

別紙様式（Ⅳ）

商品名：快腸サポート

健康被害の情報収集体制

健康被害の情報の対応 窓口部署名等	サプリメント相談室
電話番号	0120-750-210
ファックス番号	—
電子メール	—
その他	—
連絡対応日時 (曜日、時間等)	月～土/朝9時～夜9時 日・祝日/朝9時～夕方5時
その他必要な事項	—

(組織図及び連絡フローチャートを添付すること)

商品名：快腸サポート

## 届出食品に関する表示の内容

科学的根拠を有する機能性関与成分名及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性	本品には生きたビフィズス菌 BB536 ( <i>B. longum</i> ) が含まれます。ビフィズス菌 BB536 ( <i>B. longum</i> ) は、腸内環境を整え、お通じを改善することが報告されています。
一日当たりの摂取目安量	2粒
一日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量	機能性関与成分：ビフィズス菌 BB536 ( <i>B. longum</i> ) 50億個
保存の方法	直射日光と高温・多湿の場所を避けて保存してください。ビフィズス菌の生菌を配合しておりますので、冷暗所保存がおすすめです。
摂取の方法	目安量を守り、水などと一緒に召し上がりください。
摂取する上での注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>●原材料をご参照の上、食物アレルギーのある方は摂取しないでください。</li> <li>●妊娠・授乳中の方、未成年の方は摂取しないでください。</li> <li>●商品により多少の色の違いがありますが、品質に問題ありません。</li> <li>●乳幼児の手の届かないところに置いてください。</li> <li>●ぬれた手で触らず、衛生的にお取扱ってください。</li> <li>●開封後はなるべく早く召し上がりください。</li> <li>●乾燥剤は誤って召し上がらないでください。</li> </ul>
調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものについては当該注意事項	(有・ <input checked="" type="radio"/> 無)

※内容量等により表示事項が異なる場合、その内容を全て記入する。

表示見本（展開図） 縮尺70%  
 商品名 快腸サポート [サイズ h174mm × w120mm]

体内への効率を 第一に考えています

**FANCL**  
ヘルスサイエンス



腸内環境の改善に  
かいちょう  
**快腸サポート**

お通じを良くしたい方に

- ✓ 生きたビフィズス菌をとりたい
- ✓ 腸の環境を整えたい

目分量 1日 **2粒**  
30日分  
植物由来ハードカプセル

ビフィズス菌 BB536 (*B.longum*)

機能性表示食品【届出番号: 】  
機能成分のデータあり  
<http://www.fancl.co.jp/evi/>

■ 疾病に罹患している方を対象とした食品ではありません。  
 ■ 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

ファンケルのこだわり設計  
【生きた菌を胃酸から守る製法】

手で切れます

植物由来カプセル使用

JANアタリ  
4 908049 341954

快腸サポート [30日分] 商品番号 5394

チャック 開封後はチャックをしっかりと閉めください。

1日摂取目安量 **2粒**

健康食品の安心品質  
合成着色料・香料、保存料すべて無添加  
FANCL Standard of Quality  
原料原産地をホームページで公開  
アレルギー物質 卵・乳

届出表示  
●本品には生きたビフィズス菌 BB536 (*B.longum*) が含まれます。ビフィズス菌 BB536 (*B.longum*) は、腸内環境を整え、お通じを改善することが報告されています。

摂取上の注意  
●原材料をご参照の上、食物アレルギーのある方は摂取しないでください。●妊娠・授乳中の方、未成年の方は摂取しないでください。●商品により多少の色の違いがありますが、品質に問題ありません。●乳幼児の手の届かないところに置いてください。●ぬれた手で触らず、衛生的にお取扱いください。●開封後はなるべく早くお召し上がりください。●乾燥剤は誤って召し上がりしないでください。

■本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。  
 ■本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。■本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。■疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。  
 ■体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。

1日摂取目安量 (658mg) 当たりの栄養成分表示  
エネルギー: 2.6kcal、たんぱく質: 0.09g、脂質: 0.17g、炭水化物: 0.25g (糖質: 0.12g、食物繊維: 0.13g)、食塩相当量: 0.01g

1日摂取目安量 (658mg) 当たりの機能性関与成分  
ビフィズス菌 BB536 (*B.longum*): 50億個  
ビフィズス菌 B-3 (*B.breve*): 1億個

