取量の最大値                       |
| UL-栄養所要量                         |
| 米国における通常の食品以外からの摂取量のULを日本人の体重で補正 |

## 2-6 上限値の改正案

### 2-6-1 医薬部外品 1 日最大分量を採用する栄養成分

表 2 に示す上限値の設定根拠に従い、「NOAEL から日本人の平均的な摂取量を差し引いたもの」又は「UL から日本人の平均的な摂取量を差し引いたもの」と医薬部外品 1 日最大分量を比較し、医薬部外品 1 日最大分量が最も低い栄養成分については、表 5 のとおり、これまでと同様に医薬部外品 1 日最大分量を上限値とする。

表 5 医薬部外品 1 日最大分量を改正案として採用する栄養成分

|                     | 単位 | 現行   | 改正案（値の変更なし） |
|---------------------|----|------|-------------|
| カルシウム               | mg | 600  | 600         |
| 鉄                   | mg | 10   | 10          |
| ナイアシン               | mg | 60   | 60          |
| パントテン酸              | mg | 30   | 30          |
| ビオチン                | μg | 500  | 500         |
| ビタミンA               | μg | 600  | 600         |
| ビタミンB <sub>1</sub>  | mg | 25   | 25          |
| ビタミンB <sub>2</sub>  | mg | 12   | 12          |
| ビタミンB <sub>6</sub>  | mg | 10   | 10          |
| ビタミンB <sub>12</sub> | μg | 60   | 60          |
| ビタミンC               | mg | 1000 | 1000        |
| ビタミンD               | μg | 5.0  | 5.0         |
| ビタミンE               | mg | 150  | 150         |
| 葉酸                  | μg | 200  | 200         |

## 2-6-2 NOAEL、UL 及び医薬部外品 1 日最大分量が設定されていない栄養成分

- ・ NOAEL、UL 及び医薬部外品 1 日最大分量が設定されていない栄養成分のうち、n-3 系脂肪酸、カリウム及びビタミンKについては、表 2 に示す上限値の設定根拠に従い、表 6 のとおり、これまでと同様に栄養素等表示基準値を上限値とする。
- ・ マグネシウム<sup>3</sup>は、栄養機能食品の栄養成分に追加された際に、上限値の設定方法として、米国における通常の食品以外からの摂取量の UL（350mg）を、当時の日本人の体重で補正した値を算出し、上限値として採用した。しかし、マグネシウムは、NOAEL、UL 及び医薬部外品 1 日最大分量が設定されていない栄養成分に該当することから、今回の見直しでは、栄養素等表示基準値を上限値として採用することとし、320mg とする。

表 6 NOAEL、UL 及び医薬部外品 1 日最大分量が設定されていない栄養成分の改正案

|         | 単位 | 現行   | 改正案  |
|---------|----|------|------|
| n-3系脂肪酸 | g  | 2.0  | 2.0  |
| カリウム    | mg | 2800 | 2800 |
| ビタミンK   | μg | 150  | 150  |
| マグネシウム  | mg | 300  | 320  |

現行から変更になる値：赤字

<sup>3</sup> 日本人の食事摂取基準（2025 年版）においては、マグネシウムにおける通常の食品以外からの摂取量の耐容上限量は、成人の場合 350mg/日としており、それ以外の通常の食品からの摂取の場合、耐容上限量は設定されていない。

表 7 【参考】 各国のマグネシウムの NRVs（栄養参照量）

|                 | コーデックス<br>委員会 | 米国     | カナダ    | オーストラリア/<br>ニュージーランド | EU     | 中国     | 韓国     |
|-----------------|---------------|--------|--------|----------------------|--------|--------|--------|
| NRVs:<br>マグネシウム | 310 mg        | 420 mg | 420 mg | 320 mg               | 375 mg | 300 mg | 315 mg |

出典：Akazawa H, Okada C. Asia Pac J Clin Nutr 2025;34(1):36-45

### 2-6-3 医薬部外品1日最大分量は設定されていないがULが設定されている栄養成分

- ・ 医薬部外品 1 日最大分量が設定されていないが、UL が設定されている栄養成分（亜鉛及び銅）については、栄養機能食品の栄養成分に追加された際に、【UL－日本人の摂取量の最大値<sup>4</sup>】で値を設定していた。
- ・ 一方、平成 26 年度検討事業の追加成分における栄養機能食品の下限值・上限値の算出方法の検討においては、【NOAEL－日本人の平均的な摂取量】又は【UL－日本人の平均的な摂取量】と、医薬部外品 1 日最大分量を比較して低い方の値を上限値とすることと整理している。
- ・ これまでに【NOAEL－日本人の平均的な摂取量】や【UL－日本人の平均的な摂取量】を用いて上限値を設定した栄養成分はない。

亜鉛及び銅については、医薬部外品 1 日最大分量が設定されていないため、以下を検討した。

①平成 26 年の整理に基づき、【UL－日本人の平均的な摂取量】により上限値を算出

②値が設定された当初の方法と同様に【UL－日本人の摂取量の最大値（上位 1 パーセントایل値）】により上限値を算出

※ UL の方が NOAEL より低い値であるため、算出には UL を使用。

なお、摂取量の算出に当たっては、国民の人口分布<sup>5</sup>を用いてエネルギー調整を実施した。

- ・ 令和 5 年の人口推計を用いて 18 歳以上の集団の推定エネルギー必要量を算出  
⇒ 2,200kcal
- ・ 調査対象者個人の摂取量を密度法を用いて推定エネルギー必要量（2,200kcal）当たりの摂取量に換算
- ・ 集団の摂取量を算出

<sup>4</sup> 亜鉛：国民栄養調査の平均値＋2 SD

銅：文献報告

<sup>5</sup> 令和 7 年 3 月に改正した栄養素等表示基準値の設定の際に使用した令和 5 年の人口推計

## 亜鉛の上限値

表 8 亜鉛の上限値の変遷

| 算出根拠 | 第 6 次改定<br>日本人の栄養所要量<br>平成16年 成分追加 | 日本人の食事摂取基準<br>2005年版<br>平成17年 下限値・上限値の見直し<br>下限値のみ改正 | 日本人の食事摂取基準<br>2010年版                                                                   | 日本人の食事摂取基準<br>2015年版<br>平成27年 下限値のみ見直し・改正                     | 日本人の食事摂取基準<br>2020年版                                                                   | 日本人の食事摂取基準<br>2025年版<br>令和 7 年 下限値・上限値の見直し                    |
|------|------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| UL   | 30mg                               | 30mg                                                 | (男性)<br>18-29歳, 70歳以上 : 40mg<br>30-69歳 : 45mg<br>(女性)<br>18-69歳 : 35mg<br>70歳以上 : 30mg | (男性)<br>18-29歳, 70歳以上 : 40mg<br>30-69歳 : 45mg<br>(女性)<br>35mg | (男性)<br>18-29歳, 65歳以上 : 40mg<br>30-64歳 : 45mg<br>(女性)<br>18-74歳 : 35mg<br>75歳以上 : 30mg | (男性)<br>18-29歳, 75歳以上 : 40mg<br>30-74歳 : 45mg<br>(女性)<br>35mg |
| 上限値  | 15mg                               | 15mg                                                 | 15mg                                                                                   | 15mg                                                          | 15mg                                                                                   |                                                               |

