

日本農林規格の制定について

「そしゃく配慮食品」

そしゃく配慮食品の日本農林規格の制定について（案）

平成 28 年 6 月 29 日

農 林 水 産 省

1 趣旨

農林物資の規格化等に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）第 7 条第 1 項の規定に基づき、そしゃく配慮食品の日本農林規格の制定を行う。

なお、同日本農林規格は「JAS 規格の制定・見直しの基準」（平成 24 年 2 月農林物資規格調査会決定）に定める標準規格に該当する。

2 内容

介護食品のうち、通常の商品と比してそしゃくに要する負担が小さい品質を備えた食品について、

- （１）そしゃく配慮食品の適用の範囲及び定義
 - （２）摂食時の内容物の性状、固さ、添加物等の品質の基準
 - （３）固さの程度を示す用語、調理方法等に関する表示の基準
- 等を内容とするそしゃく配慮食品の日本農林規格を制定する。

農林物資規格調査会部会委員名簿

【農林物資規格調査会委員】

あき	やま	ゆかり	消費者（公募委員）
秋	山		
お	ぐら	ひさ	こ
小	倉	寿	子
			一般社団法人全国消費者団体連絡会 政策スタッフ
たか	ます	まさ	こ
高	増	雅	子
			日本女子大学家政学部家政経済学科 教授
な	つめ	さと	こ
夏	目	智	子
			全国地域婦人団体連絡協議会 幹事
む	らせ	かず	よし
村	瀬	和	良
			一般財団法人食品産業センター 参与
もり	みつ	やす	じろう
森	光	康	次郎
			お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科 教授
や	ま	か	おり
山	根	香	織
			主婦連合会 参与

【農林物資規格調査会専門委員】

いん	とし	え	日本ホームヘルパー協会 会長
因	利	恵	
きく	たに	たけし	
菊	谷	武	日本歯科大学 教授
			口腔リハビリテーション多摩クリニック 院長
き	ら	あつ	こ
吉	良	厚	子
			一般社団法人日本介護支援専門員協会 常任理事
く	ず	まさ	ふみ
葛	谷	雅	文
			名古屋大学未来社会創造機構 教授
く	ろ	たかし	
黒	田	賢	株式会社ヘルシーネットワーク 代表取締役
こう	やま	かおる	国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
神	山		食品研究部門食品健康機能研究領域 食品物理機能ユニット
			ユニット長
ふじ	たに	じゅん	こ
藤	谷	順	子
			国立研究開発法人 国立国際医療研究センター病院
			リハビリテーション科 医長
もり	よし	みつ	
森	佳	光	日本介護食品協議会 会長
			（キューピー株式会社広報・CSR本部本部長）

（五十音順、敬称略）

介護食品をめぐる状況

介護食品の潜在的ニーズ

- 要介護認定者は今後も更に増加が見込まれるなど介護食品の潜在的ニーズは高く、介護食品の供給拡大は重要な政策課題

	2013年 (実数)	2025年 (推計)	2035年 (推計)
高齢者人口(65歳以上) (A)	3, 190万人	3, 657万人	3, 741万人
要介護(要支援)認定者数 (B)	584万人	776万人	899万人
比率 (B)／(A)	18. 3%	21. 2%	24. 0%

- 出典1: 2013年(実数)のAは総務省「人口推計」 Bは厚生労働省「介護保険事業状況報告」
➤ 出典2: 2025年、2035年(推計)のAは国立社会保障人口問題研究所「日本の将来推定人口」(平成24年1月推計)
➤ 出典3: 2025年、2035年(推計)のBは厚生労働省社会保障審議会介護保険部会資料(第47回平成25年9月4日の資料1)

介護食品に対する潜在的ニーズ(2013年の状況から農林水産省が試算)

584万人



1, 380円



365日



2. 9兆円

要介護(要支援)認定者数

介護保険上の1日当たりの食事の基準費用額

介護食品市場の動向

- 高齢化社会の進展とともに介護食品の市場規模は拡大
- 特に咀嚼、嚥下困難者用食品の伸びが顕著

表 介護食品の販売額(民間調査会社の推定)

(単位:百万円)

	2012年 (A)	2013年	2014年	2015年 (見込み)(B)	伸び率 (B/A)	2020年 (予測)(C)	伸び率 (C/A)
嚥下・咀嚼困難者用食品	10,500	11,600	12,850	14,350	1.37	25,100	2.39
在宅向け	2,300	2,600	2,950	3,400	1.48	6,100	2.65
施設向け	8,200	9,000	9,900	10,950	1.34	19,000	2.32
その他の介護食品	91,500	92,300	94,450	96,750	1.06	108,400	1.18
計	102,000	103,900	107,300	111,100	1.09	133,500	1.31

- ・ 注1) 咀嚼・嚥下が困難者用食品は、キザミ食、ミキサー食、ソフト食、ムース食などの食品で在宅向け及び病院や介護施設等の施設向けを含む
- ・ 注2) その他の介護食品は、流動食、栄養補給食、水分補給食、とろみ調整品・固形化補助剤。

(資料:(株)富士経済「高齢者向け食品市場の将来展望2015」を基に農林水産省で作成)

民間の介護食品の主な規格基準

➤ 一方、介護食品には多様な民間の規格基準が複数存在

固 固さ 軟	学会分類2013	嚥下食ピラミッド	高齢者ソフト食	UDF区分
	(該当なし)	(該当なし)	高齢者ソフト食1 (弱い力でかめる)	区分1 (容易にかめる)
	嚥下調整食 4	L4 (移行食)	高齢者ソフト食2 (歯ぐきでつぶせる)	区分2 (歯ぐきでつぶせる)
	嚥下調整食 3 (多量の離水がない)	L4 (移行食)	高齢者ソフト食3 (舌でつぶせる)	区分3 (舌でつぶせる)
	嚥下調整食 2-2 (不均質なものを含む)	L3 (嚥下食Ⅲ)	(該当なし)	区分4 (かまなくてよい)
	嚥下調整食 2-1 (均質なピューレ・ペースト・ミキサー食など)	L3 (嚥下食Ⅲ)	(該当なし)	区分4 (かまなくてよい)
	嚥下調整食 1j (均質で離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状)	L1・L2 (嚥下食Ⅰ・Ⅱ)	(該当なし)	区分4 (かまなくてよい)
	嚥下訓練食品 Ot (とろみ水)	L3の一部 (とろみ水)	(該当なし)	(該当なし)
	嚥下訓練食品 Oj (均質なゼリー)	LO (開始食)	(該当なし)	(該当なし)

- ・ 注1) 学会: 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会
- ・ 注2) j: ゼリー(jeiy)、t: とろみ(thickness)
- ・ 注3) UDF: ユニバーサルデザインフード

介護食品に関する検討の経緯と成果

➤ こうした状況を踏まえ、農林水産省では有識者会議を設け介護食品の供給拡大に向けた検討を続けてきたところ

平成25年2月～7月 これからの介護食品をめぐる論点整理の会

平成25年10月～27年3月 介護食品のあり方に関する検討会議

新しい介護食品の考え方
【平成26年4月】

新しい介護食品の選び方
【平成26年11月】

新しい介護食品の愛称
【平成26年11月】

◇ 介護食品と呼ばれてきた食品の範囲を以下のとおり再整理（「新しい介護食品」）
① 飲み込む機能に問題がある人向けの食品
② 噛む機能に問題がある人向けの食品
③ ①②の機能に問題はないものの、健康な体を維持し活動するために必要な栄養の不足の予防につながる食品

◇ それぞれの状態の人に応じた「新しい介護食品」の選択に寄与する早見表を整備
① 左欄①の食品 → 「赤」マークを表示
② 左欄②の食品 → 「黄」マークを表示
③ 左欄③の食品 → 「青」マークを表示