名称	ビフィズス菌末含有食品
原材料名	加工油脂、食用卵殻粉(卵を含む)、乳蛋白消化物(乳成分を含む)、でんぷん、ビフィズス菌末 / ヒドロキシプロピルメチルセルロース、ヒドロキシプロピルセルロース、ステアリン酸カルシウム、アルギン酸ナトリウム、ゲル化剤(ジェランガム)、炭酸カルシウム、リン酸カルシウム
内容量	19.7g[(1粒内容量270mg)重量329mg×60粒] 賞味期限 袋下部に記載
保存方法	直射日光と高温・多湿の場所を避けて保存してください。ビフィズス菌の生菌を配合しておりますので、冷暗所保存がおすすめです。
販売者	株式会社ファンケル 横浜市中区山下町89-1 製造所固有記号は賞味期限の右に記載

連絡先: 商品のご相談 / 薬との飲み合わせのご相談  
☎ 0120-750-210  
朝9時～夜9時(日・祝日は夕方5時まで)  
ご注文 ☎ 0120-30-2222  
朝9時～夜9時(年中無休)  
<http://www.fancl.co.jp/>

賞味期限  
賞味期限スペース  
下から 24mm  
袋幅の 1/2

D01

商品名：快腸サポート

## 食品関連事業者に関する基本情報

届出者の氏名 (法人にあっては名称及び代表者)	株式会社ファンケル 代表取締役社長 宮島 和美
届出者の住所 (法人にあっては主たる事務所所在地)	神奈川県横浜市中区山下町 89-1
製造者の氏名(製造所又は加工所の名称)及び所在地 複数ある場合、全てを記載	株式会社ファンケル美健(横浜工場) 神奈川県横浜市栄区飯島町 51 株式会社ファンケル美健(横浜工場) 神奈川県横浜市栄区飯島町 53 アピ株式会社(池田工場) 岐阜県揖斐郡池田町小牛 743-1
消費者対応部局(お客様相談室等)の連絡先 (電話番号等)	0120 750 210
情報開示するウェブサイトのURL	<a href="http://www.fancl.co.jp/evi/">http://www.fancl.co.jp/evi/</a>
届出事項及び開示情報についての問合せ担当部局	部 局：品質保証部 薬事統括グループ 電 話：045 226 1418

## 届出食品に関する基本情報

商品名	快腸サポート
名称	ビフィズス菌末含有食品
食品の区分	<input checked="" type="checkbox"/> 加工食品（ <input checked="" type="checkbox"/> サプリメント形状、 <input type="checkbox"/> その他）、 <input type="checkbox"/> 生鮮食品
錠剤、粉末剤、液剤であって、その他加工食品として扱う場合はその理由	-
当該製品が想定する主な対象者（疾病に罹患している者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を除く。）	腸内環境を良くしたい、及びお通じを良くしたい健康な成人男女
健康増進法施行規則第11条第2項で定める栄養素の過剰な摂取につながらないとする理由	当該製品における1日摂取目安量当たりの脂質は0.17g、炭水化物0.25g、ナトリウム3.25mg（食塩相当量0.01g）で「日本人の食事摂取基準」の成人男女の摂取目標量と比較しても微量であり、健康増進法施行規則第11条第2項で定める過剰摂取にはつながらないと判断した。
販売開始予定日	2015年11月24日

## 作用機序に関する説明資料

## 1. 製品概要

商品名	快腸サポート
機能性関与成分名	ビフィズス菌 BB536 ( <i>B.longum</i> )
表示しようとする機能性	本品には生きたビフィズス菌 BB536 ( <i>B.longum</i> )が含まれます。ビフィズス菌 BB536 ( <i>B.longum</i> )は、腸内環境を整え、お通じを改善することが報告されています。

## 2. 作用機序

腸内細菌は、人の腸内の食物残留物や排泄物を代謝し、有機酸や腐敗産物、ガス等の様々な代謝産物を産生する。この代謝産物が腸内環境に影響を与えていると考えられている。<sup>1)</sup>

ビフィズス菌 BB536 (*B.longum*)を摂取すると、腸内の *Bifidobacterium* 属や *Lactobacillus* 属等のいわゆる乳酸菌が増加し、腸内細菌叢に占める有用菌の割合が高くなる。<sup>2)</sup> その結果、有用菌が糖を分解する際に生成する乳酸や酢酸等の短鎖脂肪酸の量が増加する。<sup>1)2)3)</sup>

短鎖脂肪酸は、腸内の pH を酸性環境にするため、腸内環境に悪影響を及ぼす菌の増加が抑制され、菌が産生する腐敗産物も減少し<sup>1)</sup>、腸内環境が改善される。

また、短鎖脂肪酸は大腸の粘膜を刺激して腸の蠕動運動を亢進させ、便通の改善につながる。<sup>4)</sup>

1) Microbial Ecology in Health and Disease, 1999:11(1);41-46

2) Biosci Microflora, 1997:16(2);53-58

3) Biosci Microflora, 1997:16(2);73-77

4) 光岡 知足 (1994) ビフィズス菌の研究, 日本ビフィズス菌センター発行