

平成 20 年 1 月 25 日

特別用途食品制度のあり方に関する意見

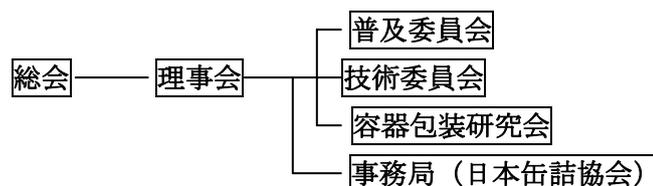
1. 団体の名称 日本介護食品協議会
2. 代表者の氏名 島 家時(キューピー㈱取締役広報室長)
3. 団体の概要

(ア) 設立の背景と目的

在宅介護の増加に伴い、昨今では家庭内で利用できる介護食品の必要性が生じている。この中、食品メーカーはかねてより個々に独自の商品を展開し始め、一般家庭向けとして徐々に商品数を増やしながらかつ販売を行ってきた。しかし、当初の介護食品供給事情を見ると、それら食品メーカーの都合によって規格がまちまちであったり、表示内容も統一されていないなど利用者の便宜には課題が多かった。そこで、介護食品が利用者や指導的立場の人々に円滑に受け入れられ、かつ安心して使用できる仕組みの構築を要望する声が加工食品製造業者の間で上がったことから、平成 14 (2002) 年 4 月、43 社の加盟企業をもって日本介護食協議会が設立されることとなった。協議会では、介護食品を「ユニバーサルデザインフード」と命名し、高齢者をはじめとする多くの利用者に食の楽しさを提供するべく、これまで不統一であった介護食品の規格を整備し、業界自主規格の制定を行い、食品業界内のみでなく、食事を指導する立場の方々などに対して関連する情報の提供や普及啓発活動等を行うことにより、業界の健全な発展をめざしている。

(イ) 組織構成

日本介護食品協議会 会員数 44 社 (平成 20 年 1 月現在。別紙 1 協議会パンフレット参照)



(ウ) 事業・活動の内容

1). 普及啓発事業

協議会では、ユニバーサルデザインフード普及啓発活動の遂行にあたり普及委員会を設置し、利用者および医師等指導的立場の方々に対して、年間多頻度の普及啓発活動を行っている。

主な活動として、ホームページの作成・整備、関連催事への出展、介護関連の催事・勉強会等での講演、施設や利用者へのユニバーサルデザインフードのサンプル提供等。

- (1) ホームページでの案内・啓発
- (2) 協議会パンフレットおよびリーフレット更新・新規作成、配布
- (3) 雑誌等への記事等の掲載
- (4) 展示会等への参加 (19 年度の例)
 - ① 第 6 回いわき食介護研究学会 (日本摂食・えん下リハビリテーション学会公認セミナー)
 - ② 第 13 回摂食・嚥下リハビリテーション学会学術大会

- ③ 第 34 回国際福祉機器展
- ④ 第 13 回訪問看護・在宅ケア研究交流集会
- ⑤ 第 2 回摂食・嚥下障害を考える研究交流会
- ⑥ バリアフリー2008 (予定), 他

(5) キャンペーンの実施 (ホームページ上にて「敬老の日」プレゼントキャンペーン展開)

2). 技術関連事業

協議会では、ユニバーサルデザインフード自主基準の策定、補完および、その他科学的な問題事項に対処するため技術委員会を設置し活動を行っている。

(1) ユニバーサルデザインフード自主規格補完のための研究活動

- ① とろみ調整食品におけるとろみ表現の統一と各物性の規格化 (継続)
- ② 具材の大きさに関する規格化
- ③ 栄養補給食品の規格化

(2) 研究成果の外部への PR 活動

技術委員会で検討した研究テーマについて、その成果を学会等を通じて発表し、協議会の技術的活動面について関連組織、研究者、企業等へアナウンスする (下記は過去の学会での発表。)

- ① 第 10 回日本摂食・嚥下リハビリテーション学会学術大会
・「日本介護食品協議会とユニバーサルデザインフード」(ランチョンセミナー)
- ② 第 12 回日本摂食・嚥下リハビリテーション学会学術大会
・「市販とろみ調整食品のとろみ表現に適した食品の選択について」(口演)
- ③ 第 13 回日本摂食・嚥下リハビリテーション学会学術大会
・「市販とろみ調整食品のとろみ表現に適した食品の選択について(続)」(ポスター・別紙 2)

(3) 容器包装に関する規格化の検討

ユニバーサルデザインフード容器包装の具体的な容器要求性能の内容及び規格化の可能性を検討。

3). 調査事業

- (1) ユニバーサルデザインフード生産統計調査の実施(別紙 3)
- (2) ユニバーサルデザインフードに対する認知度調査の実施(別紙 4)

