



生活衛生ニュース

April 2014
Vol. 1 / No.04

発行：(株) 静環検査センター
静岡県藤枝市高柳2310番地 tel.054-634-1000 fax.054-634-1010



トクホ (特定保健用食品) って何？

上のマークを目にしたことはありませんか？ 今回はこのマークの付いた食品、「特定保健用食品」についてご紹介いたします。

食品は医薬品とは役割や法的な仕組みが異なり、薬効を表示することなどは禁止されています。

そこで、国は2001年に安全性や有効性に関する一定条件を満たした食品を「保健機能食品」と称することを認める表示制度を設けました(所管:消費者庁)。この制度は、国が食品に健康への効果表示を許可し、消費者が安心して製品を選ぶことのできる画期的なもので、世界各国から注目されています。この「保健機能食品」は「特定保健用食品」と「栄養機能食品」に大きく分類されますが、これら食品と医薬品との関係についての概略を表に示しました。

トクホって何だろう？

トクホは、製品ごとに消費者庁の許可を受けており、許可された表示内容である「保健の効果を表示することのできる食品」です。一般食品と違うところは、国に科学的根拠を示して、有効性や安全性の審査を受け、特定の保健効果が科学的に証明されているということです。

これまでに、1,091品目(平成25年12月12日現在)が許可又は承認されています。これらには「お腹の調子を整える」、「血圧が高めの方に適する」、「コレステロールが高めの方に適する」、「血糖値が気になる方に適する」、「ミネラルの吸収を助ける」、「食後の血中の中性脂肪を抑える」、「虫歯の原因になりにくい」、「体脂肪がつきにくい」、「骨の健康が気

になる方に適する」などと表示され、身体の生理学的機能などに影響を与える有効成分が含まれています。

トクホに表示される内容は？

法律では、商品名、製造者の他、図の例に示すように、許可された表示内容、1日当たりの摂取目安量、摂取上の注意事項などを記載するように求められています。商品の表示内容をよく確認した上で利用しましょう。

どんな時に利用するの？

誰しも年齢を重ねるに従って日常の体調や健康、更には生活習慣病への不安を抱き、体調管理や食生活に思案する機会も多くなるかと思われます。

例えば、腸管の働きの場合、腸管を正常に維持し、快適な排便のある生活をするためには、食物繊維を多く含んでいる豆、野菜、いも、きのこ、海藻などを通常の食事の中で摂るのが基本です。しかし、食生活の中ではなかなかそれが難しく、便通が良

好でない方の場合には、おなかの調子を整える食物繊維類や乳酸菌を含む特定保健用食品を利用するのも一つの方法です。利用に際しては、自分の栄養状態や健康状態を理解して、自己の健康管理に努めたいものです。

条件付きトクホとは？

特定保健用食品の審査で要求される有効性の科学的根拠のレベルには届かないものの、一定の有効性が確認される食品です。例えば「〇〇を含んでおり、根拠は必ずしも確立されていませんが、△△に適している可能性がある食品です。」という表示をすることを条件として許可が認められています。この食品には「条件付き特定保健用食品」の許可マークがつけられます。

(文責: 紅林 健吾)

(参考資料)

- 1) 食品衛生の窓: 東京都福祉保健局ホームページ
- 2) 特定保健用食品とは: (公財)日本健康・栄養食品協会ホームページ



表 トクホ(特定保健用食品)の位置づけ

医薬品 (医薬部外品を含む)	食 品		一般食品 (いわゆる健康食品を含む)
	保健機能食品		
	特定保健用食品(トクホ) (個別許可型) ★保健効果の表示	栄養機能食品 (規格基準型) ★栄養成分の機能表示	

図 トクホの表示例

【許可表示内容】の例

本品は、難消化性デキストリンを配合した高食物繊維ビスケットで、おなかの調子を整えます。

【摂取の目安】の例

1日当たり1個(60g)を目安にお召し上がりください。

【摂取上の注意事項】の例

食べ過ぎにより、一時的におなかがゆるくなることがあります。



食の安全・安心とその歴史

わが国では、過去にイタイイタイ病、水俣病、森永ヒ素ミルク事件、カネミ油症等の食品を介した悲惨な事件が続いて発生し、その歴史的教訓が安全・安心を確保するための規制を生んできましたが、これらの事例の概要をご紹介します。