◇ 公募により「新しい介護食品」の愛称を「スマイルケア食」に決定

平成27年4月～ スマイルケア食普及推進会議

「スマイルケア食」の規格基準
【平成27年12月】

「スマイルケア食」のマーク表示
【JAS規格制定後】

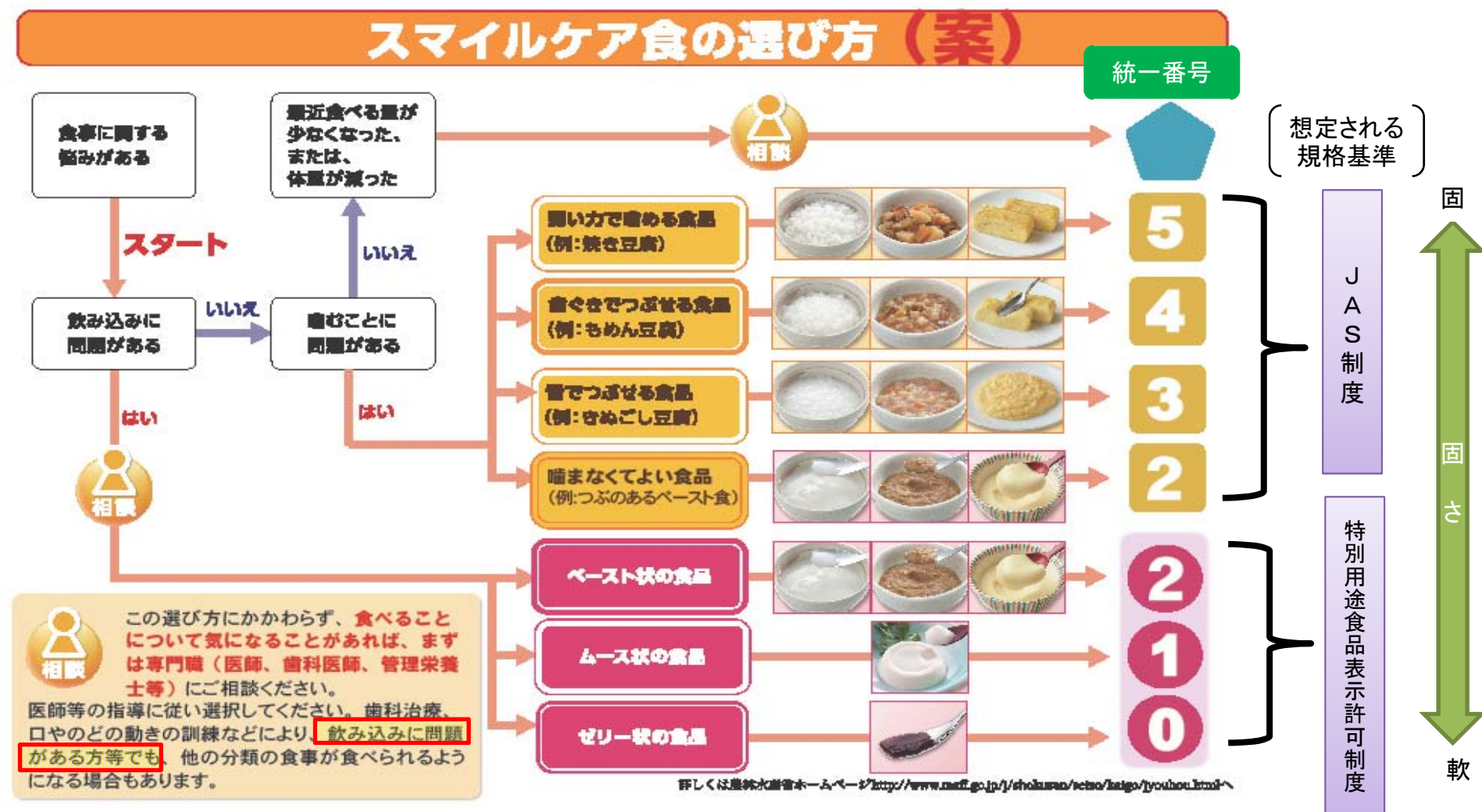
◇ 上欄①～③の「スマイルケア食」に該当する食品の規格基準の必要性・方向性について一致

◇ 上欄①～③の「スマイルケア食」に該当する食品に対する各マーク表示の枠組を整備・全面運用

スマイルケア食の
普及推進

介護食品の分類と想定される規格基準との関係

- 27年12月のスマイルケア食普及推進会議において一致した「スマイルケア食」の規格基準の方向性は以下のとおり



JAS規格の制定について

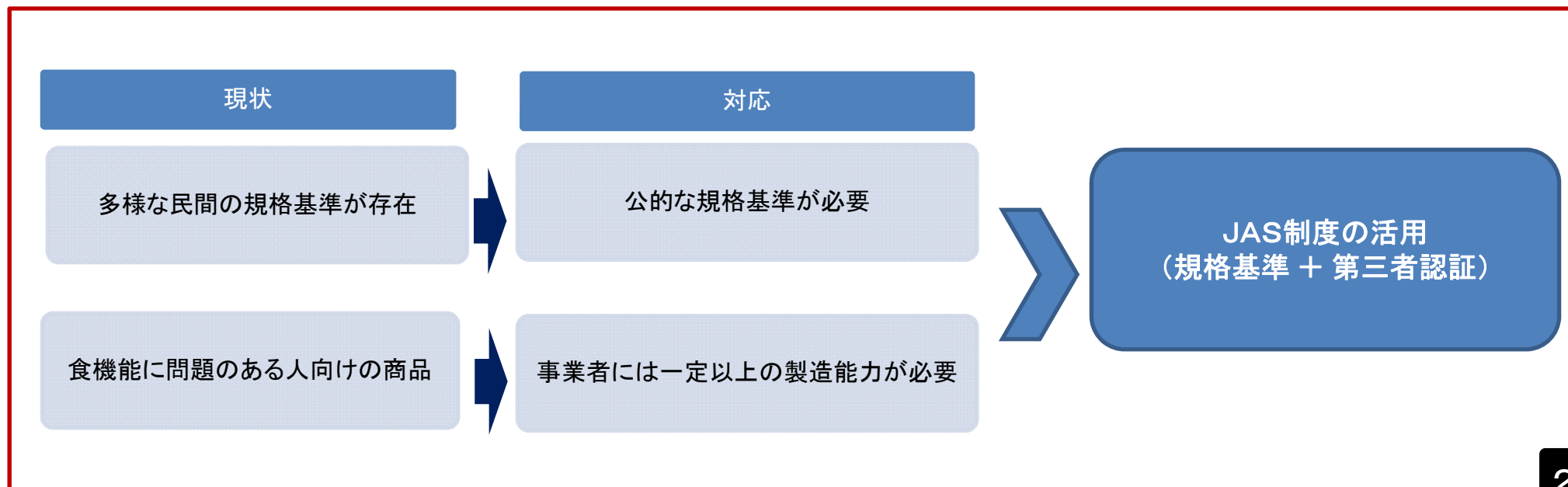
スマイルケア食普及推進会議において整理された介護食品の統一分類

- スマイルケア食普及推進会では、食機能に問題がある人それぞれの状態に応じた介護食品の選択に資するよう、介護食品の既存の民間規格における「固さ」の基準の対応関係に応じ、飲み込みに問題がある人向けの食品3区分と、かむことに問題がある人向けの食品4区分とに統一的に分類。