4. そしゃく・えん下困難者用食品を巡る現状

(ア) 特別用途食品とユニバーサルデザインフードの係わり

平成 6 (1994) 年、厚生労働省が特別用途食品に「高齢者用食品」を定義して以降、これら商品が投入されるようになり、限定的なルート (医師の指示による。一般販売は行わない) にて販売がおこなわれている。特別用途食品は健康増進法を根拠に病者等への用途に限定した食品として定義されており、申請により厚生労働省 (大臣) の認可を受けた商品は特定の病態等向けである旨その商品に表示を行うことができる (表示を義務付けられている)。

一方、ユニバーサルデザインフードは、厚生労働省の許認可を受けたものではなく、あくまで食品業界の自主基準にて運用しているものである。このため、特別用途食品の様に「高齢者用 (そしゃく困難者用, そしゃく・えん下困難者用)」の食品である等、特定の対象に資することをそのパッケージに謳うことができるものではないが、「物性に配慮した一般の食品」すなわち「万人の選択に資する食品」という立場を採用しており、一般市販用の介護食品として多くの人々 (在宅の介護者・被介護

者などを含む)の利用に資することができる。これは、利用者のニーズの変化に対応したすばやい商品の提供が可能であることと同義であり、販売についても、スーパーをはじめとする小売店にて展開していることから利用者にとってその利便性は高いと考えられる。

(イ) ユニバーサルデザインフードについて

『**ユニバーサルデザインフード**』とは、**利用者の能力に対応して摂食しやすいように、形状、物性、および容器等を工夫して製造された加工食品および形状、物性を調整するための食品**とその自主規格に定義している。「ユニバーサルデザインフード自主規格」(平成15(2003)年6月12日施行)より。

協議会では、「介護食品」を「ユニバーサルデザインフード」と命名しそのロゴマークとともに平成15(2003)年7月、商標登録を完了している。これは、「介護食品」という呼び方をあらため、さまざまな方が利用できるという広範囲の概念を持たせることを基本的な考え方にしたものである。

協議会が作成した「自主規格」では、ユニバーサルデザインフードの「区分1～4」の段階について協議会独自の物性値を設定している(別紙1・協議会パンフレット参照)。会員企業はすべてこの値に則り、各社の意図する区分の製品を開発・供給している。さらに、区分3、4については「かたさ上限値」の他、飲み込みやすさへ配慮して「粘度下限値」についても定めている(物性測定方法については、厚生労働省の『高齢者用食品の試験方法』に準拠している)。

また、「自主規格」では、ユニバーサルデザインフードの分類を「とろみ調製食品」、「乾燥タイプ」、「冷凍タイプ」、「容器包装詰加圧加熱殺菌タイプ」、「その他容器包装詰タイプ」としている(「とろみ調整食品」は最終製品として飲み物に粘性を付して飲み込みを補助する用途が主であるが、食品に対して用いることで、物性を調節する機能も併せ持ち、介護食品の調理にとって有用である)。ほか、容器の扱いやすさへの配慮や、商品への「ロゴマーク」の表示方法についても、運用細則を定めている。その他、誤用の防止の観点から、利用者によりわかりやすい文言により注意喚起表示例を作成し各社商品等へ運用している。



(ウ) ユニバーサルデザインフードの有用性について

ユニバーサルデザインフードの有用性については、第8回日本摂食・嚥下リハビリテーション学会学術大会口演*1、栄養学雑誌*2において、それぞれ報告されている。

*1 レトルト介護用食品「やさしい献立」の食形態による分類～特養老人ホームの食事との比較～
キューピー(株)研究所研究六部 濱千代善規、佐々木真紀、特別養護老人ホーム菅の里 増田邦子、
日本女子大学家政学部調理科学研究室 高橋智子、大越ひろ

*2 摂食機能に応じた食事携帯のテクスチャーの特徴—特別養護老人ホームの食事と市販レトルト介護食品の比較—高橋智子、増田邦子、佐々木真紀、濱千代善規、大越ひろ、手嶋登志子。栄養学雑誌。Vol.62 No.2 83~90(2004)

(エ) 会員企業とユニバーサルデザインフード登録商品

ユニバーサルデザインフードは現在 269 製品が登録されている(平成20(2008)年1月22日現在)。最も多い分類は「容器包装詰加圧加熱殺菌食品タイプ」であり119アイテム、次に、「冷凍タイプ」が96、「乾燥タイプ(とろみ調整食品含む)」が36、「その他容器包装詰タイプ」が18となっている。

また、区分ごとに集計すると下記のとおり。

表 ユニバーサルデザインフードロゴマーク登録状況(暦年 単位:個・累計)

	区分 1	区分 2	区分 3	区分 4	とろみ調整	合計
2003年	3	9	7	0	7	26
2004年	9	31	58	21	17	136
2005年	10	31	65	30	29	165
2006年	18	37	90	30	34	209
2007年	34	33	117	36	38	258
2008年*	37	34	123	36	39	269

