

# 管理栄養士受験講座『食べ物と健康〔I〕』追補

本書刊行後に、「特別用途食品制度」の見直しなどがありましたので、p.120～123を次のように追加・変更いたします。

## D 特別用途食品

特別用途食品とは、乳児、幼児、妊産婦、病者などの発育、健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示するものである。特別用途食品として食品を販売するには、その表示について国の許可を受ける必要がある。

特別用途食品（特定保健用食品を除く）には、病者用食品、妊産婦・授乳婦用粉乳、乳児用調製粉乳およびえん下困難者用食品がある（図4-5）。表示の許可に当たっては、許可基準型では各々定められた基準により判断され、許可基準のないもの（個別評価型）については個別に評価が行われている。当該食品には「特別用途食品の許可マーク」がつけられている（図4-6）。また、各々、必要的表示事項（例：低たんぱく質食品の場合は、医師に指示された場合に限り用いる旨、製品の一定量当たりのたんぱく質含量、「低たんぱく質」を意味する文字、など）が決められている。

●特別用途食品制度の見直し（特定保健用食品を除く） 近年の高齢化の進展や生活習慣病患者の増加、医学・栄養学の著しい進歩、栄養機能表示に関する制度の定着などを踏まえて、特別用途食品制度の見直し（図a）が行われた。健康増進法施行規則第11条第2号が改正され、特別用途食品の表示許可基準等について2009（平成21）年2月に通知され、4月から施行されている。新しいニーズに対応した特別用途食品の役割は次のとおりである。

- ・通常の食品では対応が困難な特別の用途を表示する機能があり、対象者に特別用途食品が十分認知されれば、適切な食品選択を支援する有力な手段として期待できること。
- ・今後、さらに高齢化が進行することから、在宅療養における適切な栄養管

図4-5 特別用途食品の種類

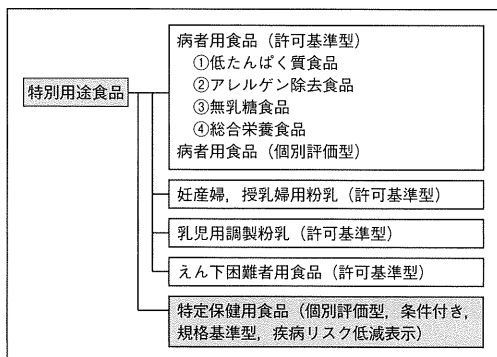


図4-6 特別用途食品マーク

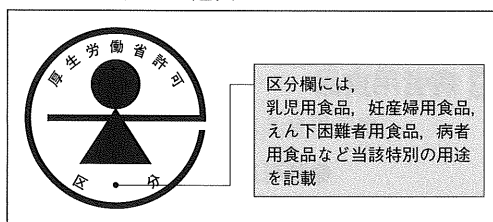
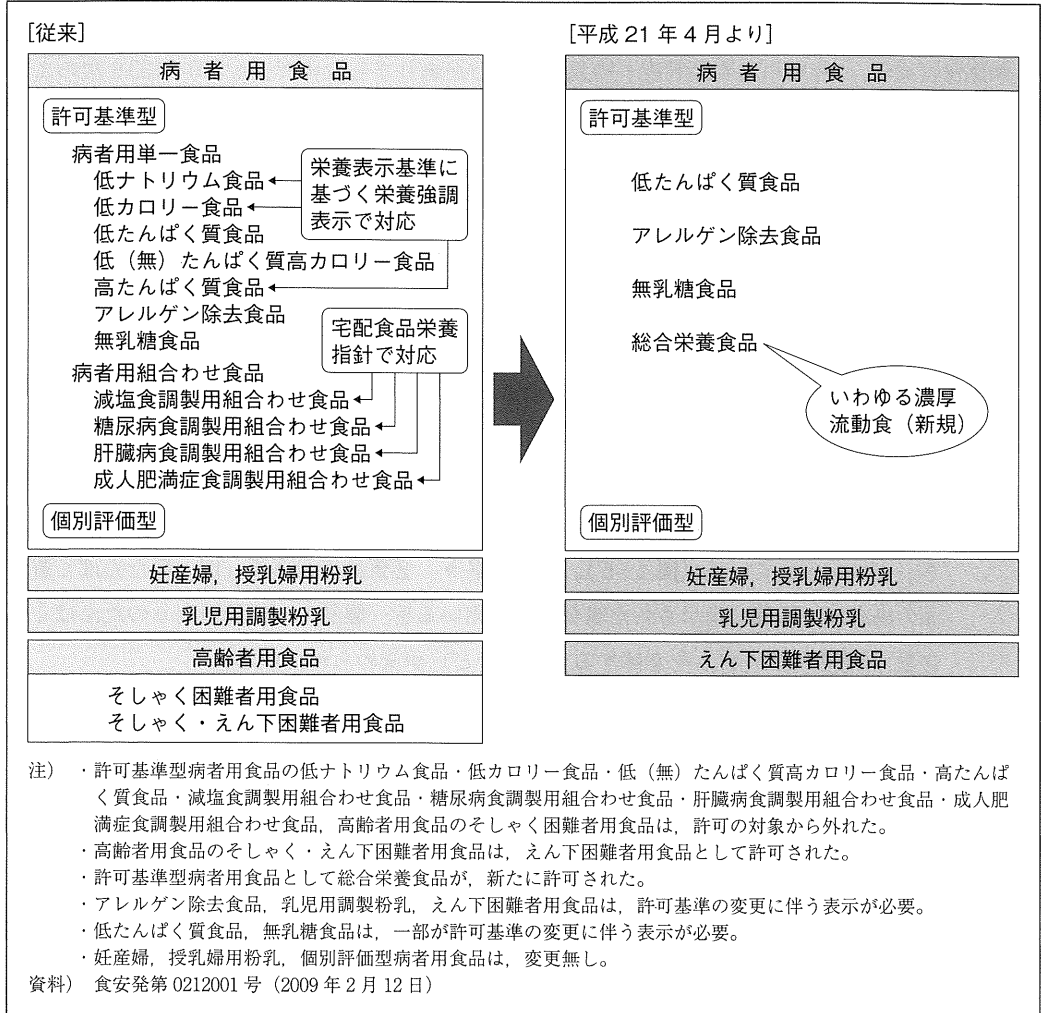


