

農林水産省 令和2年度輸出環境整備推進委託事業  
(食品規格等調査) 調査報告書

# インドネシア共和国

## 栄養機能及び健康強調表示

1. 栄養機能強調表示.....	1
2. その他の栄養機能強調表示.....	2
3. 疾病リスク低減強調表示.....	2
4. その他の強調表示.....	3
5. 新しい構成成分および/または強調表示の申請.....	4

本報告書は、農林水産省の委託を受け、アルゴリンクス株式会社が調査を行い、取りまとめたものである。アルゴリンクス株式会社は、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の付随的、あるいは懲罰的損害及び利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負うものではありません。これは、たとえ、アルゴリンクス株式会社がかかる損害の可能性を知らされていた場合も同様とします。

なお、食品、添加物等に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、信頼できると思われる各種情報に基づいて作成しておりますが、その正確性、完全性を保証するものではありません。したがって、実際の利用に当たっては、対象国の最新の情報をご確認ください。

健康強調表示は、食品又は食品構成要素と健康の間に関連があることを、述べ、示し、暗示するあらゆる形式の記述である。許可される健康強調表示には、次のものが含まれる。

- 栄養機能の強調表示；
- その他の機能の強調表示； 及び
- 疾病リスク低減の強調表示。

## 1. 栄養機能強調表示

栄養機能強調表示とは、体の成長、発達、及び正常な機能に対する栄養素の生理学的役割を記述する強調表示を指し、栄養機能の強調表示を行う加工食品は、少なくとも「栄養素」に関する以下の要件を満たさなければならない。

許可された栄養機能強調表示を以下に示した。

	栄養素	栄養機能強調表示
1	たんぱく質	<ul style="list-style-type: none"> <li>• たんぱく質は身体組織の構築と修復に有益です</li> <li>• たんぱく質は子供の成長と発達に不可欠な成分の1つです</li> </ul>
2	食物繊維	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 可溶性食物繊維(サイリウム、オーツ麦及び/又は大麦からのβ-グルカン、チコリからのイヌリン及び果物からのペクチン)は消化器系機能の保持/維持に役立ちます</li> </ul> <p><b>その他の要件:</b> 食品は繊維の成分と供給源を表記する必要がある；食品にはサービングあたり少なくとも3gの繊維が含まれる</p>
3	ビタミン A	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ビタミン A は表層(目、消化管、呼吸器、皮膚)の完全性を維持するのに役立ちます</li> </ul>
4	ビタミン D	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ビタミン D はカルシウムの吸収に役立ちます</li> </ul> <p><b>その他の要件:</b> 製品はカルシウムの供給源でなければならない；食品中のリンのレベルはカルシウムレベルを超えてはならない。</p>
5	ビタミン B1 (チアミン)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ビタミン B1 は炭水化物をエネルギーに変える際の補酵素として機能します</li> </ul>
6	ビタミン B2 (リボフラビン)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ビタミン B2 は炭水化物をエネルギーに変える際の補酵素として機能します</li> </ul>
7	ビタミン B3 (ナイアシン)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ナイアシンはエネルギーの形成反応と体組織の形成における補酵素として機能します</li> </ul>
8	葉酸	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 葉酸は成長と細胞分裂に役割を果たします</li> <li>• 葉酸は赤血球の形成に役割を果たします</li> <li>• 葉酸は胎児の成長と発達を維持する役割を果たします(母性製品のみ)</li> </ul>
9	ビタミン B6 (ピリドキシン)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ビタミン B6 は、エネルギー代謝と組織形成における因子の1つです</li> </ul>
10	ビタミン B12 (コバラミン)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ビタミン B12 は赤血球の形成などの核酸の形成において補酵素として機能します、</li> </ul>
11	ビタミン C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ビタミン C は、コラーゲン組織の形成と維持に役立ちます</li> <li>• ビタミン C は鉄の吸収に役立ちます*</li> </ul> <p><b>その他の要件:</b> 製品は鉄の供給源でなければならない；及びビタミン C と鉄のモル比は2:1 でなければならない。</p>
12	カルシウム	<ul style="list-style-type: none"> <li>• カルシウムは骨と歯の密度の形成と維持に役立ちます</li> </ul> <p><b>その他の要件:</b> サービングあたり400mgを超えるカルシウムを含む製品には「1日当たり2000mgを超えるカルシウムの摂取は、骨密度の維持に有益ではない」とい</p>

