

第9期（2021年1月スタート）期募集用
新ガイドライン対応

理化学研究所認定講師による
機能性表示食品検定講座
～4か月で全てをマスター～

早割り：10月末までの振込みは、3コースセットが、
150,000円→90,000円（40%OFF）

一般社団法人
機能性表示食品検定協会

機能性表示食品検定講座 2021

【機能性表示食品検定とは】

機能性表示食品制度の普及と啓蒙のため、生涯学習を目的とする一般の方々をはじめ、食品、健康産業にかかわる方を対象とした機能性表示食品に関する知識を認定する検定です。それぞれの検定レベルに応じた知識を学ぶための講座、および、認定試験をご用意しました。

数多くの届出実績がある専門家が監修した内容に基づき、レベルに応じた知識を学び検定を受験することができます。

超高齢化社会に突入した日本において、健康寿命をのばし、病気にならない未病対策のために、「食」に関する知識は必須不可欠です。健康食品、サプリメントがあふれる世の中において、正しい知識を得ることで、必要なものを取捨選択できる力が身につきます。

講師は、2018年、2019年、2020年、国立・理化学研究所の機能性表示食品講座の講師に選ばれた当協会会長の持田騎一郎がいたします。

検定をおすすめしたい方々

【初級】キャリアアップに！就職、転職の基礎知識として。
機能性表示食品の制度概念、法規制、届出状況を解説します。
食品事業者、健康産業への就職・転職を考えている方
薬剤師、管理栄養士、登録販売者など、専門性を高めたい方

【中級】届出実務、SRを読めるようになりたい方へ
機能性表示食品の届出データベース、書類の書き方、
医学臨床の基礎とRCT、SRの基礎を分かりやすく解説

【上級】コンサル領域を目指したい方へ
機能性表示食品を新たに企画開発する場合の3大ポイント、
新規成分、機能性表示の届出で起きる不備指摘とその対応方法

★受講のメリット

- 機能性表示食品の制度および届出に関する正しい知識が得られます
- 機能性関与成分、エビデンス（SR、臨床試験）の基本が学べます
- 名刺に表示することで、営業ツールとして使えます
- 履歴書の資格欄に記載することで、就職の武器となります
- 新ガイドライン対応（2019年3月改正、軽症者データ、エキス等の扱い）

機能性表示食品検定講座の概要

【開講月】 1～4月、5～8月、9～12月

【講座コンテンツ】 1クラス4週

- 1) (月)～(金) 20本のメールセミナー (5本×4週)
- 2) (金) 4回のWEB動画セミナー (1本×4週)
- 3) 試験対策動画 (1本) & WEB検定試験
- 4) 新ガイドライン解説動画 (上級コース終了後1本)

コース	内容 (予定)
初級エントリーコース 基礎編	★基礎知識を学びたい方向け <ul style="list-style-type: none">• 食品の薬機法、景表法などの基礎知識• 機能性表示食品制度の基本ルール• 受理済み機能性表示食品の事例紹介
中級アドバンスドコース 届出編	★届出担当者・転職志望者向け <ul style="list-style-type: none">• 機能性表示食品の届出方法• 届出様式の書き方、注意点• 医学臨床の基礎、SRの読み方
上級エキスパートコース 実践編	★商品企画者、コンサルタント <ul style="list-style-type: none">• 機能性表示食品化するための3大ポイント• 売れる機能性表示食品の作り方• 最新不備指摘事例の解説
全受講生補講 (動画配信は、上級コース 終了後になります)	★2019新ガイドライン解説 <ul style="list-style-type: none">• 軽症者データの取り扱い• 関与成分不明なエキス等の扱い

初級エントリーコース内容

メール	内容
1	はじめに
2	機能性表示食品とは
3	機能性表示食品はビッグバン
4	パッケージ表示の見方
5	表示見本ケーススタディ
動画①	1～5の動画解説
6	機能性表示食品解禁の意味
7	一般健食における薬機法と景表法
8	機能性表示食品と法規制
9	トクホと機能性表示食品の違い
10	栄養機能食品とは
動画②	6～10の動画解説
11	人気の機能性関与成分
12	人気の機能性関与成分
13	人気の機能性関与成分
14	機能性関与成分とは
15	OK成分、NG成分
動画③	11～15の動画解説
16	科学的根拠とは
17	RCTとSRの違い
18	RCTとSRの違い
19	RCTとSRの違い
20	論文が使えない例
動画④	16～20の動画解説
動画⑤	初級試験の対策動画

