

令和6年度運営評議会

食品保健機能研究センター

『食品保健機能研究センター』

背景・社会的意義等

- 食品の栄養表示は、健康増進に資する食品を消費者が自ら選択するために重要な情報源である。栄養表示の信頼性を担保するために、法定業務を遂行し、そこで得られた知見等を基に食品栄養行政に資する調査・研究を実施する。
- 健康寿命の延伸に資するために、食事を踏まえた健康食品の適正利用に向けて、<u>健康食品等に利用される素材及び成分について、</u> 利用実態を踏まえた**健康影響評価に関する調査研究を実施し、エビデンスを構築**する。
- 〇 確かな健康情報を普及・社会実装するために、<u>健康食品に関する正しい知識の普及と健康被害の未然・拡大防止を目的に、</u> 公正で科学的な**健康食品の情報を安全性・有効性情報データベースに収集・蓄積し、効果的に国民に提供**する。

🚺 目標・令和6年度実績・成果・課題

- 法定業務(収去試験・許可試験)を着実に遂行した。準法定業務として買上調査と外部精度管理調査を実施した。栄養成分等の分析方法に関する知見を収集し、公定法の改定に貢献した。
- 〇 <u>日本版栄養プロファイリングモデル加工食品版・料理版を2024年9月に公表</u>した。食生活適正化技術開発のため、バイオマーカー測定と食事調査等により食事摂取状況推定技術を開発に資する研究を実施した。
- 健康食品の健康被害の未然・拡大防止を目的とした被害関連情報を取得し、タイムリーかつ継続的に発信した。また、健康食品の安全性評価や製造・品質管理等に関わる情報を新たに発信すると共に、健康食品素材の安全性・有効性に関する情報を蓄積した。 食品の

▶ ポイント

- <u>法定業務等を着実に遂行</u>するとともに、栄養表示の信頼性担保に資する研究を実施した。
- 日本では整備されていなかった日本版「栄養プロファイル」を開発した。
- 〇 <u>「健康食品」の安全性・有効性情報サイト</u>において、<u>ニーズに応じて改良を進めると共に情報発信</u>を 行った。

安全性・機能性に関する研究・調査

•

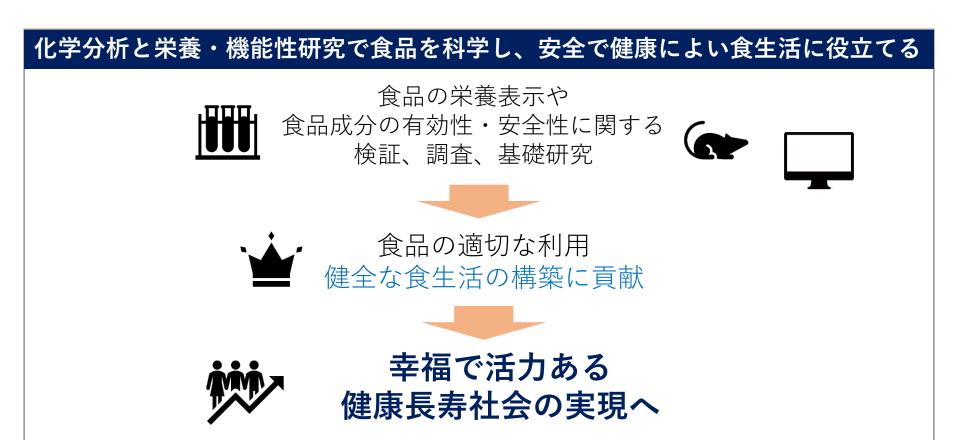
食品の適切な利用に貢献

さらなる

健康長寿社会の実現へ

『食品保健機能研究センター』のミッション

- 〇 法律に基づき収去された食品の栄養成分分析や特別用途食品の許可等に係る試験業務の実施
- 〇 食品表示の信頼性確保、食品の有効性や安全性の検証および情報提供等を通した健全な食生活のための食環境の整備



厚生労働省、消費者庁、内閣府と連携して

業務・研究を遂行中

食品分析・表示研究室

- 栄養成分の ・ 実測試験 ・
- 収去試験
 - 許可試験買上調査
- 楽養成分 東(O) a あたり
 エネルギー 〇〇 kcal たんぱく質 〇〇 g 腕質 〇〇 g 脱水化物 〇〇 g 食塩相当量 〇〇 g 〇〇 ロロロロ 〇〇 mg (関与成分)