UL (35mg)<sup>6</sup>－ 日本人の**平均的な摂取量** (9.4mg)<sup>7</sup> = 25.6mg ⇒ **26mg**

UL (35mg)<sup>6</sup>－ 日本人の**摂取量の上位 1 パーセンタイル値** (18.5mg) = 16.5mg  
⇒ **17mg**

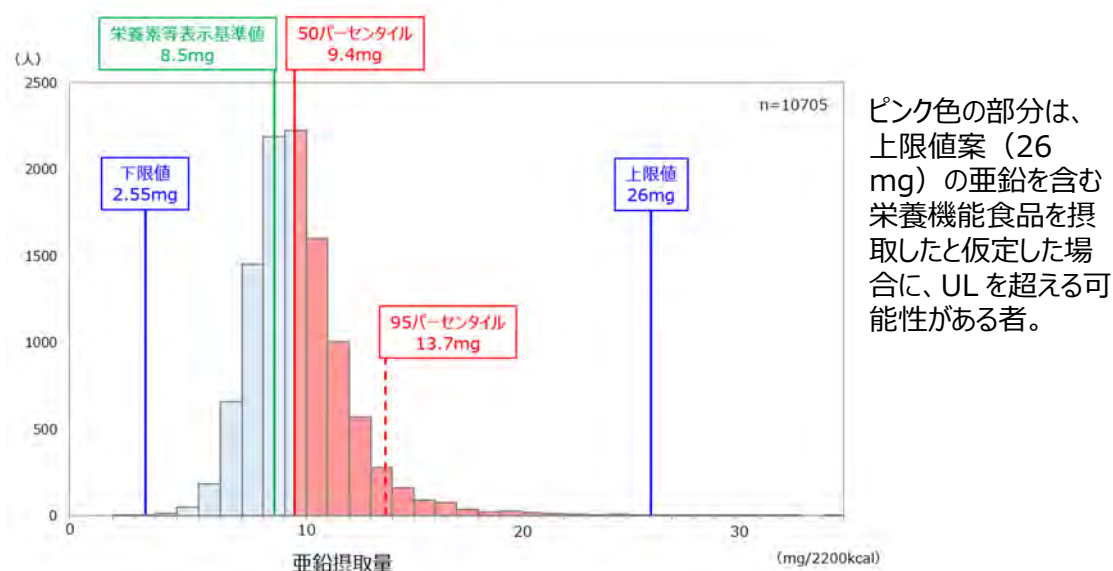


図 1 亜鉛摂取量の分布<sup>8</sup>（平均的な摂取量を使用した場合）

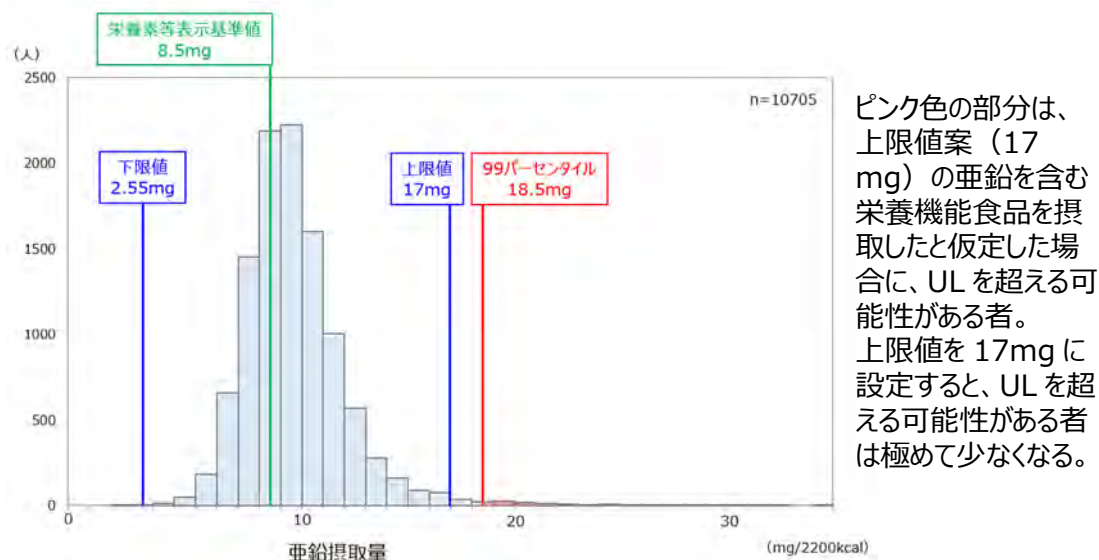


図 2 亜鉛摂取量の分布<sup>8</sup>（摂取量の上位 1 パーセンタイル値を使用した場合）

<sup>6</sup> UL は、18 歳以上の最も小さい値を採用

<sup>7</sup> 摂取量の分布を確認し、50 パーセンタイル値を採用

<sup>8</sup> 国民健康・栄養調査は 1 日間調査であることから、日間変動の存在により、習慣的な摂取量の分布曲線に比べ、分布の幅が広くなることに留意して結果を解釈する必要がある。

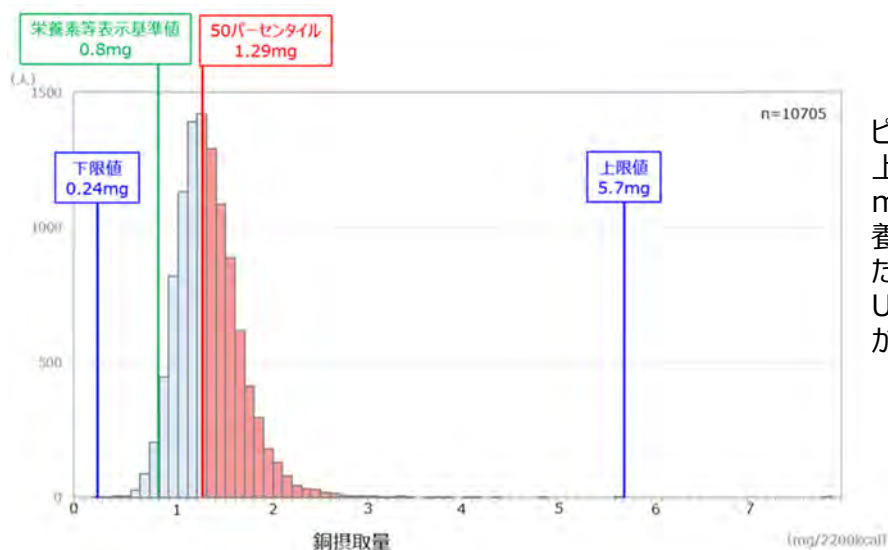
銅の上限値

表 9 銅の上限値の変遷

| 算出根拠 | 第6次改定<br>日本人の栄養所要量 | 日本人の食事摂取基準<br>2005年版 | 日本人の食事摂取基準<br>2010年版 | 日本人の食事摂取基準<br>2015年版 | 日本人の食事摂取基準<br>2020年版 | 日本人の食事摂取基準<br>2025年版 |
|------|--------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 改正状況 | 平成16年 成分追加         | 平成17年 下限値・上限値の見直し・改正 |                      | 平成27年 下限値のみ見直し・改正    |                      | 令和7年 下限値・上限値の見直し     |
| UL   | 9mg                | 10mg                 | 10mg                 | 10mg                 | 7mg                  | 7mg                  |
| 上限値  | 5mg                | 6.0mg                | 6.0mg                | 6.0mg                | 6.0mg                |                      |

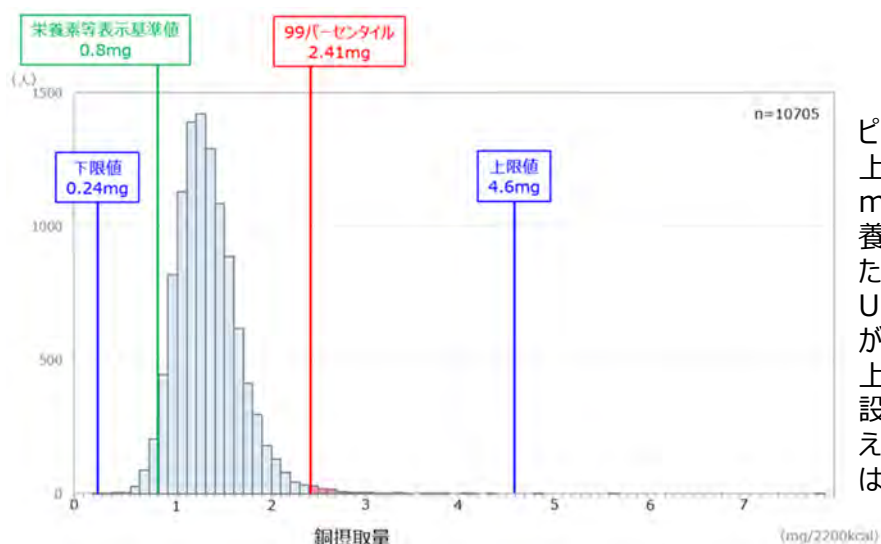
UL (7.0mg) - 日本人の**平均的な摂取量** (1.29mg)<sup>9</sup> = 5.71mg ⇒ **5.7mg**

UL (7.0mg) - 日本人の**摂取量の上位 1 パーセンタイル値** (2.41mg) = 4.59mg  
⇒ **4.6mg**



ピンク色の部分は、  
上限値案（5.7  
mg）の銅を含む栄  
養機能食品を摂取し  
たと仮定した場合に、  
UL を超える可能性  
がある者。

図3 銅摂取量の分布<sup>10</sup>（平均的な摂取量を使用した場合）



ピンク色の部分は、  
上限値案（4.6  
mg）の銅を含む栄  
養機能食品を摂取し  
たと仮定した場合に、  
UL を超える可能性  
がある者。  
上限値を 4.6mg に  
設定すると、UL を超  
える可能性がある者  
は極めて少なくなる。