既存の民間規格					統一分類	
固 さ ↓ 軟	学会分類2013	嚥下食ピラミッド	高齢者ソフト食	UDF区分		
	(該当なし)	(該当なし)	高齢者ソフト食1 (弱い力でかめる)	区分1 (容易にかめる)	5	かむことに問題がある人向け
	嚥下調整食 4	L4 (移行食)	高齢者ソフト食2 (歯ぐきでつぶせる)	区分2 (歯ぐきでつぶせる)	4	
	嚥下調整食 3 (多量の離水がない)	L4 (移行食)	高齢者ソフト食3 (舌でつぶせる)	区分3 (舌でつぶせる)	3	
	嚥下調整食 2-2 (不均質なものを含む)	L3 (嚥下食Ⅲ)	(該当なし)	区分4 (かまなくてよい)	2	
	嚥下調整食 2-1 (均質なピューレ・ペースト・ミキサー食など)	L3 (嚥下食Ⅲ)	(該当なし)	区分4 (かまなくてよい)	2	飲み込むことに問題がある人向け
	嚥下調整食 1j (均質で離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状)	L1・L2 (嚥下食Ⅰ・Ⅱ)	(該当なし)	区分4 (かまなくてよい)	1	
	嚥下訓練食品 Ot (とろみ水)	L3の一部 (とろみ水)	(該当なし)	(該当なし)	0	
	嚥下訓練食品 Oj (均質なゼリー)	L0 (開始食)	(該当なし)	(該当なし)	0	

JAS規格制定の必要性

- 介護食品の供給拡大は、利用者の生活の質の向上に寄与するとともに、食品産業の裾野を拡大するためにも重要。
- 介護食品の供給拡大に当たっては、①多様な民間の規格基準が存在していることから、利用者に分かりやすいものとなるよう、統一的な公的規格が必要、②食機能に問題がある人を対象とする食品であることから、利用者の信頼を損なうことがないよう、事業者の能力を担保する必要。
- 製品の規格と事業者の第三者認証を兼ね備えたJAS制度の活用が有効。



JAS規格において定める介護食品の範囲

- JAS規格の対象とする介護食品とは、食機能に問題がある人向けの加工食品。
- ただし、食機能に問題がある人のうち、飲み込むことに問題がある人向けの食品については、既存の特別用途表示許可制度が存在。
- このため、食機能に問題がある人向けの加工食品のうち、飲み込むことに問題がある人向けの食品の規格基準は特別用途表示許可制度に委ね、かむことに問題がある人向けの食品を対象。

○ 特別用途表示許可制度(健康増進法)

第二十六条 販売に供する食品につき、乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用その他内閣府令で定める特別の用途に適する旨の表示(以下「特別用途表示」という。)をしようとする者は、内閣総理大臣の許可を受けなければならない。

(健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令)

第一条 健康増進法(以下「法」という。)第二十六条第一項の内閣府令で定める特別の用途は、次のとおりとする。

- 一 授乳婦用
- 二 えん下困難者用
- 三 特定の保健の用途

◆ えん下困難者用食品(えん下を容易ならしめ、かつ、誤えん及び窒息を防ぐことを目的とするもの)として表示する場合の許可基準

- JAS規格による格付を行ってもえん下困難者向け食品として表示はできない
- 当該許可制度を任意制度であるJAS制度で置き換えると食品事故の発生リスクを高める恐れ
- 一方、当該許可制度を介護食品全体に拡大することは、本来規制不要の食品にまで規制が及び介護食品の供給拡大の足枷

介護食品のうち

かむことに問題がある人向けの食品

飲み込むことに問題がある人向けの食品

JAS制度で対応

特別用途表示許可制度で対応

JAS規格(案)の論点

JAS規格制定に当たっての論点

【論点1】 JAS規格において定める規格基準の項目・区分

【論点2】 物性基準の取扱い

【論点3】 物性基準を設けない場合における品質格差の抑制措置

JAS規格において定める規格基準の項目・区分(論点1)

- 飲み込むことに問題がある人向けの食品についての既存の民間規格における主な基準は下表のとおり。
- JAS規格についても、利用者・供給者双方の混乱と負担を回避するため、既存の民間規格をベースとすることとしてはどうか。

◆ 表1(固さ、離水の程度、粘度)についての基準

固 ↑ ↓ 軟	固さ(N/m ²)				離水の程度		粘度(mPa・s)	統一分類
	UDF区分	嚥下食ピラミッド	高齢者ソフト食	学会分類2013	UDF区分	学会分類2013	UDF区分	
	【区分1】 5×10 ⁵ 以下 容易にかめる	該当なし	【ソフト食1】 弱い力でかめる	該当なし	【区分1】 規定なし	該当なし	【区分1】 規定なし	
	【区分2】 5×10 ⁴ 以下 歯ぐきでつぶせる	【L4】 4×10 ⁴ 以下	【ソフト食2】 歯ぐきでつぶせる	【嚥下調整食4】 固さ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどがないもの 箸やスプーンで切れる やわらかさ	【区分2】 規定なし	【嚥下調整食4】 規定なし	【区分2】 規定なし	
	【区分3】 ゲル 2×10 ⁴ 以下 ゾル 1×10 ⁴ 以下 舌でつぶせる 含まれる固形物は舌でつぶせる程度にやわらかい	【L4】 4×10 ⁴ 以下	【ソフト食3】 舌でつぶせる	【嚥下調整食3】 形はあるが押しつぶしが容易なもの 舌と口蓋間で押しつぶすことが可能なもの	【区分3】 ゲルは著しい離水なし	【嚥下調整食3】 多量の離水なし	【区分3】 ゾル 1500以上	
	【区分4】 ゲル 5×10 ³ 以下 ゾル 3×10 ³ 以下 かまなくてよい 固形物を含まない均質な状態	【L3】 1.5×10 ⁴ 以下	該当なし	【嚥下調整食2-2】 べたつかずまとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの 口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの	【区分4】 ゲルは著しい離水なし	【嚥下調整食2-2】 規定なし	【区分4】 ゾル 1500以上	2

◆ 表2(凝集性、付着性)についての基準

固 ↑ 固 や ↓ 軟	凝集性				付着性(J/m ²)				統一分類
	UDF区分	嚥下食 ピラミッド	高齢者ソフト食	学会分類2013	UDF区分	嚥下食 ピラミッド	高齢者ソフト食	学会分類2013	
	【区分1】 規定なし	該当なし	【ソフト食1】 <u>口の中でまとまりや すくスムーズに飲み 込める</u>	該当なし	【区分1】 規定なし	該当なし	【ソフト食1】 <u>口の中でまとまり やすく<u>スムーズに</u> 飲み込める</u>	該当なし	
	【区分2】 規定なし	【L4】 0～1.0	【ソフト食2】 <u>口の中でまとまりや すくスムーズに飲み 込める</u>	【嚥下調整食4】 固さ・ばらけや <u>すさ・貼りつきや すさなどが<u>ない</u></u>	【区分2】 規定なし	【L4】 1000以下	【ソフト食2】 <u>口の中でまとまり やすく<u>スムーズに</u> 飲み込める</u>	【嚥下調整食4】 固さ・ばらけやす さ・ <u>貼りつきやすさ</u> などが <u>ない</u>	
	【区分3】 規定なし	【L4】 0～1.0	【ソフト食3】 <u>口の中でまとまりや すくスムーズに飲み 込める</u>	【嚥下調整食3】 咽頭で <u>ばらけず</u> <u>嚥下しやすいよ うに配慮された もの</u>	【区分3】 規定なし	【L4】 1000以下	【ソフト食3】 <u>口の中でまとまり やすく<u>スムーズに</u> 飲み込める</u>	【嚥下調整食3】 咽頭でばらけず嚥 下しやすいように 配慮されたもの	
軟	【区分4】 規定なし	【L3】 0.2～0.9	該当なし	【嚥下調整食2-2】 べたつかず <u>まと まりやすいもの</u> で不均質なものを 含む	【区分4】 規定なし	【L3】 1000以下	該当なし	【嚥下調整食2-2】 <u>べたつかずまと まりやすいもので不 均質なものを含む</u>	