分析方法の 開発・改良

• 公定法改正

分析技術の 維持・向上

栄養表示の 信頼性確保

外部精度管理分析誤差事業





主任研究員 鈴木 一平



センター長小堀真珠子

食品健康情報研究室

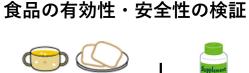
室長

種村 菜奈枝

(~9月)



副センター長/室長 東泉 裕子







食事

健康食品

食事を踏まえた 健康食品の適正利用に資する研究



主任研究員 布目 真梨 (12月~)

食のリスクコミュニケーション推進確







- ▶ 収去食品及び特別用途食品の許可に係る試験業務
 - 特別用途食品、特定保健用食品(トクホ)、機能性表示

食品等に含まれる栄養成分や関与成分等の量を実測

- → 【ゴール】 栄養成分表示値の信頼性を検証
- 令和6年度 実績

種類	買上調査※	許可試験等
特別用途食品 (特定保健用食品を除く)	2	
特定保健用食品	15	1
機能性表示食品	84	

※ 収去試験の前段階として実施: (一財)日本食品分析センターと消費者庁から共同受託

関連研究

- 加工食品の特性が栄養成分表示値の信頼性に及ぼす影響の解明 (科研費・基盤C)
- 生薬の栄養学的解析 (薬植セとの共同研究)

▶ 分析機関の検査精度の維持管理

同一の検体を複数の機関で**一斉に分析**して分析値を比較

→ 【ゴール】 日本全国の分析機関の**精度維持・向上** + **公定法**における**課題抽出**

令和6年度 結果



集計•解析

フィードバック

	公的機関(53)		民間相	民間機関 (27)	
項目	満足	疑わしい 不満足	満足	疑わしい 不満足	
熱量	45	7	21	1	
たんぱく質	45	7	26	1	
脂質	48	5	14	9	
炭水化物	48	4	20	2	
食塩相当量	47	5	20	5	
カルシウム	21	4	10	2	
リン	22	3	8	2	
ビタミンC	15	2	4	0	

消費者が広く利用可能な情報源である「栄養表示」の信頼性確保に貢献

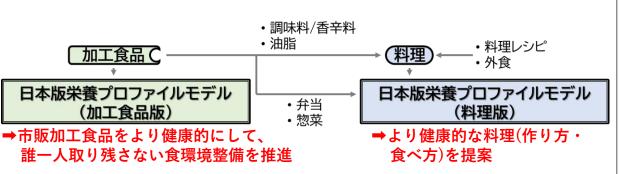
▶ 日本では整備されていなかった日本版「栄養プロファイル」を開発

厚生労働行政推進調査事業

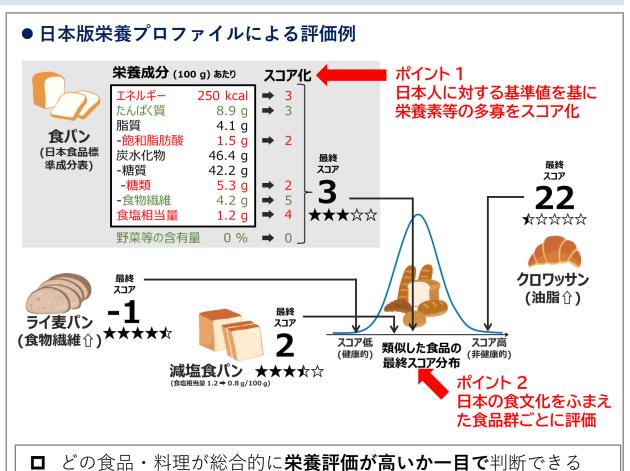
(Nutrients, 16, 3026 (2024), Nutrients, 16, 3012 (2024))

<u>中立・公正な立場</u>から、<u>我が国の食文化や栄養課題をふまえ</u>て、特定の<u>栄養素等の含有量で総合的に食品の栄養価を評価するための仕組み</u>を開発

- 日本版栄養プロファイルモデルの特徴
- □ 「加工食品版」と「料理版」の2つのモデルで評価を行う



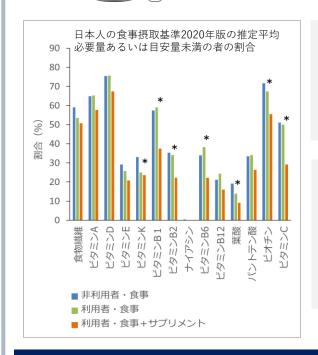
- 栄養プロファイルの評価方法
- □ 栄養素等の**含有量**の多寡を、「日本人の食事摂取基準値」等を基に**スコ ア化し、最終スコアに集計**
 - ✓ 摂取を制限するべき成分(エネルギー・飽和脂肪酸・糖類・ナトリウム)
 のスコアはプラスで集計
 - ✓ 摂取を推奨するべき成分(たんぱく質・食物繊維・野菜/果物等) のスコアはマイナスで集計
- □ 最終スコアを**類似した食品及び料理間**で比較し、**相対的**な栄養価を**評価** し、**ランク付けを行う**