図4 銅摂取量の分布<sup>10</sup>（摂取量の上位 1 パーセンタイル値を使用した場合）

<sup>9</sup> 摂取量の分布を確認し、50 パーセンタイル値を採用

<sup>10</sup> 国民健康・栄養調査は 1 日間調査であることから、日間変動の存在により、習慣的な摂取量の分布曲線に比べ、分布の幅が広くなることに留意して結果を解釈する必要がある。

以下の理由から、亜鉛及び銅の上限値は、表 10 のとおり、【UL－日本人の摂取量の上位 1 パーセンタイル値】から算出した値を採用した。

- ・ 日本人の食事摂取基準において、UL は、「健康障害をもたらすリスクがないとみなされる習慣的な摂取量の上限」であり、「できるだけ接近することを回避する量」である。
- ・ 【UL－日本人の平均的な摂取量】から上限値を算出すると、【UL－日本人の摂取量の上位 1 パーセンタイル値】から上限値を算出する場合よりも、多くの者で UL を超える可能性がある。
- ・ 国が定める上限値である以上、安全性の確保が特に重要である。

表10 医薬部外品 1 日最大分量は設定されていないがULが設定されている栄養成分の改正案

|    | 単位 | 現行  | 改正案 |
|----|----|-----|-----|
| 亜鉛 | mg | 15  | 17  |
| 銅  | mg | 6.0 | 4.6 |

現行から変更になる値：赤字

## 2－7 下限値・上限値の改正案一覧

下限値・上限値の改正案は、表 11 のとおりである。

表 11 栄養機能食品の下限値・上限値の現行（食品表示基準 別表第 11）と改正案

| 栄養成分     | 下限値     |         | 上限値      |          | 栄養成分                | 下限値     |         | 上限値      |          |
|----------|---------|---------|----------|----------|---------------------|---------|---------|----------|----------|
|          | 現行      | 改正案     | 現行       | 改正案      |                     | 現行      | 改正案     | 現行       | 改正案      |
| n-3 系脂肪酸 | 0.6 g   | 0.6 g   | 2.0 g    | 2.0 g    | ビタミンA               | 231 µg  | 231 µg  | 600 µg   | 600 µg   |
| 亜鉛       | 2.64 mg | 2.55 mg | 15 mg    | 17 mg    | ビタミンB <sub>1</sub>  | 0.36 mg | 0.30 mg | 25 mg    | 25 mg    |
| カリウム     | 840 mg  | 840 mg  | 2,800 mg | 2,800 mg | ビタミンB <sub>2</sub>  | 0.42 mg | 0.42 mg | 12 mg    | 12 mg    |
| カルシウム    | 204 mg  | 210 mg  | 600 mg   | 600 mg   | ビタミンB <sub>6</sub>  | 0.39 mg | 0.39 mg | 10 mg    | 10 mg    |
| 鉄        | 2.04 mg | 1.95 mg | 10 mg    | 10 mg    | ビタミンB <sub>12</sub> | 0.72 µg | 1.20 µg | 60 µg    | 60 µg    |
| 銅        | 0.27 mg | 0.24 mg | 6.0 mg   | 4.6 mg   | ビタミンC               | 30 mg   | 30 mg   | 1,000 mg | 1,000 mg |
| マグネシウム   | 96 mg   | 96 mg   | 300 mg   | 320 mg   | ビタミンD               | 1.65 µg | 2.70 µg | 5.0 µg   | 5.0 µg   |
| ナイアシン    | 3.9 mg  | 3.9 mg  | 60 mg    | 60 mg    | ビタミンE               | 1.89 mg | 1.95 mg | 150 mg   | 150 mg   |
| パントテン酸   | 1.44 mg | 1.65 mg | 30 mg    | 30 mg    | ビタミンK               | 45 µg   | 45 µg   | 150 µg   | 150 µg   |
| ビオチン     | 15 µg   | 15 µg   | 500 µg   | 500 µg   | 葉酸                  | 72 µg   | 72 µg   | 200 µg   | 200 µg   |

1 日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分量は、定められた下限値・上限値の範囲内にある必要がある。

現行から増える値：赤字 現行から減る値：青字

## 2－8 令和7年度の栄養機能食品の下限値・上限値の改正における算出方法

本検討会で整理した、医薬部外品 1 日最大分量が設定されていないが、UL が設定されている栄養成分（亜鉛及び銅）の上限値の設定方法を、表 2 に示す「平成 26 年度検討事業において整理した栄養機能食品の下限値・上限値の算出方法」に追記し、「令和 7 年度の栄養機能食品の下限値・上限値の改正における算出方法」として表 12 のとおり整理した。

表 12 令和 7 年度の栄養機能食品の下限値・上限値の改正における算出方法

| 項目  | 設定根拠                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 下限値 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 栄養素等表示基準値の30%</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 上限値 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ①又は②と、医薬部外品 1 日最大分量を比較して、低い方の値               <ul style="list-style-type: none"> <li>① 健康障害非発現量（NOAEL）から日本人の平均的な摂取量を差し引いたもの</li> <li>② 耐容上限量（UL）から日本人の平均的な摂取量を差し引いたもの</li> </ul> </li> <li>● NOAEL、UL、医薬部外品 1 日最大分量が設定されていない成分は、栄養素等表示基準値               <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 栄養機能食品は身体の健全な成長、発達、健康の維持に必要な栄養成分の補給（一義的には不足のリスク回避）を目的として栄養成分の機能の表示をするもの。</li> <li>➢ 国が定める上限値である以上、安全性の確保が特に重要である。ULが設定されていない場合のほとんどは関連の科学的根拠が不十分なためであり、どれだけ摂取しても安全ということではない。</li> <li>➢ この点を踏まえると、NOAEL、UL、医薬部外品 1 日最大分量が設定されていない成分については、不足のリスク回避と安全性の確保が両立し得る基準として、栄養素等表示基準値（ほとんどの人が不足しない量）を上限値とすることが適当。</li> <li>➢ 医薬部外品 1 日最大分量は設定されていないが、ULは設定されている栄養成分（亜鉛及び銅）については、ULから日本人の摂取量の上位 1 パーセンタイル値を差し引いて算出する。</li> </ul> </li> </ul> |

### 3 栄養機能食品における栄養成分の機能の文言について

#### 3-1 これまでの検討状況

- ・ 栄養機能食品の機能の文言は、制度の創設時（平成 13 年）に、「第六次改定日本人の栄養所要量 -食事摂取基準-」等に基づき設定していた。
- ・ 令和元年度調査事業報告書<sup>11</sup>において、以下の指摘があった。
  - 栄養機能食品の栄養成分の機能の表示内容は、「食事摂取基準」（2020 年版）の前身の「栄養所要量」（2000 年版）等の考え方に基づき設定されており、食事摂取基準に記載された機能のエビデンスとかい離が生じている。
  - 策定から約 20 年経過しており、各栄養成分についてのエビデンスが蓄積されてきたため、最新の科学的根拠を踏まえた表示内容への見直しが求められる。
- ・ こうした状況を踏まえ、消費者庁において、
  - 令和 3 年度「栄養成分の機能表示等に関する調査・検討事業」
  - 令和 5 年度「栄養機能食品における栄養成分の機能表示の見直しに係る調査事業」を実施し、栄養機能食品の栄養成分の機能の文言に関する見直し方針を整理するとともに、表 13 のとおり、見直し原案を作成した。