- ① 基準項目としては、固さのほか、凝集性、付着性、離水の程度を設けることとしてはどうか。
- ② 主として固さに応じ、4区分としてはどうか。

JAS規格において定める規格基準の項目・区分(論点1)

- これからの介護食品に対する要望として「見た目の良さと味のおいしさ」が最上位。
- 物性以外の基準項目として、利用者が食べたいと思う食品としての基本的要件についても規定することとしてはどうか。

図1 市販介護食品の認知度

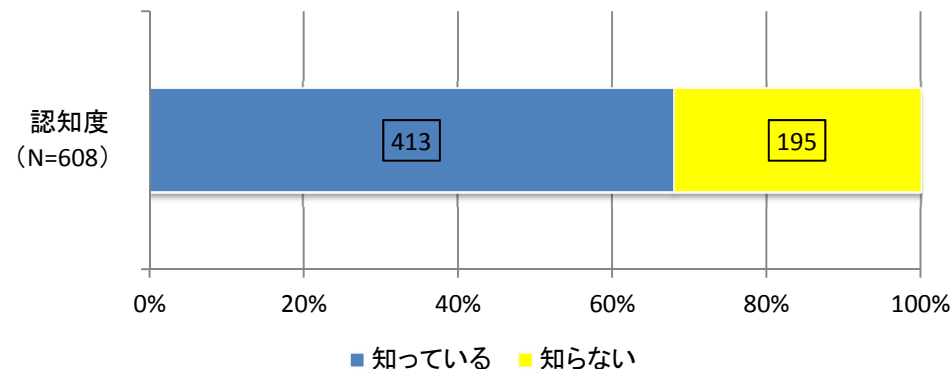


図2 市販介護食品の利用状況

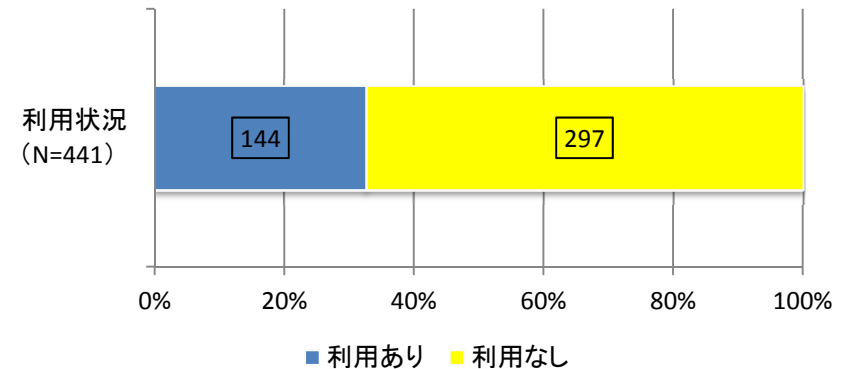


図3 介護食品を利用しない理由
(上位6項目 N=297 複数回答)

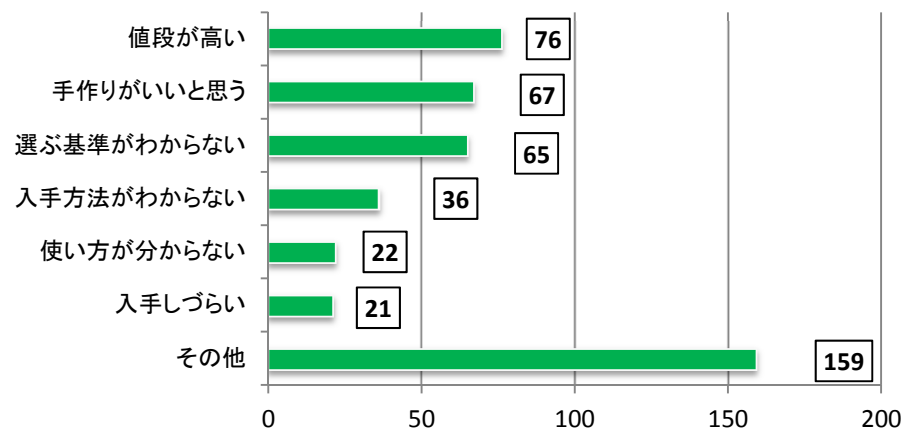
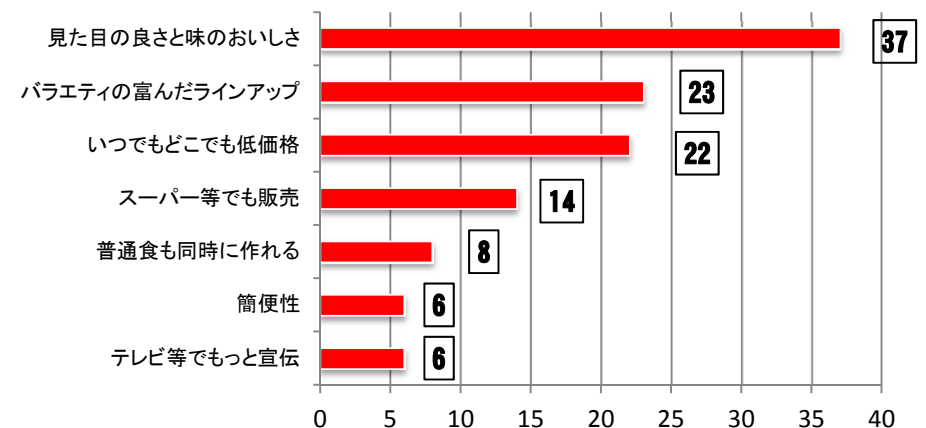


図4 これからの介護食品への要望
(上位7項目 N=77 複数回答)



【出典】平成26年度農水省医福食農連携推進環境整備事業(介護食品普及支援)
【アンケート対象】NHKエディケーションのWEBサイト「みんなのきょうの料理」閲覧者(608名)

