

# 「日本之食品健康宣稱」

## 專題演講會紀實

吳白玫

96年9月11日邀請日本獨立行政法人國立健康營養研究所山田和彥博士(Dr. Kazuhiko Yamada)至本局主講「日本之食品健康宣稱」(Health Claims of Foods in Japan)。山田和彥博士為該所食品機能及標示計畫群之召集人(Director of Food Function and Labeling Program)，及厚生勞動省藥物食品衛生審議委員會之新開發食品調查部之委員，並為隸屬該部之新開發食品第二評價調查會主席，為日本特定保健用食品審查之重要委員。同行人員包括該所之營養疫學研究計畫群之生體指標計畫主持人石見佳子博士(Dr. Yoshiko Ishimi)，及食品機能及標示研究計畫群負責食品分析之計畫主持人永田純一博士(Dr. Jun-Ichi Nagata)等。

山田博士介紹日本特殊用途食品(Food for Special Dietary Uses, FOSDU)之管理，依「營養促進法(Nutrition Improvement Law)」，分為病者用食品、妊產婦及授乳婦用之粉乳、乳兒用調製粉乳、高齡者用食品及特定保健用食品等 5 類。特定保健用食品(Foods for specified Health Use, FOSHU)之類別，為 1991 年增訂，可以宣稱對身體之特定生理功效。

得具健康宣稱之食品(Food with Health Claim, FHC)包括特定保健用食品(FOSHU)及宣稱營養功效之食品(Food for Nutrient Function Claim, FNFC)，均須符合國家營養目標及公共健康政策，為能提供營養或特定保健用途的食品。基於科學實證數據，提供消費者簡單易懂的適當資訊，必須聲明適當攝食警語，以避免因食用過量引起反作用；為避免被誤認為藥品，不作具暗示疾病之預防、治療及診斷等之標示，並需符合食品衛生法、營養促進法及相關法令。

經通過之特定保健用食品之健康宣稱種類，包括寡糖、膳食纖維及幾丁聚糖有助維持良好腸道狀態；沙丁魚蛋白、大豆蛋白或發酵乳之胜肽類適用於高血壓者；幾丁聚糖、大豆蛋白、低分子海藻酸鈉及植物固醇等有助降低血脂膽固醇；難消化性葡聚糖、小麥胚芽及阿拉伯糖等有助關心血糖值者；寡果糖及磷酸酪蛋白胜肽增進鈣質吸收；二十碳五烯酸(EPA)及二十二碳六烯酸(DHA)等不易形成體脂肪；木糖醇等增進牙齒健康；大豆類黃酮有助骨骼之鈣化等。2007 年 3 月止，已通過 672 件特定保健用食品，至 2008 年 3 月共通過日本特定保健用食品 762 件。

特定保健用食品應具備之 3 項基本條件包括臨床試驗證明其有效性，證實攝食後無副作用及具可精確檢測之特定功效成分。申請許可時須具備之文件資料包括：具完整包裝及標示樣品，臨床試驗及營養分析證明該食品或該機能性成分可維持健康，攝取量、食用經驗、安全性、安定性、物理及生物特性及定性和定量方法，指定之營養成分及熱量分析，工廠製程及品管系統等。特定保健用食品之管理法規，於 2005 年修訂後，將特定保健用食品進一步分為一般型、規格標準型、附帶條件型及減低疾病風險型 4 種。

對於宣稱營養功效之食品，配合 1991 年修訂之每日營養素建議攝取量，從中選出 25 項維生素及礦物質優先討論，至 2007 年日本已制定 12 項維生素及 5 項礦物質之營養功能宣稱。其他如蛋白質、脂肪酸及膳食纖維等，需再另行討論，至於草藥類，宜歸為特定保健用食品之成分予以評估。

山田博士說明，藉由專業人員組成社群網，建立將知識及公開資訊傳遞予消費者之機制，並介紹日本獨立行政法人國立健康營養研究所網頁及提供網址供參。

演講後之交流時段，與會之來賓及本局同仁，熱烈提出問題與日本外賓進行討論，例如就日本及我國之「嬰兒配方食品」管理方式、檢驗項目，以及「健康食品」之管理人力及其規格基準制訂定之差異性等交換意見。研討會全程歷時 2 小時圓滿結束。