---

<sup>11</sup> 令和元年度「栄養素等表示基準値の改定に関する調査事業報告書」（消費者庁）

表 13 令和 5 年度「栄養機能食品における栄養成分の機能表示の見直しに係る調査事業」において作成した見直し原案

| 栄養成分                | 栄養成分の機能                                                                                     |                                                                                                                  |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | 現行（食品表示基準 別表第11）                                                                            | 令和 5 年度「栄養機能食品における栄養成分の機能表示の見直しに係る調査事業」において作成した見直し原案                                                             |
| n-3 系脂肪酸            | n-3系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素です。                                                                  | n-3系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素のひとつです。                                                                                   |
| 亜鉛                  | 亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。<br>亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。<br>亜鉛は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。 | 亜鉛は、味覚を正常に保つのを助ける栄養素のひとつです。<br>亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。<br>亜鉛は、たんぱく質や核酸の代謝を助ける栄養素です。                         |
| カリウム                | カリウムは、正常な血圧を保つのに必要な栄養素です。                                                                   | カリウムは、血圧を正常に保つのを助ける栄養素です。                                                                                        |
| カルシウム               | カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。                                                                     | カルシウムは、骨や歯を作るのに必要な栄養素のひとつです。                                                                                     |
| 鉄                   | 鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。                                                                        | 鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素のひとつです。                                                                                         |
| 銅                   | 銅は、赤血球の形成を助ける栄養素です。<br>銅は、多くの体内酵素の正常な働きと骨の形成を助ける栄養素です。                                      | 銅は、赤血球を作るのを助ける栄養素のひとつです。<br>銅は、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。                                                           |
| マグネシウム              | マグネシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。<br>マグネシウムは、多くの体内酵素の正常な働きとエネルギー産生を助けるとともに、血液循環を正常に保つのに必要な栄養素です。     | マグネシウムは、骨や歯を作るのを助ける栄養素のひとつです。<br>マグネシウムは、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。<br>マグネシウムは、血液循環を正常に保つのを助ける栄養素のひとつです。            |
| ナイアシン               | ナイアシンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。                                                                 | ナイアシンは、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。<br>ナイアシンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。                                                |
| パントテン酸              | パントテン酸は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。                                                                | パントテン酸は、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。                                                                                  |
| ビオチン                | ビオチンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。                                                                  | ビオチンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。                                                                                   |
| ビタミンA               | ビタミンAは、夜間の視力の維持を助ける栄養素です。<br>ビタミンAは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。                                    | ビタミンAは、暗所での視力を正常に保つのを助ける栄養素です。<br>ビタミンAは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。                                                |
| ビタミンB <sub>1</sub>  | ビタミンB <sub>1</sub> は、炭水化物からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。                                    | ビタミンB <sub>1</sub> は、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。                                                                     |
| ビタミンB <sub>2</sub>  | ビタミンB <sub>2</sub> は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。                                                   | ビタミンB <sub>2</sub> は、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。<br>ビタミンB <sub>2</sub> は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。                    |
| ビタミンB <sub>6</sub>  | ビタミンB <sub>6</sub> は、たんぱく質からのエネルギーの産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。                                  | ビタミンB <sub>6</sub> は、たんぱく質からエネルギーを作るのを助ける栄養素です。<br>ビタミンB <sub>6</sub> は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。                 |
| ビタミンB <sub>12</sub> | ビタミンB <sub>12</sub> は、赤血球の形成を助ける栄養素です。                                                      | ビタミンB <sub>12</sub> は、赤血球を作るのを助ける栄養素のひとつです。                                                                      |
| ビタミンC               | 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。                                                    | ビタミンCは、抗酸化作用により、細胞を酸化障害から保護するのを助ける栄養素のひとつです。<br>ビタミンCは、皮膚や粘膜、骨、血管のコラーゲン合成を助ける栄養素です。<br>ビタミンCは、腸管での鉄の吸収を助ける栄養素です。 |
| ビタミンD               | ビタミンDは、腸管でのカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です。                                                      | ビタミンDは、腸管でのカルシウムやリンの吸収を助ける栄養素です。<br>ビタミンDは、骨を作るのを助ける栄養素のひとつです。                                                   |
| ビタミンE               | ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。                                              | ビタミンEは、抗酸化作用により、細胞を酸化障害から保護するのを助ける栄養素のひとつです。                                                                     |
| ビタミンK               | ビタミンKは、正常な血液凝固能を維持する栄養素です。                                                                  | ビタミンKは、骨を作るのを助ける栄養素のひとつです。<br>ビタミンKは、血液凝固を正常に保つのを助ける栄養素です。                                                       |
| 葉酸                  | 葉酸は、赤血球の形成を助ける栄養素です。<br>葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素です。                                             | 葉酸は、赤血球を作るのを助ける栄養素のひとつです。<br>葉酸は、胎児の正常な発育を助ける栄養素です。                                                              |

### 3-2 見直し原案を採用した栄養成分の機能の文言

栄養成分の機能の文言について、令和5年度「栄養機能食品における栄養成分の機能表示の見直しに係る調査事業」において実施した「消費者の認識等に関する調査」（消費者アンケート調査）の結果を踏まえ、見直し原案の採用の可否を検討した。その結果、表14のとおり、現行の文言と見直し原案において、「分かりやすい」と回答した者の割合が近似している場合、最新の日本人の食事摂取基準の内容を踏まえて検討した見直し原案を採用することとした。

ただし、マグネシウムにおける「マグネシウムは、骨や歯を作るのを助ける栄養素のひとつです。」及び銅における「銅は、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。」の機能については、現行の文言と見直し原案において、「分かりやすい」と回答した者の割合が近似しており、その割合は60%以上であったが、それぞれの栄養成分の機能の性質を鑑みて修正することとした。

表14 見直し原案を採用した栄養成分の機能の文言

| 栄養成分の機能表示の文言の見直し原案        | 分かりやすいと回答した者の割合（%）※1 | 対象となる成分                                                                  |
|---------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 骨や歯を作るのに必要な栄養素            | 84.2                 | カルシウム、 <del>マグネシウム</del>                                                 |
| 骨を作るのを助ける栄養素              | 83.3                 | ビタミンD、ビタミンK                                                              |
| <del>骨や歯を作るのを助ける栄養素</del> | 82.9                 | <del>マグネシウム</del>                                                        |
| 血圧を正常に保つのを助ける栄養素          | 78.9                 | カリウム                                                                     |
| エネルギーを作るのを助ける栄養素          | 72.2                 | <del>銅</del> 、マグネシウム、ナイアシン、パントテン酸、ビタミンB <sub>1</sub> 、ビタミンB <sub>2</sub> |
| 赤血球を作るのを助ける栄養素            | 69.6                 | 銅、ビタミンB <sub>12</sub> 、葉酸                                                |
| 血液循環を正常に保つのを助ける栄養素        | 68.3                 | マグネシウム                                                                   |
| たんぱく質からエネルギーを作るのを助ける栄養素   | 67.0                 | ビタミンB <sub>6</sub>                                                       |
| 胎児の正常な発育を助ける栄養素           | 66.8                 | 葉酸                                                                       |
| 味覚を正常に保つのを助ける栄養素          | 63.5                 | 亜鉛                                                                       |
| 皮膚や粘膜、骨、血管のコラーゲン合成を助ける栄養素 | 63.2                 | ビタミンC                                                                    |
| 暗所での視力を正常に保つのを助ける栄養素      | 61.5                 | ビタミンA                                                                    |

※1 令和5年度「栄養機能食品における栄養成分の機能表示の見直しに係る調査事業」（消費者庁）において、「下記それぞれの説明文が分かりやすいと思いますか。」という問に対して、「とても分かりやすい」及び「分かりやすい」と回答した者の合計。

※2 青字は、見直し原案から修正したもの。

※3 鉄の「赤血球を作るのに必要な栄養素」並びに n-3 系脂肪酸、亜鉛、ナイアシン、ピオチン、ビタミンA 及びビタミンB<sub>2</sub> の「皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素」については、見直し原案と現行の文言が同じであるため表14では省略している。

### 3-3 見直し原案において修正を検討する栄養成分の機能の文言

栄養成分の機能の文言について、令和5年度「栄養機能食品における栄養成分の機能表示の見直しに係る調査事業」において実施した「消費者の認識等に関する調査」（消費者アンケート調査）の結果を踏まえ、見直し原案の採用の可否を検討した。その結果、表15のとおり、「分かりやすい」と回答した者の割合が低い見直し原案については、栄養成分の機能の文言の修正を検討することとした。

- ・ “「分かりやすい」と回答した者の割合が低い”と判断する基準は、60%未満とした。
- ・ 修正を検討する際は、令和3年度調査・検討事業の留意事項にある「栄養機能食品における栄養成分の役割を表す機能表示の文言は、消費者及び食品関連事業者が容易に理解でき、かつ、短い栄養成分の機能表示を設定すべき。」との観点を重視することとした。