物性基準の取扱い（論点２）

- 既存の民間規格においては、定性基準のみのものと、物性基準を組み合わせているもののが存在。
- 国家規格であるJAS規格においては、物性基準をどう取り扱うか。

○ 介護食品製造業者の品質管理の状況（平成26年度農林水産省調査事業）

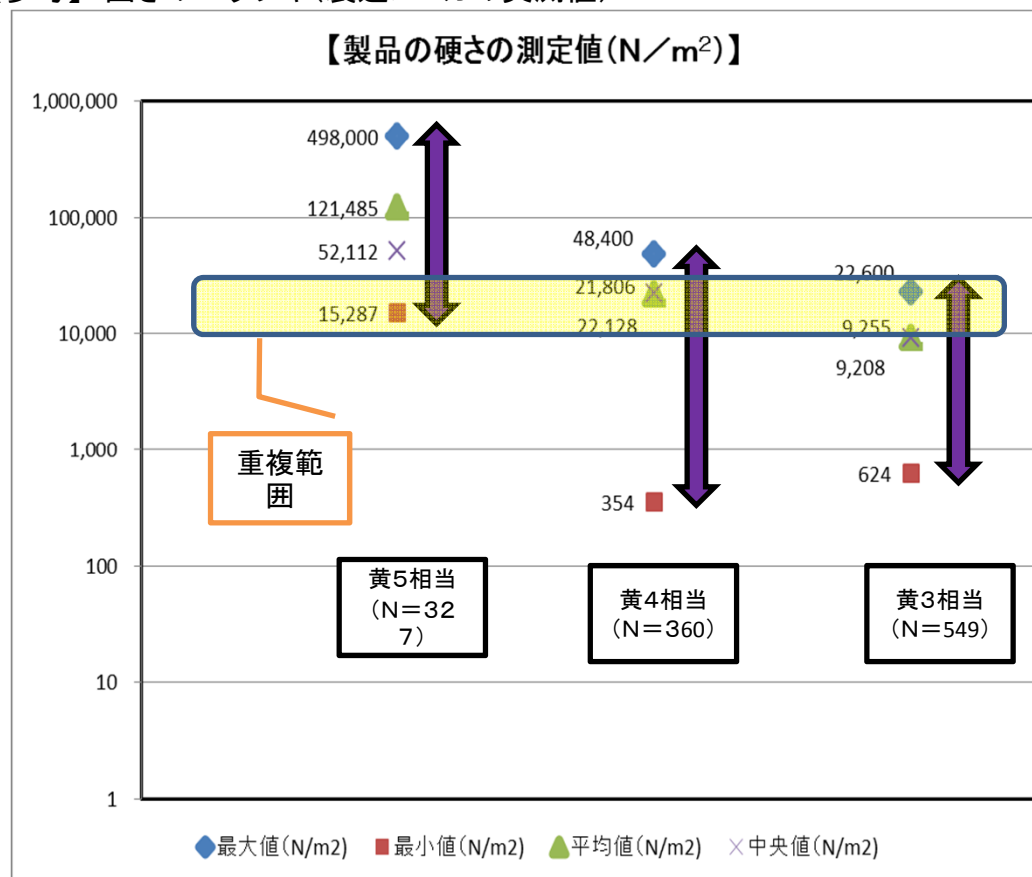
【アンケート調査（33社）】

物性	官能評価	基準値を設定	測定の実施（自社）	官能評価と測定値との関係 （主な意見）
固さ（やわらかさ）	33社	29社	31社（24社）	一致する傾向
付着性（はりつきやすさ）	33社	6社	14社（12社）	一致しない傾向
凝集性（まとまりやすさ）	33社	6社	14社（11社）	一致しない傾向

- ① 介護食品製造業者はいずれも官能評価を実施
- ② 多くの介護食品製造業者が物性についての社内基準値を設定するとともに、各社それぞれの測定条件により測定を実施
- ③ 官能評価の結果と固さの測定結果とは一致する傾向にあり、付着性、凝集性の測定結果とは一致しない傾向

➤ 官能評価結果と一致する傾向の強い固さの物性値については、測定する機器など測定条件によるばらつきはあるものの一定の範囲に収れん。

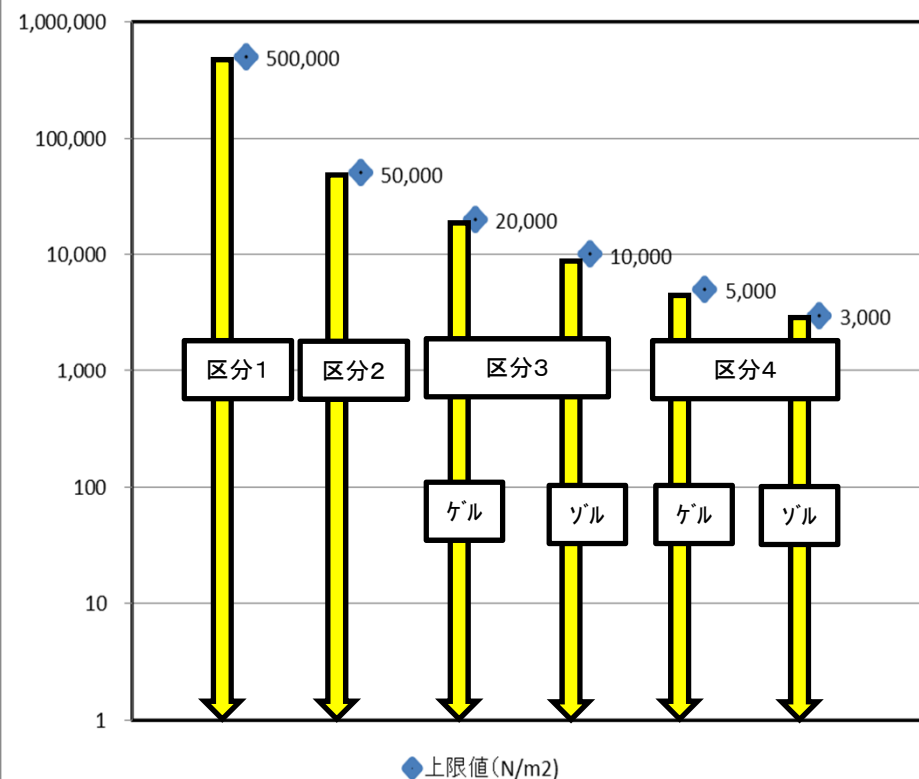
【参考】 固さのバラツキ(製造メーカーの実測値)



実測値(N/m²)

	黄5相当 (N=327)	黄4相当 (N=360)	黄3相当 (N=549)
最大値(N/m ²)	498,000	48,400	22,600
最小値(N/m ²)	15,287	354	624
平均値(N/m ²)	121,485	21,806	9,208
中央値(N/m ²)	52,112	22,128	9,255

【参考 UDFの基準値(N/m²)】



【参考】: UDF(ユニバーサルデザインフード)の基準値(N/m²)

	区分1	区分2	区分3	区分4
硬さの上限値(N/m ²)	500,000	50,000	ゲル 20,000 ゾル 10,000	ゲル 5,000 ゾル 3,000

物性基準の取扱い（論点2）

- ◆ 物性基準についての専門家の議論の概要
（平成27年10月19日スマイルケア食選び方ワーキンググループ・噛むこと・飲み込むことが困難な人向け食品作業チーム）

物性値は、プランジャーの大きさや測定機器の違いなどの測定条件によっても変わるため、絶対的な基準値を定めることは難しい。

各社においても品質管理の指標としてそれぞれの測定条件による基準値を設定しており、各社とも物性値は一定の範囲に収れん。

UDF区分の固さの基準値は品質管理を行う上での基準であり、各社は実際には官能評価により物性を判断。

固さの基準を設定する場合、食品全体ではなく一番固いものに合わせる 것이 適當。

凝集性の測定値は固体と液体では異なることから、正しい指標とはならない。

凝集性については測定結果と官能評価との相関関係がみられない。

物性基準の取扱い（論点2）

○ 定量基準の統一化

測定値にはバラツキが大きい

【変動要因】

- ・測定部位（不均質な食品）
- ・測定条件（測定温度、圧縮速度、プランジャーの材質、クリアランス 等）
- ・測定機器の種類

測定値が真の物性を示しているかどうか判断できない。
定量基準の統一化は困難。

○ 測定方法の標準化

測定方法の妥当性を確認するために必要な共同試験に供する試料調製ができない
（均質化すると食品の物性は変化）

妥当性確認検査の手法が未確立。測定方法の標準化は困難。

○ 介護食品メーカーの状況

いずれも官能評価を実施しており、その評価結果を重視

- 物性値については、多くの事業者が基準値を設定しそれぞれの条件で測定を実施
- 固さの測定値は一定の範囲に収れんする一方、付着性、凝集性は測定値のブレが大きい
- 官能評価と固さの測定値は一致する傾向にあり、付着性、凝集性の測定値とは一致しない傾向

