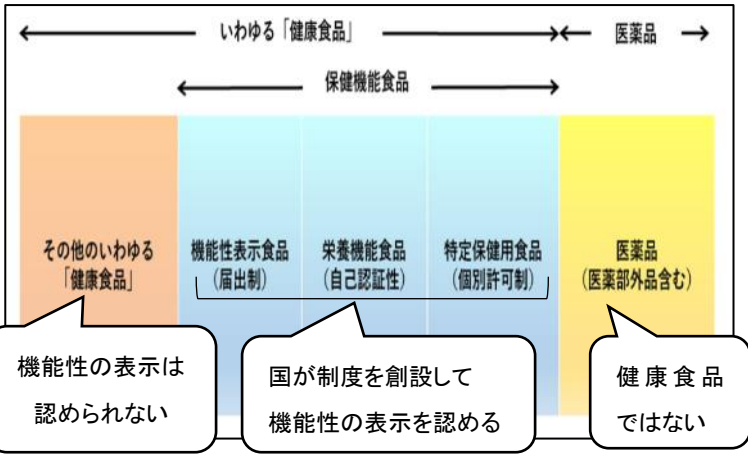


出典元：厚生労働省「いわゆる「健康食品」のホームページ」



最近、機能性表示食品の関与が疑われる健康被害が報告されました。健康志向の高まりから、さまざまな機能性を表示した食品が製造・販売されています。

「特定保健用食品(通称トクホ)」、「機能性表示食品」、「栄養機能食品」・・・名称が似ていますが、違いをご存知ですか？

今月は、機能性を表示した食品の違い、機能性表示食品の製造・販売に当たっての注意点を紹介します。

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区馬借 1-7-1
4階
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

健康食品という用語は、法的に存在しない。

いわゆる「健康食品」と呼ばれるものは、法律上の定義は無く、医薬品以外で経口的に摂取される、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られたりしている食品全般を指します。ただし、医薬品のように治療効果、予防効果を暗示する表示はできません。また「糖尿病の方へ」といった特定の疾患の方を対象とした表示もできません。

国の制度として、国が定めた安全性や有効性に関する基準等を満たした「保健機能食品」があります。

「保健機能食品」には、「特定保健用食品(通称トクホ)」、「機能性表示食品」及び「栄養機能食品」の3種類があります。

特定保健用食品：国の審査あり。許可が必要。
有効性や安全性などの科学的根拠について国が審査し、消費者庁長官が食品ごとに保健機能の表示を許可しています。

機能性表示食品：国の審査なし。届出が必要。
事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

栄養機能食品：一定の基準量を含む食品であれば、許可や届出は不要。

一日に必要な栄養成分(ビタミン、ミネラルなど)が不足しがちな場合、その補給・補充のために利用できる食品です。すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量含む食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができます。

機能性表示食品を製造・販売する際の注意点
・安全性および機能性に関する科学的根拠を明確にし、説明できなければなりません。
・生産・製造における衛生管理、品質管理の観点から、安全性が確保できる体制を整える必要があります。

食品表示基準、同基準に関する通知及びQ & A、「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」に基づいて、容器包装に適正な表示を行ってください。
・健康被害発生の未然防止および拡大防止のため、情報収集し、消費者庁等へ報告する体制を整える責任があります。

詳細は、消費者庁ホームページや「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」等の確認をお願いします。



↑
消費者庁ホームページ
機能性表示食品の届出
について

話は変わりますが・・・5月は行楽シーズンですね。過ごしやすい気候でも食中毒は発生しています。弁当で発生した最近の事例を紹介します。

ノロウイルス食中毒は冬だけではない

令和6年5月9日、島根県出雲市の総菜店で製造された弁当を食べた21人が、下痢や嘔吐などの症状を訴えた集団食中毒が発生しました。検査の結果、患者9人の便からノロウイルスが検出されたことから、出雲保健所はノロウイルスが原因の集団食中毒と断定しました。

ノロウイルス食中毒の予防策

ノロウイルスに有効な予防策は、「ウイルスを持ち込まない・つけない・やっつける」です。

- ① 持ち込まない
・ 普段から二枚貝の生食を避ける。
・ ノロウイルス感染が疑われる者は、直接食品に触れない作業をする。
- ② つけない
・ 調理前やトイレ後は、十分な手洗いを行う。
・ 嘔吐物を処理する際は、手袋、マスクなどを着用し、適切に処理する。
- ③ やっつける
・ 中心温度85℃～90℃で90秒間以上の加熱を行う。
・ 加熱しない生野菜や果物は、流水で十分に洗浄し、必要に応じて殺菌する。

編集後記

本格的な梅雨シーズン到来の前に、できることから対策しましょう。
今月の写真は「いちごタルト」です。