*1月22日現在

<参考> 特別用途食品「高齢者用食品」表示許可・承認件数(2007年10月現在)

特別用途食品		
高齢者用食品	そしゃく困難者用食品	14
	そしゃく・えん下困難者用食品	11

別紙3は会員を対象に行っている介護食品生産量統計調査結果である。会員企業の生産・販売体制の整備状況進捗を背景に、生産量は年々急速に増加している様子がうかがえる。また、大規模小売店やドラッグストア等において販売網が拡大する中、利用者の認知度についても高まっていることがうかがえる(別紙4 認知調査、別紙5・ユニバーサルデザインフード商品案内)。

5. 特別用途食品の製品情報に関する情報提供の実態(ユニバーサルデザインフードの場合)

上記、3-(ウ)-1) および同-2)- (2) のとおり。

6. 上記の現状を踏まえ、特別用途食品制度のあり方に関する意見

(ア) ユニバーサルデザインフードが想定している利用者について

協議会では、市場に実際の商品を供給する立場から、利用者の誤用による危険を鑑みて、そしゃく・えん下領域の専門家(医師、歯科医師、大学教授、管理栄養士等7名)に対してユニバーサルデザインフード運用についてのヒアリング調査を実施した(平成18年)。この結果、ユニバーサルデザインフードは概ね硬さに対する基準設定であり、そしゃく機能への対応として見た場合は分かりやすいとの評価を得たが、えん下機能についての言及は企業側からは自粛すべきとの指摘を多く受けた。これは、専門家においてもえん下困難者への対応は個々人の症状を勘案しながら処方を行う非常に難易度の高い領域であることが理由となっている。以後、協議会ではこれら専門家のご意見を参考に対応を改め、パンフレット等、商品を案内する際には必ず「医師や専門家にご相談ください」との文言を付し、利用者に注意を呼びかけている。

(イ) 「そしゃく困難者用食品」の分類について

1) 食品製造企業から見た特別用途食品制度について

「特別用途食品」として認可を受けた「高齢者用食品」商品については、「行政のお墨付き」をもって特段の優位性をアピールでき、かつ、制度が示す特定の対象の利用を喚起するために具体的な表現を商品に付することができる。このため商品コンセプトを利用者に直接伝えるには有利である。一方、「特別用途食品」の認証を受けるには所定の申請手続きが必要となるが、同手続きが煩雑かつ多くの時間、経費を要するものとなっている。また、一度認証を受けた商品であっても改版の際には

再度手続きが必要となるなど、同制度は利用しにくいものとなっている。

2) 「高齢者用食品」対象者の現状

「高齢者用食品」は、その類型からそしゃく困難者の対象を「高齢者」に限定しているが、そしゃく困難者の現状はこの限りではなく、同制度とは乖離している点があげられる。

そしゃく困難者は高齢者（加齢に伴いかむ力が弱まる）にのみ限定されるものではなく、年齢を問わず顎部や歯科的な障害を持つ方等も含まれる。歯列矯正中や歯科治療中などにおいても一時的なそしゃく困難となり得る。

「高齢者用食品」における現状を見ると、「そしゃく困難者用食品」の認証件数は小数にとどまっているが、これは以上の要因が相乗的に作用し、供給者の立場からは同制度利用の障壁に、また、利用者の立場からは「高齢者用食品」という限定した定義により利用が敬遠されているものと推察される。

3) 「そしゃく困難者用食品」のありかたについて

高齢者比率の高まる中、平均寿命とともに健康寿命についても延びている。これは、80歳を過ぎても元気な高齢者が多くなっていることを示唆するものであるが、このような「元気な高齢者」の中には残存歯数の少ない「元気がない（病者ではない）高齢者」が増加していることも事実である（厚生労働省平成17年歯科疾患実態調査）。このため、今後の高齢化進展を考慮した場合、高齢者を中心にそしゃく対応型食品のニーズは一層高まることが予測される。同時に、この背景の中、特に「かたさ」に関する加工食品への設計配慮は加工食品業界にとってもはや一般的な事項となりつつある。このことから、「特別用途食品」として「そしゃく困難者用食品」を取り立てて制度の対象とすることは、今後の趨勢にそぐわないものと思われる。

(ウ) 「高齢者用食品」の類型名称について

上記の観点から、今後の同制度については現行のように「高齢者用食品」との名称を制度として特に設ける必要性は乏しいと思われる。

ただし、食品メーカー側がその対象をある程度示唆した表現を商品案内に用いることができるようになることは、今後の介護用加工食品の広がりを利用者の利益を勘案した場合有用と思われる。

以上、ユニバーサルデザインフードは「そしゃく機能」への配慮を主としており、現状の特別用途食品制度にある「高齢者用食品」類型および、「そしゃく困難者用食品」については「ユニバーサルデザインフード」にて世の中に広く貢献できるものと日本介護食品協議会では考えている。

以上