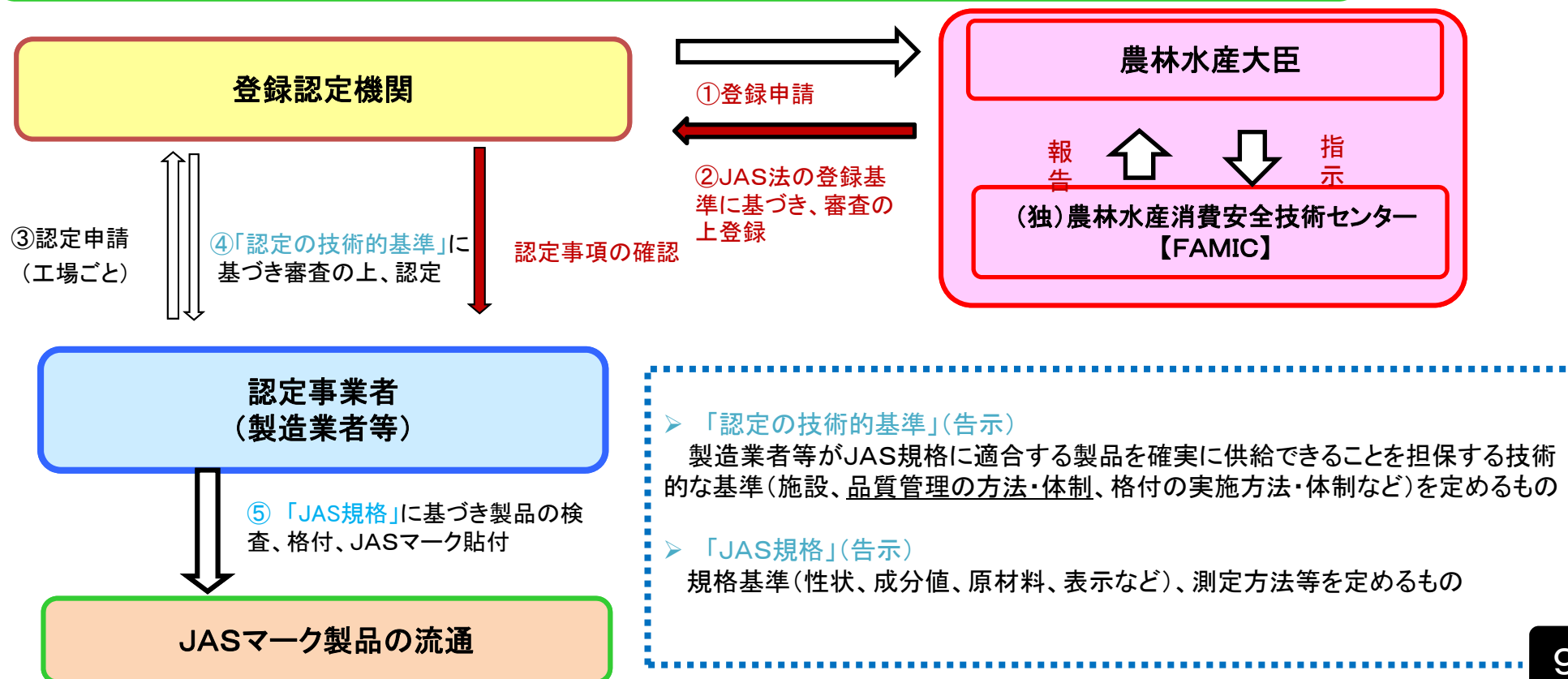
- 物性については定性基準のみとすることとしてはどうか。
- 他方、「固さ」については、各社の測定値が一定の範囲に収れんすることから、これをバラツキの抑制に活用できるのではないか。

物性基準のないJAS規格の下における品質格差の抑制措置（論点3）

- JAS規格の内容として物性基準を設けないとしても、各社の「固さ」の測定値が一定の範囲に収れんすることに着目し、同一の区分に格付される食品ごとのバラツキ（品質格差）を最小限に抑えるための担保ができないか。
- この場合、認定の技術的基準が活用できるのではないか。

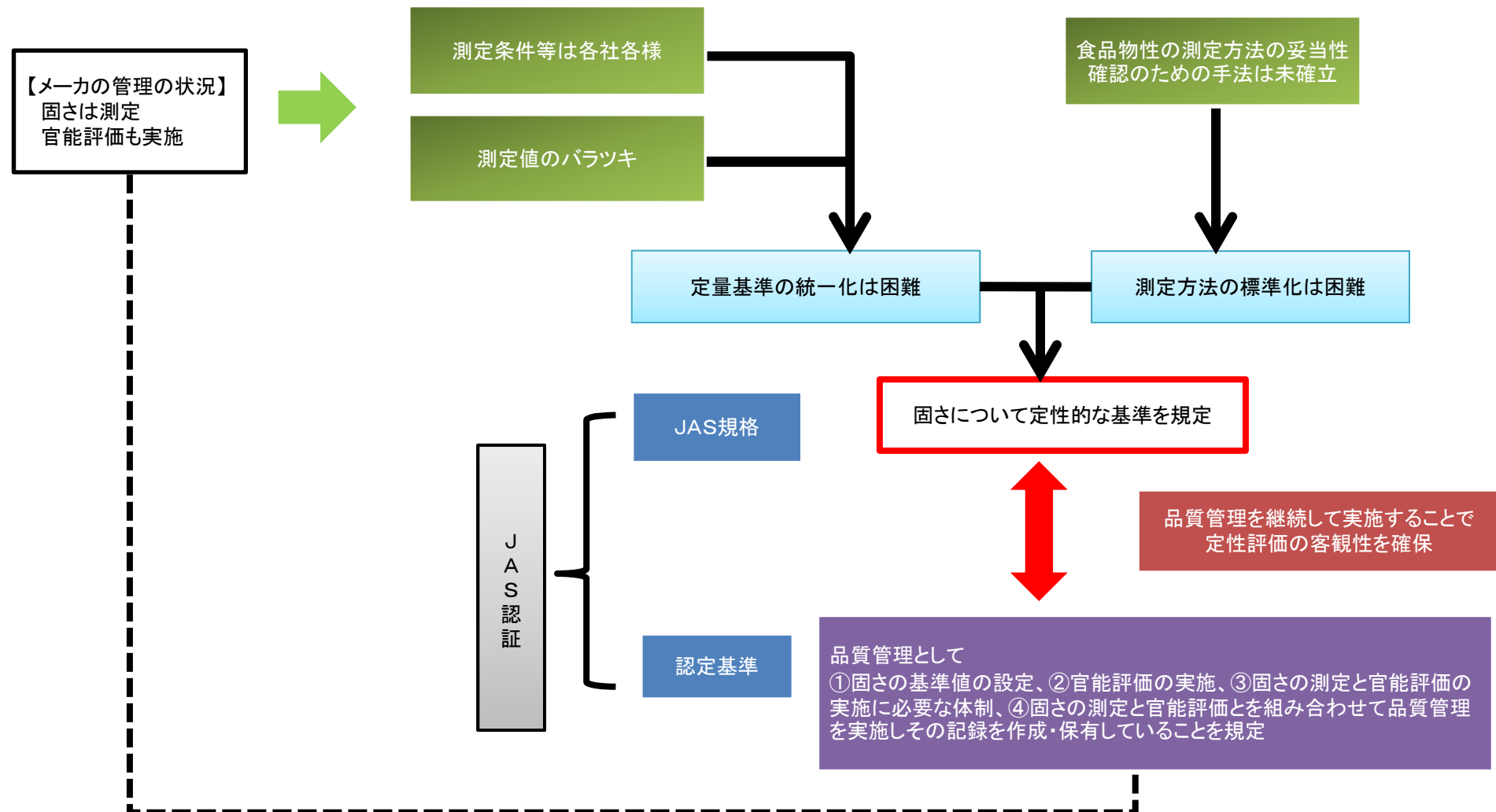
JAS認証のスキーム

- JAS規格による格付は、製造業者等自らが実施。
- この場合、製造業者等は、登録認定機関による認定を受けて、認定事業者となることが必要。



物性基準のないJAS規格の下における品質格差の抑制措置（論点3）

- ◆ 品質格差を抑制するため、①固さの基準値の設定、②官能評価の実施、③固さの測定と官能評価の実施に必要な体制、④固さの測定と官能評価とを組み合わせる品質管理を実施しその記録を作成・保有していることを認定の技術的基準において規定してはどうか。