表15 見直し原案において修正を検討する栄養成分の機能の文言

| 栄養成分の機能表示の文言の見直し原案             | 分かりやすいと回答した者の割合（％）※ | 対象となる成分     |
|--------------------------------|---------------------|-------------|
| 腸管での鉄の吸収を助ける栄養素                | 58.8                | ビタミンC       |
| 血液凝固を正常に保つのを助ける栄養素             | 55.6                | ビタミンK       |
| 腸管でのカルシウムやリンの吸収を助ける栄養素         | 50.3                | ビタミンD       |
| たんぱく質や核酸の代謝を助ける栄養素             | 49.3                | 亜鉛          |
| 抗酸化作用により、細胞を酸化障害から保護するのを助ける栄養素 | 38.8                | ビタミンC、ビタミンE |

※ 令和5年度「栄養機能食品における栄養成分の機能表示の見直しに係る調査事業」（消費者庁）において、「下記それぞれの説明文が分かりやすいと思いますか。」という問に対して、「とても分かりやすい」及び「分かりやすい」と回答した者の合計。

### 3-4 栄養成分の機能の文言における文末表現の再整理

現行の栄養成分の機能表示の文末表現については、「～を助ける栄養素です。」や「～に必要な栄養素です。」など、複数の文末表現が存在している。

令和5年度「栄養機能食品における栄養成分の機能表示の見直しに係る調査事業」において、令和3年度「栄養成分の機能表示等に関する調査・検討事業」の栄養成分の機能表示の見直し方針のうち、栄養成分の機能表示の文末表現の整理に基づき、文末表現を統一し、消費者及び食品関連事業者に当該機能を持つ栄養成分の一つである旨を分かりやすく伝えるため、現行の「栄養素です。」を「栄養素のひとつです。」と改めた。ただし、栄養機能食品に該当する栄養成分のうち、ある機能を有する栄養成分が一つのみである場合に限り、文末表現を「栄養素で

す。」と整理し、見直し原案を作成した。

上記の観点に加え、文末を「栄養素です。」としている文言は各栄養成分における特徴的な機能であるといえることから、検討の結果、「亜鉛」の味覚に関する機能の文言及び「鉄」の機能の文言は、見直し原案の「栄養素のひとつです。」から、「栄養素です。」に修正することとした。

### 3-5 栄養成分の機能の文言の修正

本検討会において、令和5年度「栄養機能食品における栄養成分の機能表示の見直しに係る調査事業」で作成した見直し原案から修正した栄養成分の機能の文言とその修正理由は、以下のとおりである。

#### ➤ 亜鉛

##### ● 修正①

###### 【見直し原案】

亜鉛は、味覚を正常に保つのを助ける栄養素のひとつです。

###### 【検討会において修正した文言】

亜鉛は、味覚を正常に保つのを助ける栄養素です。

###### 【修正の理由】

亜鉛と同程度に味覚に関連する機能を有する栄養成分として該当するものが見当たらないため、「亜鉛は、味覚を正常に保つのを助ける栄養素です。」とする。

##### ● 修正②

###### 【見直し原案】

亜鉛は、たんぱく質や核酸の代謝を助ける栄養素です。

###### 【検討会において修正した文言】

削除

###### 【修正の理由】

「たんぱく質や核酸の代謝を助ける」機能の結果として、「皮膚や粘膜の健康維持を助ける」機能がある。「たんぱく質や核酸の代謝を助ける」機能は、「皮膚や粘膜の健康維持を助ける」機能に至る途中の機能であるため、「亜鉛は、たんぱく質や核酸の代謝を助ける栄養素です。」は削除する。

➤ 鉄

【見直し原案】

鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素のひとつです。

【検討会において修正した文言】

鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。

【修正の理由】

鉄は、赤血球の主な構成成分であり、「赤血球を作るのに必要」という機能は、鉄の特徴的な機能といえるため、「鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。」とする。

➤ 銅

【見直し原案】

銅は、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。

【検討会において修正した文言】

削除

【修正の理由】

銅におけるエネルギー産生に関する機能は、他の栄養成分と比較すると非常に小さいことから、「銅は、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。」は削除する。

➤ マグネシウム

【見直し原案】

マグネシウムは、骨や歯を作るのを助ける栄養素のひとつです。

【検討会において修正した文言】

マグネシウムは、骨や歯を作るのに必要な栄養素のひとつです。

【修正の理由】

日本人の食事摂取基準（2025 年版）において、マグネシウムは骨や歯の形成に寄与との記載があり、また、マグネシウムはこれらの構成成分であることから、「マグネシウムは、骨や歯を作るのに必要な栄養素のひとつです。」とする。

➤ ビタミン C

● 修正①

【見直し原案】

ビタミン C は、抗酸化作用により、細胞を酸化障害から保護するのを助ける栄養素のひとつ

つです。

【検討会において修正した文言】

ビタミン C は、抗酸化作用により細胞を保護するのを助ける栄養素のひとつです。

【修正の理由】

「酸化障害」という用語が文言を分かりにくくしていると考えられる。また、一つの文言に「酸化」という用語が二回使用されていることや、「抗酸化作用により」という前段の説明があることから、「酸化障害から」は不要であるとする。以上より、「ビタミン C は、抗酸化作用により細胞を保護するのを助ける栄養素のひとつです。」とする。

● 修正②

【見直し原案】

ビタミン C は、腸管での鉄の吸収を助ける栄養素です。

【検討会において修正した文言】

ビタミン C は、鉄の吸収を助ける栄養素です。

【修正の理由】

他の機能の文言において、栄養素が作用する場所は示していないことから、「腸管での」を削除し、「ビタミン C は、鉄の吸収を助ける栄養素です。」とする。

➤ ビタミン D

【見直し原案】

ビタミン D は、腸管でのカルシウムやリンの吸収を助ける栄養素です。

【検討会において修正した文言】

ビタミン D は、カルシウムの吸収を助ける栄養素です。

【修正の理由】

他の機能の文言において、栄養素が作用する場所は示していないことから、「腸管での」を削除する。また、現行と見直し原案の違いは「リン」の有無であり、「リン」という用語が文言を分かりにくくしていると考えられる。さらに、リンは、加工食品などでは食品添加物として使用されているが、その量は不明であり、摂取量に対する食品添加物等の寄与率も不明であることや、リンは、多くの食品に含まれており、吸収率も高いことから、通常の食事では不足や欠乏することはないため、「リン」を削除し、「ビタミン D は、カルシウムの吸収を助ける栄養素です。」とする。

➤ ビタミン E

【見直し原案】

ビタミン E は、抗酸化作用により、細胞を酸化障害から保護するのを助ける栄養素のひとつです。

【検討会において修正した文言】

ビタミン E は、抗酸化作用により細胞を保護するのを助ける栄養素のひとつです。

【修正の理由】

「酸化障害」という用語が文言を分かりにくくしていると考えられる。また、一つの文言に「酸化」という用語が二回使用されていることや、「抗酸化作用により」という前段の説明があることから、「酸化障害から」は不要であるとする。以上より、「ビタミン E は、抗酸化作用により細胞を保護するのを助ける栄養素のひとつです。」とする。

➤ ビタミン K

【見直し原案】

ビタミン K は、血液凝固を正常に保つのを助ける栄養素です。

【検討会において修正した文言】

ビタミン K は、正常な血液凝固を助ける栄養素です。

【修正の理由】

ビタミン K の主な機能は、血液凝固因子を活性化し、血液の凝固を促進することであることから、見直し原案の修正（案）として、始めに「血液凝固を助ける栄養素」を挙げた。一方で、ビタミン K の機能として、正常な血液凝固能を維持することもあり、血液凝固のみに焦点を当てた機能の文言は適切ではないとの議論がなされたことから、ビタミン K の機能の文言は、「ビタミン K は、正常な血液凝固を助ける栄養素です。」とする。また、見直し原案にある「血液凝固を正常に保つ」という表現は、一般的には理解されにくい表現であると考えられ得るという検討会での議論も踏まえ、ビタミン K の機能の文言は、前述のとおりとする。