図 a 特別用途食品（特定保健用食品を除く）の範囲の見直しの概要



理を持続できる体制づくり等の社会状況の変化に対応できること。

- ・許可対象食品の範囲を重点化することで認知度を高め、供給の円滑化につなげることが期待されること。
- ・必要な情報提供の促進や、最新の医学的、栄養学的知見に基づいて適正な審査を経た食品供給がなされるといった基盤整備を図ること。

## a 病者用食品

病者用食品には許可基準型と個別評価型とがある。

- **許可基準型病者用食品** 病者の食事療法のために、特定の栄養素などを増減した食品である。食品群別許可基準を表 4-12 に示す。制度の見直しにより、総合栄養食品（いわゆる濃厚流動食）が、新たに許可された（表 4-13）。
- **個別評価型病者用食品** 食事療法上の効果が認められた個々の食品について審査が行われる。

表 4-12 病者用食品の表示許可基準

食品群名	許可される表示の範囲	規 格
低たんぱく質食品	たんぱく質摂取制限を必要とする疾患（腎臓疾患など）に適する旨	たんぱく質含量は、通常の同種の食品の含量の30% 以下であること。 エネルギー量は、通常の同種の食品の含量と同程度またはそれ以上であること。 ナトリウムおよびカリウム含量は、通常の同種の食品の含量より多くないこと。 食事療法として日常の食事の中で継続的に食するものであり、これまで食していたものの代替となるものであること。
アレルゲン除去食品	特定の食品アレルギー（牛乳など）の場合に適する旨	特定の食品アレルギーの原因物質である特定のアレルゲンを不使用または除去（検出限界以下に低減した場合を含む）したものであること。 除去したアレルゲン以外の栄養成分の含量は、通常の同種の食品の含量とほぼ同程度であること。 アレルゲン物質を含む食品の検査方法により、特定のアレルゲンが検出限界以下であること。 同種の食品の喫食形態と著しく異なったものでないこと。
無乳糖食品	乳糖不耐症またガラクトース血症に適する旨	食品中の乳糖またはガラクトースを除去したものであること。 乳糖またはガラクトース以外の栄養成分の含量は、通常の同種の食品の含量とほぼ同程度であること。
総合栄養食品	食事として摂取すべき栄養素をバランスよく配合した総合栄養食品で、疾患等により通常の食事で十分な栄養を摂ることが困難な者に適している旨	疾患等により経口摂取が不十分な者の食事代替品として、液状または半固形状で適度な流動性を有していること。 表 4-13の栄養成分等の基準に適合したものであること。 （粉末状等の製品にあつては、その指示通りに調製した後の状態で上記のどちらかの規格基準を満たすものであれば足りる。）

