

食品の用途発明に関する 対応状況について

- 食品の発明については用途発明としての新規性を認めていなかったが、食品の機能性に関する研究開発の活発化等に伴い、審査基準改訂のニーズが存在していた。
- 第7回(12/8)及び第8回(1/13)審査基準専門委員会WGで審議された結果、食品の発明についても、他の分野と同様に、用途発明としての新規性を認める運用を行うことで了承された。
- 平成28年4月1日から改訂審査基準の運用を開始した。(※)

(1)改訂前の審査基準では、「用途発明といえない場合」の例として、用途限定の付された食品の発明が挙げられているが、当該例を削除した。改訂審査基準では、「用途発明といえる場合」の例として、用途限定の付された食品の発明を新たに加えた。

(2)改訂前の審査基準では、「化合物又は微生物」について用途限定が付されたとしても、そのような用途限定は、化合物又は微生物の有用性を示しているにすぎないとして、用途限定のない化合物、微生物と解釈する旨が記載されている。改訂審査基準では「動物」、「植物」も、「化合物又は微生物」と同様に扱うことを明記した。

※ 改訂審査基準は、和文と英文を同時公表した。

- 第8回審査基準専門委員会WGでは、食品の用途発明の判断に関する事例を審査ハンドブックにおいて掲載することについて了承が得られた。
- 委員からは、以下の意見が出された。

意見1 「動物」、「植物」の切り分けを含め、新規性、進歩性や記載要件等の判断を適切に行っていただきたい。

意見1への対応

審査ハンドブック附属書Aに計11事例を追加し、平成28年3月23日に公表した。

<新規性>

事例30 歯周病予防用食品組成物（用途限定がないと解釈する「動物」、「植物」の例も提示した。）

事例31 血圧降下用食品

事例32 骨強化用クロレラ・ブルガリス

事例33 血流改善用食品組成物

事例34 塩味増強剤

<進歩性>

事例21 口臭除去用甜茶シャーベット

事例22 ショウガ汁を含有する目の下のクマ改善用飲料

事例23 金属イオン排出用イカスミスパゲッティ

事例24 筋肉増強用食品組成物

事例25 コーヒーのえぐ味低減剤

<記載要件>

事例45 血糖降下用サプリメント

- 第7回及び第8回審査基準専門委員会WGでは委員から、以下の意見が出された。

意見2 一般のユーザー、中小企業も対象に含めて周知が非常に重要である。

意見2への対応

現在までに関係団体、各地域の大学の説明会等で改訂審査基準等の周知活動を行っている。

- ・国内団体(業界団体、日本弁理士会等)向けの説明会 10回程度
- ・全国の大学・研究機関向け説明会(各地域中小企業も参加) 10回程度
- ・知財総合支援窓口担当者、各地域経済産業局特許室からの紹介
- ・新聞記事等(業界向け新聞、広報誌)での紹介
- ・外国団体(AIPLA、中国專利保護協會PPAC、APEC)等への紹介

食品の用途発明 特許査定クレーム例

【A】タラ目に属する魚の魚肉タンパク質がトリプシンによって分解された分解物であって、QWR(配列番号5, 6)をC末端に含む9アミノ酸以下のペプチド、ELR(配列番号3, 4)をC末端に含む10アミノ酸以下のペプチド又はそれらの酸付加塩を有効成分として含む、糖尿病予防又は糖尿病治療に用いるための組成物。
(明細書の記載: 上記ペプチド又はその酸付加塩は、飲食品に含まれるものであってもよい。)

【B】ケンペリア・パルウィフローラ抽出物を有効成分とする筋肉疾患の予防又は治療用機能性食品組成物。

【C】漂白タピオカ澱粉、酸化タピオカ澱粉、アセチル化タピオカ澱粉、アセチル化漂白タピオカ澱粉及びアセチル化酸化タピオカ澱粉から選ばれる1種又は2種以上の加工タピオカ澱粉を含有することを特徴とするインディカ米米菓の品質改良剤。

【D】セリン、トレオニン、およびヒスチジンからなる群の少なくともいずれか1種類又は複数種類のアミノ酸を有効成分として含有する、急激な胃排出量の上昇抑制および胃排出遅延のための食品用の剤。

【E】脂肪球皮膜成分を有効成分とする溶血又は溶血性貧血抑制用食品。

- 平成28年10月～平成29年1月に全国で開催する知的財産権制度説明会（実務者向け）等で食品の用途発明に関する改訂審査基準等について引き続き周知する。
- 改訂審査基準等に基づいて、引き続き適切に審査を行う。