なお、「血液凝固」という用語以上に簡潔な用語はないと考えられるため、「血液凝固」はそのままとする。

### 3-6 栄養成分の機能の文言の改正案

栄養成分の機能の文言の改正案は、表 16 のとおりである。

表 16 栄養機能食品における栄養成分の機能の文言の現行（食品表示基準 別表第 11）と改正案  
23 ページ：n-3 系脂肪酸及びミネラル 24 ページ：ビタミン

| 栄養成分 |          | 栄養成分の機能                                                                                     |                                                                                                       |
|------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 栄養成分 |          | 現行（食品表示基準 別表第 11）                                                                           | 改正案                                                                                                   |
| ミネラル | n-3 系脂肪酸 | n-3 系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素です。                                                                 | n-3 系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素のひとつです。                                                                       |
|      | 亜鉛       | 亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。<br>亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。<br>亜鉛は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。 | 亜鉛は、味覚を正常に保つのを助ける栄養素です。<br>亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。                                               |
|      | カルウム     | カルウムは、正常な血圧を保つのに必要な栄養素です。                                                                   | カルウムは、血圧を正常に保つのを助ける栄養素です。                                                                             |
|      | カルシウム    | カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。                                                                     | カルシウムは、骨や歯を作るのに必要な栄養素のひとつです。                                                                          |
|      | 鉄        | 鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。                                                                        | 鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。                                                                                  |
|      | 銅        | 銅は、赤血球の形成を助ける栄養素です。<br>銅は、多くの体内酵素の正常な働きと骨の形成を助ける栄養素です。                                      | 銅は、赤血球を作るのを助ける栄養素のひとつです。                                                                              |
|      | マグネシウム   | マグネシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。<br>マグネシウムは、多くの体内酵素の正常な働きとエネルギー産生を助けるとともに、血液循環を正常に保つのに必要な栄養素です。     | マグネシウムは、骨や歯を作るのに必要な栄養素のひとつです。<br>マグネシウムは、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。<br>マグネシウムは、血液循環を正常に保つのを助ける栄養素のひとつです。 |

表 16 栄養機能食品における栄養成分の機能の文言の現行（食品表示基準 別表第 11）と改正案（つづき）  
23 ページ：n-3 系脂肪酸及びミネラル 24 ページ：ビタミン

| 栄養成分群            | 栄養成分                | 栄養成分の機能                                                                                                                                           |
|------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 現行（食品表示基準 別表第11） |                     | 改正案                                                                                                                                               |
| ビタミン             | ナイアシン               | ナイアシンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。<br>ナイアシンは、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。<br>ナイアシンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。                                                  |
|                  | パントテン酸              | パントテン酸は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。<br>パントテン酸は、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。                                                                                   |
|                  | ピオチン                | ピオチンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。<br>ピオチンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。                                                                                      |
|                  | ビタミンA               | ビタミンAは、夜間の視力の維持を助ける栄養素です。<br>ビタミンAは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。                                                                                          |
|                  | ビタミンB <sub>1</sub>  | ビタミンB <sub>1</sub> は、炭水化物からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。                                                                                          |
|                  | ビタミンB <sub>2</sub>  | ビタミンB <sub>2</sub> は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。<br>ビタミンB <sub>2</sub> は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。                                                        |
|                  | ビタミンB <sub>6</sub>  | ビタミンB <sub>6</sub> は、たんぱく質からのエネルギーの産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。<br>ビタミンB <sub>6</sub> は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。                                       |
|                  | ビタミンB <sub>12</sub> | ビタミンB <sub>12</sub> は、赤血球の形成を助ける栄養素です。<br>ビタミンB <sub>12</sub> は、赤血球を作るのを助ける栄養素のひとつです。                                                             |
|                  | ビタミンC               | 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。<br>ビタミンCは、抗酸化作用により細胞を保護するのを助ける栄養素のひとつです。<br>ビタミンCは、皮膚や粘膜、骨、血管のコラーゲン合成を助ける栄養素です。<br>ビタミンCは、鉄の吸収を助ける栄養素です。 |
|                  | ビタミンD               | ビタミンDは、腸管でのカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です。<br>ビタミンDは、カルシウムの吸収を助ける栄養素です。<br>ビタミンDは、骨を作るのを助ける栄養素のひとつです。                                                 |
|                  | ビタミンE               | ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。<br>ビタミンEは、抗酸化作用により細胞を保護するのを助ける栄養素のひとつです。                                                           |
|                  | ビタミンK               | ビタミンKは、正常な血液凝固能を維持する栄養素です。<br>ビタミンKは、骨を作るのを助ける栄養素のひとつです。<br>ビタミンKは、正常な血液凝固を助ける栄養素です。                                                              |
|                  | 葉酸                  | 葉酸は、赤血球の形成を助ける栄養素です。<br>葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素です。<br>葉酸は、赤血球を作るのを助ける栄養素のひとつです。<br>葉酸は、胎児の正常な発育を助ける栄養素です。                                            |



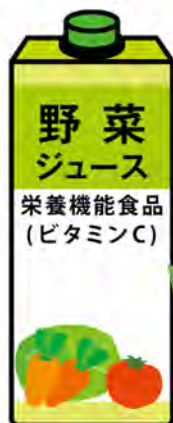
## 参考資料 1 栄養機能食品制度の概要（検討会資料より抜粋）

| 栄養機能食品制度の概要      |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>栄養機能食品の定義</b> | <p>食生活において別表第十一の第一欄に掲げる <b>栄養成分</b>（ただし、錠剤、カプセル剤等の形状の加工食品にあっては、カリウムを除く。）の<b>補給を目的として摂取をする者に対し、当該栄養成分を含むものとしてこの府令に従い当該栄養成分の機能の表示をする食品</b>（特別用途食品及び添加物を除き、容器包装に入れられたものに限る。）をいう。</p> <p>食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第2条</p>                                                |
| <b>対象食品</b>      | <p>消費者に販売される容器包装に入れられた一般用加工食品及び一般用生鮮食品。</p> <p>食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第7条及び第21条</p>                                                                                                                                                                                |
| <b>対象者</b>       | <p>対象者は限定しないが、必要に応じ注意事項を表示する。</p> <p>消費者委員会食品表示部会（第33回）資料5（平成26年10月15日）</p>                                                                                                                                                                                      |
| <b>規定</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 栄養機能食品として販売するためには、1日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分量が定められた下限値・上限値の範囲内にある必要がある。</li> <li>● 基準で定められた当該栄養成分の機能だけでなく注意喚起表示等も表示する必要がある。</li> <li>● 個別の許可申請を行う必要がない<b>自己認証制度</b>となっている。</li> </ul> <p>食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第7条及び第21条</p> |

| 栄養機能食品に関する義務表示事項                                       |                                                                                                                                                             |  |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 義務表示事項                                                 | 留意事項                                                                                                                                                        |  |
| 1 栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称                                | 「栄養機能食品（〇〇）」と表示する（〇〇は、「亜鉛」、「ビタミンA」、「ビタミンB <sub>1</sub> 」、「ビタミンB <sub>2</sub> 」等の栄養成分の名称とする。）。                                                               |  |
| 2 <b>栄養成分の機能</b>                                       | 食品表示基準別表第11第3欄に掲げる事項を表示する。表示内容の主旨が同じものであっても、変化を加えたり、省略したりすることは認められない。                                                                                       |  |
| 3 1日当たりの摂取目安量                                          | 当該摂取目安量に含まれる食品表示基準別表第11第1欄に掲げる栄養成分の量が、同表第2欄及び第4欄に定められた <b>下限値・上限値</b> の範囲内にある必要がある。                                                                         |  |
| 4 摂取の方法                                                | 当該食品における摂取の方法を消費者が理解しやすい文言で表示する。                                                                                                                            |  |
| 5 <b>摂取をする上での注意事項</b>                                  | 食品表示基準別表第11第5欄に掲げる事項を記載する。表示内容の主旨が同じものであっても、変化を加えたり、省略したりすることは認められない。                                                                                       |  |
| 6 バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言                                | 「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示する。                                                                                                                         |  |
| 7 消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨                              | 「本品は、特定保健用食品と異なり、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。」と表示する。                                                                                                         |  |
| 8 1日当たりの摂取目安量に含まれる機能に関する表示を行っている栄養成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合 | 1日当たりの摂取目安量に含まれる機能に関する表示を行う栄養成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合を表示する。                                                                                                     |  |
| 9 栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言                           | 「栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2,200kcal）」その他これに類する文言を表示する。                                                                                                           |  |
| 10 調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては、当該注意事項                | 表示を行う場合、消費者が理解しやすい文言で表示する。                                                                                                                                  |  |
| 11 特定の対象者に対し注意を必要とするものにあつては、当該注意事項                     | 疾病により栄養代謝に変化が生じ、健康な者と同等の栄養成分の機能が得られないようなもの、妊産婦や乳幼児等、特定のライフステージにある者について摂取量に注意が必要なものについて、その旨を表示する。例えば、グレープフルーツ（ジュース）については、「カルシウム拮抗薬の効果を増強する可能性がある」等の表示が考えられる。 |  |