\*ただし、個別に調整した成分等については、この限りではない。

表 4-13 総合栄養食品の栄養成分等の基準

100mL(または100g)当たりのエネルギー		80~130kcal	
成 分	100kcal 当たりの組成	成 分	100kcal 当たりの組成
たんぱく質*1	3.0~5.0g	ビタミン C	5 mg 以上
脂 質*2	1.6~3.4g	ビタミン D	0.3~2.5μg
糖質・食物繊維	50~74% (エネルギー比として)	ビタミン E	0.4~30mg
ナトリウム	60~200mg	ビタミン K	3~13μg
ナイアシン	0.45mgNE~15*3(5*4)mg	葉 酸	12~50μg
パントテン酸	0.25mg 以上	塩 素	50~300mg
ビタミン A	28μgRE~150μg レチノール*5	カリウム	80~330mg
ビタミン B <sub>1</sub>	0.04mg 以上	カルシウム	33~115mg
ビタミン B <sub>2</sub>	0.05mg 以上	鉄	0.3~1.8mg
ビタミン B <sub>6</sub>	0.06~3.0mg	マグネシウム	14~62mg
ビタミン B <sub>12</sub>	0.12μg 以上	リ ン	45~175mg

\*1 アミノ酸スコアを配慮すること。 \*2 必須脂肪酸を配合すること。 \*3 ニコチンアミドとして。 \*4 ニコチン酸として。  
\*5 プロビタミン・カロテノイドを含まない。

## ㊦ 妊産婦・授乳婦用粉乳

健康な妊産婦・授乳婦の栄養補給として用いられる。表示許可基準が定められている（表 4-14）。

### c 乳児用調製粉乳

母乳の代替食品として用いられる。表示許可基準が定められている（表4-15）。

### d えん下困難者用食品

表示許可基準が定められている（表4-16）。咀嚼を容易にし、かつ、誤えんや窒息を防ぐことを目的にした食品である。

表4-14 妊産婦，授乳婦用粉乳の許可基準

成分	製品1日摂取量中の含有量	成分	製品1日摂取量中の含有量
エネルギー	314kcal 以下	ビタミンA	456 $\mu$ g 以上
たんぱく質	10.44g 以上	ビタミンB <sub>1</sub>	0.86mg 以上
脂質	2.30g 以上	ビタミンB <sub>2</sub>	0.76mg 以上
糖質	23.66g 以上	ビタミンD	7.5 $\mu$ g 以上
ナイアシン	0.29mg 以上	カルシウム	650mg 以上

表4-15 乳児用調製粉乳の許可基準

標準濃度のエネルギー（100mL 当たり）		60~70kcal	
成分	100kcal 当たりの組成	成分	100kcal 当たりの組成
たんぱく質 (窒素換算係数6.25として)	1.8~3.0g	イノシトール	4~40mg
脂質	4.4~6.0g	亜鉛	0.5~1.5mg
炭水化物	9.0~14.0g	塩素	50~160mg
ナイアシン	300~1,500 $\mu$ g 以上	カリウム	60~180mg
パントテン酸	400~2,000 $\mu$ g	カルシウム	50~140mg
ビタミンA	60~180 $\mu$ g	鉄	0.45mg 以上
ビタミンB <sub>1</sub>	60~300 $\mu$ g	銅	35~120 $\mu$ g
ビタミンB <sub>2</sub>	80~500 $\mu$ g	ナトリウム	20~60mg
ビタミンB <sub>6</sub>	35~175 $\mu$ g	マグネシウム	5~15mg
ビタミンB <sub>12</sub>	0.1~1.5 $\mu$ g	リン	25~100mg
ビタミンC	8.0mg 以上	$\alpha$ -リノレン酸	0.05g 以上
ビタミンD	1.0~2.5 $\mu$ g	リノール酸	0.3~1.4g
ビタミンE	0.5~5.0mg	Ca/P	1~2
葉酸	10~50 $\mu$ g	リノール酸/ $\alpha$ -リノレン酸	5~15

表4-16 えん下困難者用食品の許可基準

規格*	許可基準 I (均質なもの。例：ゼリー状の食品)	許可基準 II (許可基準 I に該当するもの以外の均質なもの。例：ゼリー状またはムース状等の食品)	許可基準 III (許可基準 I・II に該当するもの以外で、不均質なものも含む。例：まとまりのよいおかゆ、やわらかいペースト状またはゼリー寄せ等の食品)
硬さ (一定速度で圧縮したときの抵抗) (N/m <sup>2</sup> )	$2.5 \times 10^3 \sim 1 \times 10^4$	$1 \times 10^3 \sim 1.5 \times 10^4$	$3 \times 10^2 \sim 2 \times 10^4$
附着性 (J/m <sup>3</sup> )	$4 \times 10^2$ 以下	$1 \times 10^3$ 以下	$1.5 \times 10^3$ 以下
凝集性	0.2~0.6	0.2~0.9	—

\*常温および喫食の目安となる温度のいずれの条件であっても規格基準の範囲内であること。