前回の部会案からの変更等

前回いただいたご意見への対応①

ご意見1	事務局の考え方	対応案
○ 歯ぐきでつぶせる食品の固さの基準について、官能評価担当者に歯がない人はいないので、歯ぐきでつぶせる程度か評価できないのではないか。	「歯ぐきでつぶせる程度」に代わる基準については、 ア 「弱い力でかめる」に倣った基準とすることは、抽象度が非常に高くなり不適当 イ 「舌と口蓋の間で押しつぶせる」に倣った基準とすることは、口腔内のパーツが限られているため困難 であることから、「弱い力でかめる」をより具体化した上で、弱い力でかめる食品の固さと苦でつぶせる食品の固さの中間の固さと表現することとする。	ア 弱い力でかめる食品の固さの基準を「容易にかみ切り、かみ砕き又はすりつぶせる程度のもの(適度なかみごたえを有するものに限る。)」と具体化し、これに伴い「弱い力でかめる食品」を「容易にかめる食品の固さの基準を「容易にかめる食品と舌でつぶせる食品の中間程度のもの」と修正。 ウ その際、官能評価のバラツキを最小限に留めるため、固さに関する目安を登録認定機関への通知等により周知。 エ また、官能評価の結果の根拠が消費者に分かるよう、固さの基準について消費者からの問合せに対応できる体制を整備するよう規格に規定。

前回いただいたご意見への対応②

ご意見2	事務局の考え方	対応案		
 ○ 「歯ぐきでつぶせる」の用語は、高齢者の実態(大半は入れ歯を使うなど歯がある)と 乖離があるため、区分の用語について検討すべきではないか。 ○ 「歯ぐきでつぶせる程度」という固さの基準は、固さがどの程度であるのかわかりにくい。一般消費者に対し、きちんと情報提供することが重要。 ○ 「かまなくてよい」等の用語は、一般消費者が乳児用と誤解するおそれがあるのではないか。 	ア「歯ぐきでつぶせる」、「かまなくてよい」等の区分の用語は、そしゃくの態様を表す用語を用いて固さの段階を表現しているもの。 イ また、次の理由から乳児用と誤解される可能性は必ずしも高くないものと思料。 〇 乳児用については、食品表示基準により「乳児用規格適用食品」との表示が義務づけられていること。 〇 他方、本規格に該当するJAS品は、通常、商品パッケージにより乳児用とは異なる包装デザインが使用されるとともに、スマイルケア食の黄色マークも併せて表示されるものと想定されること。 ウ ただし、それぞれの区分に該当する根拠で一般消費者が認識しておくことは重要。	ア 「歯ぐきでつぶせる」、「かまなくてよい」等の区分の用語は、固さの程度を代表するネーミングとして存置。 イ ただし、当該区分に該当する根拠が消費者に分かるよう、事業者にその根拠をオープンにした上で、一般消費者からの問合せに対応できる体制を整備するよう規格に規定。		

前回いただいたご意見への対応③

ご意見3	事務局の考え方	対応案		
○ 製品ごとに、固形量や水分のバラツキが 大きいため、品質基準として規定すべきで はないか。	ア 一般用加工食品については、食品表示 基準において、内容量の表示が義務づけられており、品目の特性に応じて、内容量 に代えて固形量及び内容総量を表示する こととされている。 イ そしゃく配慮食品(仮称)についても、品目 ごとに、それぞれの特性に応じて、食品表 示基準において規定されるべきもの。 ウ なお、多様な品目を含むそしゃく配慮食 品について、一律の基準を設けることは不 適当。	前回の案のとおり。		

前回いただいたご意見への対応④

ご意見4	事務局の考え方	対応案		
○ 口の体操のためにはかむことが重要であるため、「かまなくてよい」の用語は心配。 言葉だけがひとり歩きしないように、スマイルケア食を普及していただきたい。	ア 「かまなくてよい」等の区分の用語は、そしゃくの態様を表す用語を用いて固さの段階を表現しているもの。 イ 実際の摂食に当たっては、医師、管理栄養士等の指導が重要。	ア スマイルケア食の普及に当たり、引き続き専門家との連携を進めるとともに、利用者の啓発に努めたい。 イ 専門家の皆様にも、積極的な発信をお願いしたい。		

定義の見直しについて

前回の部会案	事務局の考え方	見直し案 高齢者、障がい者等のうち、そしゃく力の弱い ものが摂食し易い性状、固さその他の品質を 備えた加工食品をいう。			
そしゃく機能の問題に対応し、容易にそしゃくが出来るよう固さを調整した加工食品をいう。	前回の部会案では、 ア 豆腐のような元々軟らかい特性をもつ加工食品が含まれるか否かが不明確 イ 「対応し」の意味が不明確 であることから、当該食品の用途や範囲を更に明確化する。				

JAS規格(案)の概要

そしゃく配慮食品の定義:

高齢者、障がい者等のうち、そしゃく力の弱いものが摂食し易い性状、固さその他の品質を備えた加工食品をいう。

豆八		品質の基準			表示の基準			
区分	ち固		食味·形状	付着性 凝集性	離水	固さの用語調理方法		調理方法
容易にかめる食品	容易にかみ切り、 かみ砕き又はす りつぶせる程度 (適度なかみご たえを有するも のに限る)		・食味が良好、かつ、異味異臭が		_	「容易にかめる」		
歯ぐきでつ ぶせる食品	容易にかめる食品と舌でつぶせる食品の中間程度	基準に適合 している旨 の情報が、 一般消費者 に伝達され	ない ・食品として の形状を有	適度		「歯ぐきで つぶせる」	容器又は包装の見やすい箇所に表示	食品の特性 に応じて表 示
舌でつぶせ る食品	舌と口蓋の間で 押しつぶせる程 度	3	している		ゲル状のも のにあって	「舌でつぶ せる」		
かまなくてよ い食品	かまずに飲み込 める程度		食味が良好、 かつ、異味 異臭がない		は、著しい離水がない	「かまなく てよい」		

古