JAS規格制定に当たっての論点への対応

【論点1】 JAS規格において定める規格基準の項目・区分



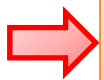
- ◆ 基準項目としては、「固さ」、「凝集性」、「付着性」、「離水の程度」を設けるほか、利用者が食べたいと思う食品としての基本的要件について規定する。
- ◆ 主として「固さ」に応じ4区分とする。

【論点2】 物性基準の取扱い



- ◆ 4区分ごとに定性基準を規定する。

【論点3】 物性基準を設けない場合における品質格差の抑制措置



- ◆ 認定の技術的基準において、①固さの基準値、②官能評価の実施、③固さの測定と官能評価の実施に必要な体制、④固さの測定と官能評価とを組み合わせる品質管理を実施しその記録を作成・保有していることを規定する。

JAS規格及び認定の技術的基準の概要(案)

区分	品質基準(調理後の物性に関する基準)				表示基準	
	固さ	付着性、凝集性	離水	見た目のよさ、おいしさを表すもの	やわらかさの程度	左記以外
弱い力でかめる	固形物のうち最もかたいものについて弱い力でかめる程度	適度であること	—	◆ 食品としての形を有していること ◆ 食味良好であり、かつ、異味異臭がないこと	「弱い力でかめる」	◆ 調理方法(食品の特性に応じて表示)
歯ぐきでつぶせる	固形物のうち最も固いものについて歯ぐきでつぶせる程度				「歯ぐきでつぶせる」	
舌でつぶせる	固形物のうち最も固いものについて舌と口蓋間で押しつぶせる程度		ゲル状のものは著しい離水なし	◆ 食味良好であり、かつ異味異臭がないこと	「舌でつぶせる」	
かまなくてよい	かまずに飲み込める程度		ゲル状のものは著しい離水なし		「かまなくてよい」	

JAS規格

固さ

軟

認定基準

- 品質管理について内部規程で、製品の固さの基準値、官能評価に関する事項を規定していること
- 固さの測定機器(レオメーター等)を備えていること
- 官能評価担当者(官能評価の経験者が2人以上)に官能評価を行わせていること
- 品質管理を実施しその記録を作成・保存していること 等

農林物資規格調査会部会での議論の概要について

第2条 「そしゃく配慮食品」

ご意見	事務局の考え方及び対応	見直し案
	定義について、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、「そしゃく機能の問題に対応し」の「対応し」の意味が不明確であることから、食品の用途や範囲を明確化するため見直し。	(変更前) <u>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。</u> (変更後) <u>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。</u>
「そしゃく力」とは、かみ砕く等の物理的な力を指すのか、食塊を形成することや喉へ送り込むこと等を含めた能力を指すのか不明確である。	「そしゃく力」という語を用いずに趣旨が変わらないように見直し。	(変更前) <u>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。</u> (変更後) <u>通常の食品に比してそしゃくに要する負担が小さい性状、固さその他の品質を備えた加工食品（乳児用のものを除く。）をいう。</u>

第2条 「歯ぐきでつぶせる食品」

ご意見	事務局の考え方及び対応	見直し案
歯ぐきでつぶせる程度の固さについて、官能評価担当者に歯がない者はいないため、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①「弱い力でかめる」に倣った基準とすることは、抽象度が高くなり不適當、②「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、口腔内のパーツに限られるため困難、であることから、「弱い力でかめる」をより具体化した上で、表現方法を変更。	(変更前) 「<u>弱い力でかめる食品</u>」 そしゃく配慮食品のうち、<u>その固さを弱い力でかめる程度に調整したものをいう。</u> (変更後) 「<u>容易にかめる食品</u>」 そしゃく配慮食品のうち、<u>その固さが、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。）をいう。</u>
		「歯ぐきでつぶせる食品」 (変更前) そしゃく配慮食品のうち、<u>その固さを歯ぐきでつぶせる程度に調整したものをいう。</u> (変更後) そしゃく配慮食品のうち、<u>その固さが、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をいう。</u>

第2条～第5条 「用語及び摂食時の内容物の固さ」

ご意見	事務局の考え方及び対応	見直し案
「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等歯がある）と乖離があるため、見直すべきではないか。	「歯ぐきでつぶせる」「かまなくてよい」等は、固さの段階を表現しているものであり、それぞれの固さの程度を代表する用語として存置。	（「摂食時の内容物の固さ」の項目に追加） 2 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品（一般消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいう。以下同じ。）の場合にあつては、この限りでない。
「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。	ただし、各区分に該当する根拠が消費者に分かるよう、事業者が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定。	(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法

第3条～第5条 「摂食時の内容物の性状」

ご意見	事務局の考え方及び対応	見直し案
「食品としての形状を有している」とはどういった状態を想定しているかわかりにくい。	「食品としての形状を有していること」については、食欲をかきたてるような外観を有していることという趣旨であるため、固形と誤解を生じるおそれがある「形状」の用語を「外観」の用語に変更した上で、表現方法を変更 「異味異臭がないこと」は削除。	(変更前) 1 <u>食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> 2 <u>食品としての形状を有していること。</u> 3 付着性及び凝集性が適度であること。 (変更後) 1 <u>一般に飲食に供される食品としての外観及び食味を有していること。</u> 2 付着性及び凝集性が適度であること。
「異味異臭がないこと」の文言は、かみやすさの基準として特段明記する必要はないのではないか。		

パブリックコメント等募集結果

そしゃく配慮食品の日本農林規格の制定案

1. 制定案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H28. 5. 19～H28. 6. 17）

(1) 受付件数 11件

(2) 意見と考え方
別紙のとおり

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H28. 2. 29～H28. 4. 29）

受付件数 なし

そしゃく配慮食品の日本農林規格の制定案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について（案）

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
総論		
本規格の制定は以下の理由から不要。このような規格を制定するのであれば、取締が可能な健康増進法の下で行うべきである。 ①具体的な数値基準がなく、本規格のみで実際の製品を分類することは不可能。 ②健康増進法に規定される特別用途食品の「えん下困難者用食品」とまぎらわしい。 ③本規格に該当する製品を製造する工場は、登録が必要になるものと思われるが、何を以て該当製品といえるかが不明な規格について、どのように制度を運用するのか。 ④規格に具体的な数値がないため、制度を悪用する事業者が発生した場合、行政による実効性のある取締りが行われるのか疑問である。 ⑤添加物の基準においてCodex規格を引用しているが、Codex規格は理念的なものしか示していない。具体的な数値を示さなければ規格に適合しているか誰も判断ができないのではない。使用量を制限するのであれば、具体的な数値や食品衛生法の基準値に対する比率等を規定する必要がある。	1	平成21年3月まで、健康増進法における特別用途表示許可制度において、そしゃく困難者用食品が規定されていましたが、「規制改革推進のための3か年計画」に基づいて設置された「特別用途食品制度のあり方検討会」において、規制の必要性はないと整理され、健康増進法の対象外とされたところです。他方、現在多様な民間の規格基準が存在していることから、介護食品の需要拡大のためには、利用者の適切な選択に資するよう、かむことに問題がある人向けの食品についても、任意の統一的な公的規格の制定が必要と考えています。 こうした観点を踏まえ、スマイルケア食普及推進会議での検討を経て、介護食品のうち、かむことに問題がある人向けの食品についてはJAS制度で対応することとしたところです。 本規格は、事業者への認定要件である認定の技術的基準において、認定事業者が、製品の固さの基準値に関する事項、官能評価に関する事項等について、品質管理の実施方法を定めた内部規程を整備することとし、その品質管理の実施状況を、第三者である登録認定機関が監査することとしています。 これにより、各製品の分類への適合性が確保され、制度の適切な