中級アドバンスドコース内容

メール	内容
1	届出のための準備
2	新規届出の方法
3	様式Ⅳの書き方
4	様式Ⅱの書き方
5	様式Ⅲの書き方
動画①	1～5の動画解説
6	科学的根拠となる医学臨床の基礎
7	バイアスの排除方法
8	RCTの試験デザイン
9	SRの実施手順
10	メタアナリシスとは？
動画②	6～10の動画解説
11	様式Ⅴの作成
12	V-4～V-7
13	V-7作成の注意点
14	V-8～14の書き方
15	V-13～16の書き方
動画③	11～15の動画解説
16	様式Ⅶ（画面入力）の書き方
17	様式Ⅶ-1作用機序の書き方
18	様式Ⅵの書き方と表示見本
19	様式Ⅰの書き方
20	別紙様式2「チェックリスト」
動画④	16～20の動画解説
動画⑤	中級試験の対策動画

上級エキスパートコース内容

メール	内容
1	機能性表示食品化の3つのポイント
2	病者を境界域へ～認知症(1)
3	病者を境界域へ～認知症(2)
4	病者を境界域へ～睡眠障害
5	病者を境界域へ～ひざ関節の痛み
動画①	1～5の動画解説
6	機能性関与成分は何か？
7	機能性関与成分の不備指摘事例
8	機能性関与成分の不備指摘事例
9	機能性関与成分の不備指摘事例
10	エキス問題への対応方法
動画②	6～10の動画解説
11	エビデンスの作り方～病者判定基準(1)
12	エビデンスの作り方～病者判定基準(2)
13	エビデンスの作り方～群間有意差
14	エビデンスの作り方～関与成分の同等性(1)
15	エビデンスの作り方～関与成分の同等性(2)
動画③	11～15の動画解説
16	売れる機能性表示食品の作り方(1)
17	売れる機能性表示食品の作り方(2)
18	売れる機能性表示食品の作り方(3)
19	売れる機能性表示食品の作り方(4)
20	売れる機能性表示食品の作り方(5)
動画④	16～20の動画解説
動画⑤	上級試験の試験対策動画

補講動画（上級終了後配信）

メール	内容
動画①	新ガイドライン（2019年）解説
	<ul style="list-style-type: none"> ・軽症者データの取り扱い ・関与成分不明なエキス等の取り扱い

スケジュール詳細（初級、中級、上級とも同じパターン）

開講月は、1～4月、5～8月、9～12月

1週目								
月	火	水	木	金	土	日		
メールセミナー					動画セミナー	お休み		
2週目								
月	火	水	木	金	土	日		
メールセミナー					動画セミナー	お休み		
3週目								
月	火	水	木	金	土	日		
メールセミナー					動画セミナー	お休み		
4～6週目								
月	火	水	木	金	土	日	月～土	
メールセミナー				メールセミナー	動画セミナー 試験対策動画 試験問題配布	回答提出&合格発表		

講座スケジュール（2021年1～4月の場合）

コース	開講：メールと動画での学習開始	試験対策動画 検定試験	解答提出期間
初級エントリーコース	1/4(月)～1/29(金)	1/29(金)	1/30(土)～2/3(水)
中級アドバンスドコース	2/8(月)～3/5(金)	3/5(金)	3/6(土)～3/10(水)
上級エキスパートコース	3/15(月)～4/9(金)	4/9(金)	4/10(土)～4/16(金) 記述：～4/16(金)
全受講生補講（2019新 ガイドライン解説）	4/12(月)～		

認定試験概要（予定）

コース	受験資格	設問	合格基準
初級エントリーコース	なし	選択式20問	80%
中級アドバンスドコース	初級合格	選択式30問	80%
上級エキスパートコース	初級・中級合格	選択式20問 記述式 1問	80%

講座内容と受講料金

【開講月】 1～4月、5～8月、9～12月

【講座コンテンツ】 1クラス4週

- 1) (月)～(金) 20本のメールセミナー (5本×4週)
- 2) (金) 4回のWEB動画セミナー (1本×4週)
- 3) 試験対策動画 (1本) & WEB検定試験
- 4) 新ガイドライン解説動画 (上級コース終了後1本)

コース	定価 (税抜)
初級エントリーコース	30,000円
中級アドバンスドコース	50,000円
上級+補足エキスパートコース	70,000円
3コースセット(初級・中級・上級+補足) <2ヶ月前までの振込み早割り>	150,000→120,000円 120,000→90,000円

団体割引：①5名以上 20%オフ

②10名以上 50%オフ

但し、早割りも適用されます。

例) 10名で、2ヶ月前までにお振込みの場合、45万円+税となります。



機能性表示食品検定協会

FOODS with FUNCTION CLAIMS ASSOCIATIONS

人を健康にする仕事が、一番人を幸せにする仕事。

〒108-0074 東京都港区高輪 3-25-22 高輪カネオビル8F

Mail : info@kinoken.org Tel : 03-4405-4175

お申し込みは、

<https://www.kinoken.org/seminar/>