

第15期生（2023年1月スタート）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：2022年10月末までの申込みは、
3コースセットが、165,000円→99,000円（40%OFF）
11～12月申込は、通常価格132,000円（20%OFF）



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。

機能性表示食品検定講座の歴史

年	期間	講座名
2017	1-7月	機能性表示食品届出者養成講座(第1回)
2018	1-4月	機能性表示食品届出者養成講座(第2回)
	7-9月	機能性表示食品検定講座(第1期)
	9-12月	機能性表示食品検定講座(第2期)
2019	1-4月	機能性表示食品検定講座(第3期)
	5-8月	機能性表示食品検定講座(第4期)
	9-12月	機能性表示食品検定講座(第5期)
2020	1-4月	機能性表示食品検定講座(第6期)
	5-8月	機能性表示食品検定講座(第7期)
	9-12月	機能性表示食品検定講座(第8期)
2021	1-4月	機能性表示食品検定講座(第9期)
	5-8月	機能性表示食品検定講座(第10期)
	9-12月	機能性表示食品検定講座(第11期)
2022	1-4月	機能性表示食品検定講座(第12期)
	5-8月	機能性表示食品検定講座(第13期)
	9-12月	機能性表示食品検定講座(第14期)
		受講者数合計 602名(2022年9月)

講座を利用した主な企業

あすか製薬、いいの製薬、大木製薬、大鵬薬品、大正製薬、
小林製薬、ゼリア新薬、サントリー、菊正宗、参天製薬、
資生堂、ポーラ化粧品、イワキ、三和酒類、焼津水産化学工業、
日本ケロッグ、北の達人コーポレーション、えがお、API、
カネカ、キューサイ、サニーヘルス、林兼、DSM、
ライコレッド、コパル物産、森下仁丹、アサヒグループ、
カルピス、サントリー、やずや、塩水港精糖、JA全農、
ネスレ日本、万田発酵、キューピー、広貫堂、日本水産、
モリンダ、日本食品検査、オークローンマーケティング、
わかもと製薬、北の達人コーポレーション、ミス・パリ、
クラシエホールディングス、BASFジャパン、河村農園、
ファーマフーズ、東洋発酵、オリザ油化など

機能性表示食品検定講座とは

【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、食品、健康産業にかかわる方だけでなく、生涯学習を目的とする一般の方々を対象とした機能性表示食品に関する教育を行い、知識を認定する検定講座です。それぞれの検定レベルに応じた内容を学ぶための講座、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」に関する知識は必要不可欠です。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、正しい商品選択ができる力が身につきます。

また、健康食品会社、製薬会社などでの就職、転職を希望する方、薬局、薬店などで働く方など、プロのニーズにも応えた内容です。

講師は、2018～2021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、医学論文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の違いを分かりやすく解説

【上級】商品開発、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、新規機能性の届出で起きる不備指摘とその対応方法
※補講：（１）軽症者データ、関与成分不明なエキス等の取り扱い方法
（２）免疫の機能性表示食品のSR解説

★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、営業ツールとして活用できます
- 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

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コース4週

- 1) (月)～(金) 20本のメールセミナー (週5本×4週)
- 2) (金) 4回のWEB動画セミナー (週1本×4週)
- 3) 試験対策動画 (1本) + WEB検定試験
- 4) 上級補講動画 (上級コース終了後配信、随時追加)

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・スキルアップ向け <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、コンサルタントを目指す方向け <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
上級補講動画 最新情報を随時追加	★最新ガイドライン解説、免疫の機能性表示食品 <ul style="list-style-type: none">・軽症者データ (認知症、尿酸、花粉症) の取り扱い・関与成分不明なエキス等の取り扱い・免疫系の機能性表示食品の届出方法解説

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

上級補講動画（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
	・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
動画②	・免疫関連の機能性表示食品について

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（2023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	1/2(月)～1/27(金)	1/27(金)	WEB試験：～2/1(水)
中級アドバンスドコース	2/6(月)～3/3(金)	3/3(金)	WEB試験：～3/8(水)
上級エキスパートコース	3/13(月)～4/7(金)	4/7(金)	WEB試験：～4/12(水) 記述試験：～4/14(金) 採点終了：4月末予定
上級補講（新ガイドライン解説、免疫系解説）	4/10(月)		

認定試験概要

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 (税込)
初級エントリーコース	33,000円
中級アドバンスドコース	55,000円
上級+補足エキスパートコース	77,000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>	165,000→132,000円 132,000→99,000円

団体割引：①5名以上 20%オフ

②10名以上 50%オフ

さらに、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、495,000円となります。



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、「キノケン」で検索
<https://www.kinoken.org/kentei/>