		う文言を添える;更に、食物中のリンのレベルは、カルシウムのレベルを超えてはならない。
13	鉄分	• 鉄分は赤血球のヘモグロビンの成分であり、体の 全ての部分に酸素を運びます
14	ヨウ素	• ヨウ素は甲状腺ホルモンの形成に不可欠です
15	マグネシウム	• マグネシウムは骨密度の維持に役立ちます <b>その他の要件:</b> 製品には 100g 当たり 15%NRV 以上のマグネシウムが含まれている必要がある; 製品には 100 g 当たり 15%NRV 以上のカルシウムが含まれている必要がある; 食品中のリンのレベルはカルシウムのレベルを超えてはならない。

## 2. その他の栄養機能強調表示

その他の栄養機能の強調表示は、身体の正常機能又は生物学的活性に対する、総食事中の特定の食品又は食品構成成分の有益な効果に関連するもので、身体機能又は健康維持を改善するためのプラスの効果に関連する、強調表示でなければならない。

承認されたその他の機能の強調表示は以下の通り。

	栄養素	その他の栄養機能強調表示
1	食物繊維	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 水溶性食物繊維(サイリウム、オート麦及び/又は大麦からのベータグルカン、チコリからのイヌリン、果物からのペクチン)は、低飽和脂肪と低コレステロールの食事と共に摂取した場合に、血中コレステロール値を下げるのに役立ちます<sup>1</sup></li> <li>• 不溶性食物繊維は、十分な水を飲むことを伴う場合、腸の動き(便通)を促進します</li> </ul> <p><b>要件:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品は繊維の成分と供給源を表記する必要がある;および</li> <li>• 食品にはサービング当たり少なくとも 3g の繊維が含まれている必要がある</li> </ul> <p><sup>1</sup>上記の要件を満たすことに加えて次の要件も満たす必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 総脂肪がサービングあたり 3 g を超えない、又はサービングが 50 g 未満の場合、総脂肪含有量が 50g 当たり 3g を超えないこと ;</li> <li>• サービング当たり 1g 以下の飽和脂肪と飽和脂肪からのカロリーが 15%以下。サービングあたりの量が 100g 未満の場合、飽和脂肪含有量は 100g 当たり 1g を超えてはならず、飽和脂肪からのカロリーは 10%を超えてはならない;及び</li> <li>• コレステロールはサービング当たり 20mg を超えてはならず、又はサービングが 50 g 未満の場合、コレステロール含有量が 50g 当たり 20mg を超えてはならない。</li> </ul> <p><b>警告:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 強調表示は、次の文言を伴う必要がある: 「食品摂取は、低脂肪、低飽和脂肪、及び/又は低コレステロールの食品の摂取を伴う必要があります」「これらの製品の摂取は健康的な生活習慣を伴う必要があります」</li> </ul>

## 3. 疾病リスク低減強調表示

疾病リスク低減の強調表示は、疾病又は特定の健康状態のリスクを低減するために、食事全体における食品または食品構成性成分の消費を関連付ける強調表示である。疾病リスクの減少は、原因が多因子である疾病の主要なリスク因子の低減であるが、リスク因子の低減は必ずしも健康に有益であるとは限らない。

疾病リスク低減の強調表示の申請は、BPOM 長官及び評価のために食品基準局長に提出する。

- 強調表示を科学的に実証するものを提出する
- 全ての実証は権威又は専門家により評価される(必要であれば)
- 評価結果に基づき、権威又は専門家が BPOM に推薦する
- 推薦に基づき、BPOM が同意/却下の書簡を発行する
- 科学的な根拠となるデータ、特に査読されたジャーナルに公開された臨床研究

## 4. その他の強調表示

### (1) アイソトニックの強調表示

アイソトニックの強調表示を含む加工食品は、以下の要件を満たしている必要がある。

#### アイソトニック強調表示の要件

No.	パラメータ	要件
1	浸透圧	250-340 Milliosmoles/kg
2	炭水化物	
2.1	添加できる炭水化物の種類	グルコース、マルトデキストリン、スクロース、及び果糖
2.2	炭水化物 含量	2-8%
2.3	果糖 (添加した場合)	5%以下
3	ナトリウム	200-690 mg/L
4	カリウム	125-200 mg/L
5	製品の使用	「発汗まで身体運動を行い迅速な電解質の交換が必要な人向け」