✓ 本検討会において、今年度に「基準値（下限値・上限値）」及び「栄養成分の機能」、来年度に「摂取をする上での注意事項」の検討を行う。

## 現行の栄養機能食品制度の表示例



### 「パッケージ表示例」

商品名：●▲ 栄養機能食品（ビタミンC）

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。  
「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」

名称：●●●●

原材料名：・・・、・・・、・・・/・・・、・・・

賞味期限：枠外○○に記載

内容量：○○ml

製造者：△△株式会社

栄養成分表示：1本当たり

エネルギー○kcal、たんぱく質○g、脂質○g、炭水化物○g、食塩相当量○g、ビタミンC○mg

1日当たりの摂取目安量：1本

摂取の方法：そのまま飲みいただけます。

摂取をする上での注意事項

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。

1日当たりの摂取目安量に含まれる機能の表示を行う栄養成分の量の栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2,200kcal）に占める割合：ビタミンC ○%

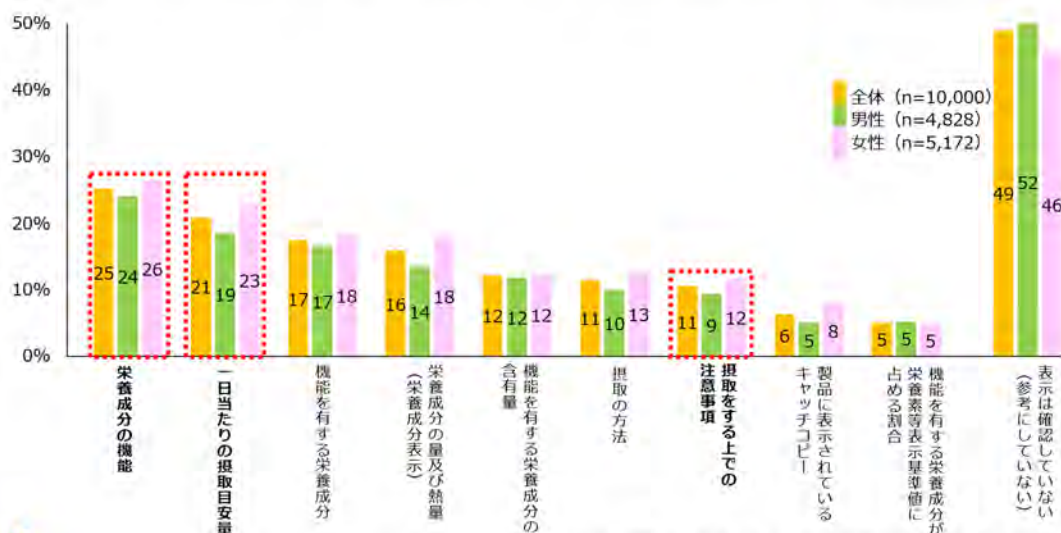
調理又は保存の方法：保存は高温多湿を避け、開封後はキャップをしっかりとめて早めにお召し上がり下さい。

本品は、特定保健用食品と異なり、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。

※赤字は栄養機能食品としての義務表示事項

## 消費者が栄養機能食品のどの表示事項を参考にしているか

- ✓ 食品購入時に参考にしている「栄養機能食品」の表示事項について、「確認していない」に次いで、「栄養成分の機能」が25%と多かった。「摂取をする上での注意事項」は11%であった。



出典：令和6年度食品表示に関する消費者意向調査（消費者庁）

## 栄養機能食品制度等の変遷

- 平成13年に、栄養機能食品が制度化された。
- 平成17年に、基準値となる下限値・上限値の根拠の見直しが行われ、平成27年にその根拠に基づき下限値が変更された一方で機能の表示は成分が追加される際に検討されたのみで、見直しは行われていない。

平成13年4月 「保健機能食品」を食品衛生法施行規則に位置付け。

**「栄養機能食品」を制度化（2ミネラル、12ビタミン）。**錠剤・カプセル等の形状を認める。

平成14年12月 健康増進法を施行し、栄養改善法を廃止

平成16年4月 「補給ができる旨の表示」及び**「栄養機能食品」の対象となる栄養成分に、亜鉛、銅及びマグネシウムの3成分追加**  
6月「健康食品」に係る制度のあり方に関する検討会（厚生労働省）より提言

平成17年7月 栄養表示の根拠となる数値の見直し（**「栄養機能食品」の基準となる下限値・上限値の見直し**）

平成21年9月 消費者庁及び消費者委員会発足（保健機能食品制度を含む食品表示の制度が消費者庁に一元化）

平成22年8月 健康食品の表示に関する検討会 論点整理

平成25年1月 「健康食品」の表示等の在り方に関する建議（消費者委員会）

平成25年6月 食品表示法公布

平成27年4月 食品表示法、食品表示基準施行

**「栄養機能食品」の対象となる栄養成分に、n-3系脂肪酸、ビタミンK及びカリウムの3成分を追加**  
**「栄養素等表示基準値」の改定に伴う「栄養機能食品」の下限値の見直し**

平成28年12月 機能性表示食品制度における機能性関与成分の取扱い等に関する検討会において、  
ビタミン、ミネラルの機能表示は、栄養機能食品制度において別途検討するとして整理

令和3年度 「栄養成分の機能表示等に関する調査・検討事業」において、**機能表示の見直しにおける考え方を検討・整理**

令和5年度 **令和3年度の見直し方針に基づき、「栄養機能食品における栄養成分の機能表示の見直しに係る調査事業」において、  
栄養成分の機能表示の文言見直し案について消費者アンケート調査を実施**



## 参考資料2 栄養機能食品の機能の文言についてのこれまでの検討状況（検討会資料より抜粋）

### 栄養機能食品の機能の文言についてのこれまでの検討状況

- 栄養機能食品の機能の文言は、制度の創設時（平成13年）に、「第六次改定日本人の栄養所要量 -食事摂取基準-」等に基づき設定。
- 令和元年度調査事業報告書※において、以下の指摘あり。
  - 栄養機能食品の栄養成分の機能の表示内容は、「食事摂取基準」（2020年版）の前身の「栄養所要量」（2000年版）等の考え方に基づき設定されており、食事摂取基準に記載された機能のエビデンスとかい離が生じている。
  - 策定から約20年経過しており、各栄養成分についてのエビデンスが蓄積されてきたため、最新の科学的根拠を踏まえた表示内容への見直しが求められる。

※「令和元年度栄養素等表示基準値の改定に関する調査事業報告書」（令和2年4月 消費者庁）

- 消費者庁において、
  - 令和3年度「栄養成分の機能表示等に関する調査・検討事業」
  - 令和5年度「栄養機能食品における栄養成分の機能表示の見直しに係る調査事業」
 を実施し、栄養機能食品の栄養成分の機能の文言に関する見直し方針を整理するとともに、見直し原案を作成。



### 令和3年度 栄養成分の機能表示等に関する調査・検討事業

#### 事業の概要

|      |                                                                                                                                                                                                                             |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 目的   | 栄養成分の機能表示の見直しに係る検討に資するため、 <u>栄養機能食品における栄養成分の役割を表す機能表示の文言の見直し方針を整理</u> すること。                                                                                                                                                 |
| 検討課題 | 栄養機能食品の栄養成分の機能の表示内容は、「食事摂取基準」（2020年版）の前身の「栄養所要量」（2000年版）等の考え方に基づき設定されており、食事摂取基準に記載された機能のエビデンスとかい離が生じていることから、最新の科学的根拠を踏まえた表示内容への見直しが必要。                                                                                      |
| 検討結果 | <p>（整理した事項）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 原著論文等に基づく見直し方針</li> <li>● 日本人の食事摂取基準に基づく見直し方針</li> <li>● 原著論文等及び日本人の食事摂取基準に基づく見直し方針に基づき、ビタミンC及びEの表示の整理</li> <li>● 栄養成分の機能表示の文末表現の整理</li> </ul>                     |
| 留意事項 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 栄養機能食品における栄養成分の役割を表す機能表示の文言は、消費者及び食品関連事業者が容易に理解でき、かつ、短い栄養成分の機能表示を設定すべき。</li> <li>● 単純で短く機能を切り出したような表現は、多様な解釈ができることによって誤解が生じる懸念もあるため、消費者及び食品関連事業者が正しく理解できるような普及啓発等を伴うべき。</li> </ul> |