イタイイタイ病

神岡鉱山の製錬に伴う未処理廃水による汚染で、神通川下流域で発生した骨の慢性疾患に対し、1920年に住民が国や富山県に鉱毒除去建議書を出した。この事件は1968年日本初に認定された公害病で、認定患者数は192人(2008年現在)である。原因は、この地域で生産されたカドミウム(Cd)で汚染された米や野菜の摂取、また汚染水を飲用したことによる。玄米及び精米の規格はCdとして0.4ppmを超えてはならないと設定されている。

水俣病

1950年頃、チッソ水俣工場がメチル水銀(推定排出量:70~150t)を含む排水を水俣湾に放出し、魚介類を汚染させたことに起因する。周辺住民が、このメチル水銀汚染魚介類を摂取し、特異的な神経症状「猫踊り病」を呈するに至った。

患者は15,000人(認定患者:2,265人)以上にも上り、胎児性水俣患者さえ産まれた甚大な事件であった。また、阿賀野川流域でも昭和電工を発生源とする認定患者数700人を超える新潟水俣病の発生があった。企業はもとより行政の対応も悪く責任を問われているが、今もって完全な解決に至っていない。魚介類の暫定規制値は総水銀:0.4ppm、メチル水銀:0.3ppm(水銀として)で、妊婦が注意すべき魚介類の種類とその摂取量の目安も示されている。

森永ヒ素ミルク事件

1955年6月頃に西日本で粉ミルクを摂取した乳幼児に異常が発生し、その症状は神経障害、肝肥大、衰弱死で、死者130人、患者13,000人に上った。粉ミルクの溶解度を高めるため、添加した工業用品「第二リン酸ソーダ」に起因する。ヒ素に汚染された工業用品を品質試験もせず、食品に添加したことが問題となり、旧厚生省はこれを機に初めて食品添加物規格基準の公定書を公布した。

カネミ油症事件

1968年北九州のカネミ倉庫で、製造工程で使用した熱媒体ポリ塩化ビフェニル(PCB)が米ぬか油に混入した事件である。PCBにはダイオキシンなど毒性の強いものが含まれ、この油を通して摂取した人々に、顔面への色素沈着、肝機能障害などを引き起こした。死者28人、患者14,000人にも上った。また、この油を摂取した妊婦の胎盤や母乳を通じてPCBを摂取した黒い皮膚の新生児「黒い赤ちゃん」の誕生は社会に衝撃を与えた。PCBの暫定的規制値は内海内湾魚介類(3ppm)、乳製品(1ppm)、肉類(0.5ppm)、容器包装(5ppm)などにそれぞれ設けられている。

その他の主な食中毒事例

表の事例は、1980年以降に発生した食の安全・安心を語るのに忘れてはならない代表的なものである。

(文責:山本 政利)

(参考資料)

- 1) 食品衛生学会編
食品安全の辞典、朝倉書店(2009)
- 2) 新潟県発行
新潟水俣病のあらまし(2013年3月)

表 1980年以降の代表的な食中毒事例

発生年	事件名	原因物質	患者(人)	死者(人)	場所
1984	辛子蓮根がツル菌集団食中毒	菌毒素	36	11	熊本他
1996	O157学童集団下痢症	O157	約9,500	3	堺
1998	和歌山毒物カレー事件	ヒ素	67	4	和歌山
2000	雪印黄色アドウ球菌集団食中毒	菌毒素	14,726	0	大阪
2002	老人保健施設O157集団食中毒	O157	47	9	宇都宮
2007	中国輸入冷凍餃子中毒事件	農薬	10	0	千葉他
2011	焼肉酒屋えびすO111集団食中毒	O111	181	5	富山他

お問い合わせ

TEL 054-634-1000 FAX 054-634-1010
http://www.seikankensa.co.jp

最新の分析機器と高精度な技術で暮らしの安心、安全をサポートする

株式会社 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地