### (2) 糖類非添加の強調表示

糖類非添加の強調表示を含む加工食品は、以下の要件を満たしている必要がある：

- (a) 「糖類非添加」という強調表示は、カテゴリー04.1.2.5(ジャム、ゼリー、マーマレード)、カテゴリー05(糖、キャンディー、チョコレート)、カテゴリー14(飲料、乳製品を除く)、又は一般的に添加糖を含む他の加工食品にのみ許可されている。
- (b) (a)で言及されている加工食品は、シヨ糖、ブドウ糖、蜂蜜、コーンシロップ、糖アルコール/ポリオールなど、カロリー一値を有する種類の糖類が添加されていない。
- (c) (a)で言及されている加工食品は、その組成に糖を含む成分を含んでいない。
- (d) (a)で言及されている加工食品は、フルーツジュース濃縮物の非再構成ドライフルーツペーストのように、添加糖類の代わりに糖を含む成分を含んでいない。
- (e) (a)で言及されている加工食品からの糖含有量は、そのような材料によって、特に、デンプンを加水分解して糖を放出するための酵素の使用によって、もたらされる量を超えて増加しない。
- (f) 糖を自然に含む加工食品には、「糖を自然に含む」という文言を添付する必要がある、文中の「糖」という言葉を「乳糖/果糖/又は他の種類の糖」という言葉に置き換えてはいけない。

### (3) 乳糖に関する強調表示

「低乳糖」及び「無乳糖」強調表示を含む加工食品は、以下に記載されている要件に準拠する必要がある。

**低乳糖及び無乳糖強調表示の要件**

No.	強調表示	要件
1	無乳糖*	10 mg/100kcal 以下
2	無乳糖*	2 g/100g 以下

\*通常乳糖を含む製品とその代替製品にのみ

**(4) グルテンに関する強調表示**

「無グルテン」又は「低グルテン」に関する強調表示は、以下の要件を満たす加工食品でのみ許可される。

**「グルテン」の強調表示の要件**

No.	パラメータ	単位	要件	
			無グルテン	低グルテン
1	グルテン	mg/kg	≤20	21- 100

上記で言及されている加工食品は、次のような原材料を使用して製造されなければならない：

- (a) 米、とうもろこし、サゴ、キャッサバ、サツマイモ、ジャガイモ、大豆、及びそれらの派生物など、自然にグルテンを含まない原材料；及び/又は
- (b) 小麦（デュラム小麦、スペルト小麦、コーラサン小麦等のコムギ属）、ライ麦、大麦、オート麦又はグルテン含有量を減らすために処理された交雑品種及び派生物などのグルテンを自然に含む穀物の原材料。

**5 新しい構成成分および/または強調表示の申請**

規則で指定されているもの以外の、構成成分及び/又は強調表示は、BPOM 長官及び食品基準局長の書面による承認を得た場合にのみ使用できる。

構成成分及び/又は強調表示の申請は、以下のものでなければならない：

- 国の栄養及び/又は健康政策をサポートする；
  - 疾患の治療と予防に関連していない；
  - 間違った消費パターンを奨励しない；
  - 特に健康強調表示（疾病リスク低減強調表示）については、トータルダイエツト（食事全体）を基本とする； 及び
  - 真実であり、誤解を招くものでない
- (a) 申請者は、規則に定められた所定の用紙を使用して、BPOM 長官及び食品基準局長に書面で申請する。
  - (b) 申請書類の評価は評価者によって行われ、評価プロセスには、特定の関連分野の専門知識を持つ専門家のチーム及び/又は他の関係者が関与する場合がある。
  - (c) ささまざまな情報の評価では、研究を行う人々の能力、研究の質、参考資料として使用される科学出版物、研究時間、及びサポートメディアの出版物を考慮する必要がある。

(d) 食品構成成分及び/又は強調表示の申請の評価の手順は、規制に概説されている。

### **強調表示を伴うプロバイオティクスの使用**

強調表示を含む又は含まないプロバイオティクスを使用する加工食品は、新しい構成成分及び/又は強調表示の申請、申請の提出、評価及び決定の規定を満たすために事前評価を受ける。

加えて、申請には、規則で提供されているように、「加工食品におけるプロバイオティクス使用を評価するためのガイドライン」を遵守しなければならない。ガイドラインには、プロバイオティクスの各々の特定菌株の性質を決定するための評価方法の記述が含まれており、必要なプロバイオティクスの基準と特定の量、および安全性が定義されている。プロバイオティクスを含む製品には特定のラベル表示要件がある。

プロバイオティクスに関する特定の健康強調表示は、十分な科学的証拠によって裏付けられている場合、ラベル及び広告にリストすることが許可される場合がある。ただし、特定の菌株に関する特定の健康強調表示は、他の菌株には使用できない(菌株に固有である必要がある)。又、さまざまな菌株又はシンバイオティクス(プロバイオティクスとプレバイオティクス)の組み合わせには適用されない。