#### 検討委員会 委員一覧

| 氏名（五十音順・敬称略） | 所属（令和4年3月時点）                                  |
|--------------|-----------------------------------------------|
| 阿久澤 圭子       | 東京都福祉保健局 健康安全部 食品監視課                          |
| 石見 佳子        | 東京農業大学 農生命科学研究科 教授                            |
| 小林 紀久子       | 日本生活協同組合連合会 組織推進本部 社会・地域活動推進部 部長              |
| ○佐々木 敏       | 東京大学大学院医学系研究科 教授                              |
| 千葉 剛         | 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 食品保健機能研究部 部長 |

#### ○：検討リーダー

#### 食品表示の専門家一覧

| 氏名（五十音順・敬称略） | 所属（令和4年3月時点） |
|--------------|--------------|
| 松永 和紀        | 科学ジャーナリスト    |
| 森田 嵩樹        | 消費生活コンサルタント  |



## 原著論文等に基づく見直し方針

- 日本人の食事摂取基準（2020年版）に記載されている機能以外の表現について、新たな機能の科学的根拠（原著論文）※が確認できる場合又はEU等の諸外国で認められている機能表示の表現がある場合は見直しの対象となり得る。
- 対象となり得る表現の選定にあつては、
  - ① 当該機能が、栄養機能食品の1日当たりの摂取目安量の下限值及び上限値の範囲内の摂取量により認められていること。
  - ② 反証となる原著論文等が存在しないこと。
  - ③ 当該栄養成分と比較して、他の栄養成分の欠乏や生活習慣などが、当該栄養成分の欠乏による症状の回避に対して明らかに寄与することがないこと。

上記3点を全て確認できるものについて、新たな栄養成分の機能表示として追加を検討する。

※科学的根拠（原著論文）とは、単に1つの調査による観察研究や介入試験によって示されたものではなく、PRISMA声明に準拠したシステマティックレビュー等が想定される。



## 日本人の食事摂取基準に基づく見直し方針

- 栄養機能食品制度の創設時の基本的な考え方である「国の栄養目標及び健康政策に合致したものであること。」に基づき、日本人の食事摂取基準（2020年版）に記載されている機能の表現については、見直しの対象となり得る。
- 日本人の食事摂取基準（2020年版）に記載されている機能の表現であっても、動物を対象とした研究であるもの、疾病の予防であるもの（生活習慣病の発症予防を含む）については、栄養成分の機能表示の対象外とする。
- ある栄養成分の欠乏による症状を回避するものについて、単に当該栄養成分の欠乏による症状を回避することを機能として表示した場合に、当該栄養成分と比較して、他の栄養成分の欠乏や生活習慣などが、表示した症状の回避に対して明らかに寄与することがあり、消費者及び食品関連事業者の双方に誤認を与える可能性があるものについては、栄養成分の機能表示の対象外とする。
- 栄養成分の機能表示にあつては、日本人の食事摂取基準（2020年版）に記載されている機能の表現を基本としつつ、その機能の表現の範囲において消費者及び食品関連事業者が容易に理解できる表現となるよう留意すること。



## 栄養成分の機能表示の文末表現の整理

- 現行の文末表現については、「～を助ける栄養素です。」や「～に必要な栄養素です。」等、栄養成分ごとに複数の文末表現が存在している。この考え方について、以下の①②の整理とする。
  - ① 当該栄養成分が補酵素等の役割を果たすことで代謝経路等に影響する場合は、「～を助ける栄養素のひとつです。」とする。  
 なお、具体的な機能等が、消費者及び食品関連事業者の双方にとって理解しにくい表現である場合は、「～の健康維持を助ける栄養素のひとつです。」とする。
  - ② 当該栄養成分が組織や器官の主な構成要素である場合（代謝経路等に主な構成要素である場合を除く）は、「～を作るのに必要な栄養素のひとつです。」とする。
- 栄養成分の持つ機能については、当該栄養成分のみを補給・補完しても機能を発揮できないものがあることや、同じような機能を持つ栄養成分が複数存在することに留意が必要である。そのため、消費者及び食品関連事業者<sup>1</sup>に当該機能を持つ栄養成分のひとつである旨を分かりやすく伝えるため、現行の「栄養素です。」を「栄養素のひとつです。」に改める。



## 令和5年度 栄養機能食品における栄養成分の機能表示の見直しに係る調査事業

### 事業の概要

#### 目的

令和3年度調査事業の見直し方針及び日本人の食事摂取基準（2020年版）を踏まえた栄養機能食品における栄養成分の機能表示の文言の見直し原案を作成。さらに、見直し原案について、消費者の認識等に関する調査を実施し、その結果を取りまとめる。

#### 検討課題

栄養機能食品の栄養成分の機能の表示内容は、「食事摂取基準」（2020年版）の前身の「栄養所要量」（2000年版）等の考え方に基づき設定されており、食事摂取基準に記載された機能のエビデンスとかい離が生じていること。

栄養機能食品における栄養成分の役割を表す機能表示の文言は、消費者及び食品関連事業者が容易に理解でき、かつ、短い栄養成分の機能表示とすること。

#### 検討結果

令和3年度調査事業の見直し方針のうち、「日本人の食事摂取基準に基づく見直し方針」を踏まえ、日本人の食事摂取基準（2020年版）を参照し、栄養機能食品における栄養成分の機能表示の見直し原案を整理。

消費者の認識等に関する調査を実施。

#### 留意事項

消費者の認識等に関する調査結果及び最新の日本人の食事摂取基準の内容を確認した上で、食品表示基準の改正の要否を検討する必要がある。



## 栄養成分の機能表示の見直しに係る類型 1/2

栄養機能食品における栄養成分の機能表示の見直し原案の作成に当たっては、令和3年度調査事業の見直し方針のうち、**日本人の食事摂取基準に基づく見直し方針を踏まえ、(1)～(3)の類型に整理した。**  
作成した見直し原案について、令和5年度に消費者の認識等に関するアンケート調査を実施した。

### (1) 現行の栄養成分の機能表示の文言の根拠となり得る記載が、日本人の食事摂取基準（2020年版）にあるもの

ア 日本人の食事摂取基準（2020年版）の記載内容が①栄養成分の欠乏による症状を回避するもの又は②疾病の予防であるもの（生活習慣病の発症予防を含む）以外のものは、現行の栄養成分の機能表示の文言から見直し原案を作成することとした。

イ 原則、日本人の食事摂取基準（2020年版）の記載内容が①栄養成分の欠乏による症状を回避するもの又は②疾病の予防であるもの（生活習慣病の発症予防を含む）は、現行の栄養成分の機能表示の文言を削除することとした。ただし、疾患名や疾病リスク低減等の表現を含まないことを確認できるものは、現行の栄養成分の機能表示の文言から見直し原案を作成することとした。

### (2) 現行の栄養成分の機能表示の文言にはないが、日本人の食事摂取基準（2020年版）に根拠となり得る記載があるもの

ア 日本人の食事摂取基準（2020年版）の記載内容が①栄養成分の欠乏による症状を回避するもの又は②疾病の予防であるもの（生活習慣病の発症予防を含む）以外のものは、新規の栄養成分の機能表示の文言の原案を作成することとした。

イ 日本人の食事摂取基準（2020年版）の記載内容が①栄養成分の欠乏による症状を回避するもの又は②疾病の予防であるもの（生活習慣病の発症予防を含む）の可能性のあるものは、栄養成分の機能表示の対象外である。



## 栄養成分の機能表示の見直しに係る類型 2/2

### (3) 現行の栄養成分の機能表示の文言の根拠となり得る記載が、日本人の食事摂取基準（2020年版）にないもの

原則、現行の栄養成分の機能表示の文言を削除することとした。ただし、参考文献等において、根拠となり得る記載が複数確認できるものは、現行の栄養成分の機能表示の文言から見直し原案を作成することとした。

#### ● 栄養成分の機能表示の文末表現の再整理

現行の栄養成分の機能表示の文末表現については、「～を助ける栄養素です。」や「～に必要な栄養素です。」等、複数の文末表現が存在している。

「栄養成分の機能表示等に関する調査・検討事業」の栄養成分の機能表示の見直し方針のうち、栄養成分の機能表示の文末表現の整理に基づき、文末表現を統一し、消費者及び食品関連事者に当該機能を持つ栄養成分のひとつである旨を分かりやすく伝えるため、現行の「栄養素です。」を「栄養素のひとつです。」と改めた。

ただし、栄養機能食品に該当する栄養成分のうち、ある機能を有する栄養成分がひとつのみである場合に限り、文末表現を「栄養素です。」と整理することとした。

※日本人の食事摂取基準の記載における2020年版と2025年版の相違の有無については、事務局において確認している。