同じ名前の食品・料理でも、**減塩などの工夫で評価が改善**する

- 0
 - ビタミン及びミネラルサプリメント利用者と非利用者における 食事及びサプリメントからの栄養素等摂取量推定値の比較
 - ・ 日本人の3割以上が健康食品を摂取している
 - 健康食品の栄養成分を収載したデータベースは整備されていない





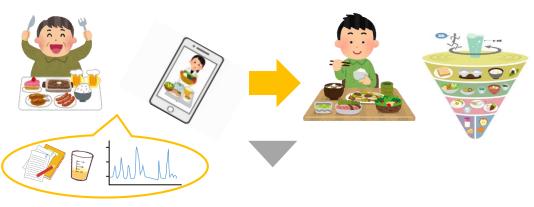
【目的】

ビタミン及びミネラルサプリメント利用者と非利用者において、食事及びサプリメントの栄養素等摂取量推定値を比較

- ビタミン及びミネラルサプ リメントの利用は、栄養素の 必要量を満たさない者の割合を 低下させることが示唆された。
- 一方で過剰摂取のリスクに寄 与する可能性も示された。

食事を踏まえた健康食品の適正利用に貢献

食生活適正化技術開発のため、バイオマーカー測定と食事調査等により食事摂取状況推定技術を開発



尿中マーカー解明による食事摂取状況推定技術を開発

社会実装】 食

食事バランス評価システムを検査事業として事業化



食事内容の乱れをバイオマーカーにより「見える化」



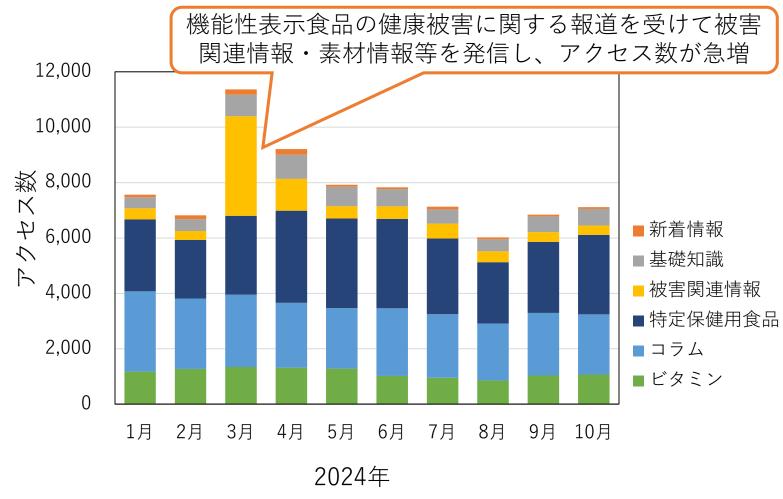


健康の維持増進・生活習慣病の予防に貢献



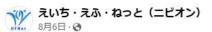
『食品健康情報研究室』:「健康食品」等に関する正確な情報を効果的に国民に提供

「健康食品」の安全性・有効性サイトによる正確な情報提供と健康被害の未然・拡大防止



「健康食品」の安全性・有効性情報サイト(HFネット)のアクセス数

健康被害情報及びトクホに関する情報へのアクセスが増加



医薬品成分 (タダラフィル) を含む製品に注意喚起 (東京都)

東京都内の宿泊施設で販売されていた製品「Royal Honey VIP」か ら、医薬品成分(タダラフィル)が検出され、健康被害が報告されてい ます。お持ちの方は摂取を中止してください。

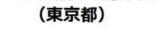
詳しくは」

https://hfnet.nibiohn.go.jp/.../%e6%9d%b1%e4%ba%ac%e9%83.../

国内/健康被害



医薬品成分(タダラフィル) を含む製品に注意喚起





国内/注意喚起

特定ロットの使用可能性がある 紅麹関連製品に対して注意喚起



(厚生労働省)

情報サイトと連動したSNSにより迅速 かつ分かりやすい情報を提供

フォロワー数は1万人を超えて増加中



『食品保健機能研究センター』における今後の取組

- ▶ 今後の取組
- 法律に基づき収去された食品の栄養成分分析や特別用途食品の許可等に係る試験業務の実施
- 食品表示の信頼性確保、食品の有効性や安全性の検証および情報提供等を通した健全な食生活のための食環境の整備