		運用が可能となると考えます。 えん下困難者用食品として消費者庁から表示許可を受けたものには、特別用途食品のマークが付されるため、識別が可能だと考えますが、消費者の適切な選択に資するよう、普及啓発に努めてまいります。 使用する添加物については、登録認定機関が基準への適合性を確認します。
従来からあるUDF自主規格や、日本摂食・嚥下リハビリテーション学会基準と異なる基準となり、利用者が混乱する。	1	本規格は、現在多様な民間の規格基準が存在している状況を踏まえ、食品事業者や専門職等の関係者が一体となって検討を行った結果を基に、利用者に分かりやすい統一的な公的規格を制定するものです。
本規格の制定に賛成である。 この様な規格があるのは望ましいと考える。	1	御意見ありがとうございます。 JAS調査会の審議を踏まえ、検討を進めていきたいと考えています。
「そしゃく配慮食品」の定義中の「加工食品」に、口腔内で熱により溶解するゲル化食品、アイスクリーム等のチルド及びパーシャル氷温域食品等は含まれるか。当該食品は要介護者、高齢者においては、摂食えん下亢進食及び熱中症対策食として有効であるため、「加工食品」に含まないのであれば、「かまなくてよい食品」の定義中に、「あるいは、口腔体温で溶け出す食品」の文言の追加を願う。	1	定義中の「加工食品」は食品表示基準第2条で定める「加工食品」をいい、御意見にある口腔体温で溶ける食品も含まれます。 なお、えん下を考慮した食品については、消費者庁所管の特別用途食品があります。
当該規格案には、調理する食品が含まれているが、調理の程度の規定がない。 例えば、「3時間煮込む」などの表示がされた食品を対象としないのであれば、定義中に「簡易な調理を要するものを含む。」等の文言を入れるべきであ	1	本規格は、調理方法を表示することを規定しています。

る。		
「業務用の製品（一般消費者に販売される形態となっているもの以外）」とは具体的にはどのようなものか。	1	「業務用の製品」は食品表示基準第2条で定める「業務用加工食品」をいいます。
弁当や総菜は対象となるか。 弁当の場合、「内容物で最も固いもの」は何になるのか。	1	対象となります。 「内容物で最も固いもの」は、認定事業者が官能評価等を行い判断します。
本規格の対象とならない食品について、「容易にかめる」等の表示をすることは可能か。	1	J A S 品以外のものについて、「容易にかめる」等の用語の使用を規制するものではありません。 なお、「容易にかめる」等の表示は、食品表示関連の法令に従って表示する必要があります。
「容易にかめる」等の用語は民間規格においても同様の表現があり、並列表示は数値区分の相違等により、商品購入時の混乱を招くため、本規格において定義された用語は J A S 規格が独占すべきである。	1	平成21年3月まで、健康増進法における特別用途表示許可制度において、そしゃく困難者用食品が規定されていましたが、「規制改革推進のための3か年計画」に基づいて設置された「特別用途食品制度のあり方検討会」において、規制の必要性はないと整理され、健康増進法の対象外とされたところです。 その趣旨に鑑み、J A S 制度により新たに名称の規制を課すことについては考えておりません。
「かまなくてよい食品」について、「かむ」行為を含む口中運動を「そしゃく」と定義する場合、「かまなくてよい食品」の区分・規格を設けることと矛盾するため、そしゃくの定義を設け、その中でそれぞれの食品の定義を盛り込むのが良いのではないか。	1	「かまなくてよい食品」は、そしゃくを要しないほどに、そしゃくに要する負担が小さい品質の食品であることから、そしゃく配慮食品の範囲に含まれると整理しています。 なお、そしゃくに要する負担が小さい加工食品であっても、口の体操のため、よくそしゃくすることが重要であり、そしゃくすることで味等感覚をつかんで食べられる、と農林物資規格調査会部会において専門委員の方から御意見を

		頂いています。「かまなくてよい食品」についても、そしゃくすることが期待されます。
摂食時の内容物の性状		
第3条から第5条における「一般に飲食に供される食品としての外観及び食味を有していること」の意図が不明確である。	1	本基準は、内容物がその商品名等から期待される外観をしていることを求める基準です。野菜のムースという食品としての外観を有しているものを「野菜」と表示すれば本基準に合致しませんが、「ムース」と表示すれば本基準に合致することとなります。
第3条から第5条における「一般に飲食に供される食品としての外観及び食味を有していること」は削除する。野菜のムース食等は本来の形を有していないため。	1	
誤嚥事故防止のため、付着性及び凝集性は数値基準を設けるべきである。数値がない場合、適度であったか否かの判断はどのように行うのか。 誤嚥事故が発生した場合、当該製品はJAS規格に不適合であったとして事業者は罰則が適用され、さらに認定を行った登録認定機関も処罰されるのか。	1	介護食品については、スマイルケア食普及推進会議での検討を経て、かむことに問題がある人向けの食品についてはJAS制度、飲み込むことに問題がある人向けの食品については特別用途表示許可制度で対応することが適当とされました。この整理を踏まえて、えん下困難者用食品とそしゃく配慮食品の区別を明確化したところです。
以下の理由により、定義及び規格について、客観的な表現方法（物性値等）を基準に取り入れて欲しい。 ①付着性及び凝集性の「適度」が不明確であり意味がない。離水についても同様。 ②そしゃく配慮食品は飲み込みに問題がある者を対象としていないとしているが、「嚙むこと」と「飲み込むこと」は、独立しておらず、そしゃく時の食品の物性変化及び咽頭へ移動した食塊の物性が誤嚥発生リスクと大きく関連していることが明らかになっている。そのため定量的な基準のない本規格の食品では、誤嚥の発生リスクが上昇する可能性が否定できない。	1	付着性及び凝集性については、ばらつきのある物性値ではなく、官能評価で判断することが適切であると、スマイルケア食普及推進会議において整理されたことを踏まえ、規格案を作成したところです。また、事業者への認定要件である認定の技術的基準において、認定事業者が、官能評価に関する事項、品質管理記録の作成及び保存に関する事項等について、品質管理の実施方法を定めた内部規程を整備することとし、その品質管理の実施状況を、第三者である登録認定機関が監査することで信頼性を担保しています。 一方、小売店等で商品を選択す

		る際に活用できる早見表「新しい介護食品（スマイルケア食）の選び方」の中で、食べることについて気になることがあれば、まず専門職に相談することを推奨しているところであり、今後も関係者と連携して普及啓発に取り組んでまいります。
第5条及び第6条における「ゲル状のものにあっては、著しい離水がないこと」について、ゲル状のものでなくても著しい離水はあってはならない。	1	本基準は、多量の離水によりむせや咳、誤嚥が起こることを防ぐための項目です。ご意見のとおりゲル状のもの以外における離水も生じることがないように、「ゲル状のものにあっては、」を削除し「著しい離水がないこと」とします。
摂食時の内容物の固さ		
人によってかめる固さは異なるため、客観的な数値での基準及び測定方法を設定すべきである。	4	本規格は、事業者への認定要件である認定の技術的基準において、認定事業者が、製品の固さの基準値に関する事項、官能評価に関する事項等について、品質管理の実施方法を定めた内部規程を整備することとし、その品質管理の実施状況を、第三者である登録認定機関が監査することとしており、これにより信頼性を担保しています。
以下の理由により、定義及び規格について、客観的な表現方法（物性値等）を基準に取り入れて欲しい。 ①主な利用者と推定される高齢者においては、そしゃく機能に個人差がある。 ②基準値がないため、事業者によって同区分であっても固さが異なる可能性がある。 ③①及び②により利用者が混乱する。 ④食品の物性値は測定機器等により影響を受けるため、絶対的な基準を定めることが容易でないことは理解できる。しかしその誤差範囲を踏まえ、物性範囲の目安を提示することで、統一性を保つことは可能。	1	
固さについて、一般消費者から当該規格に適合しない旨の情報があつた場合、国又は登録認定機関はどのように対処するのか。	1	情報提供があつた場合、登録認定機関は認定事業者が適切な品質管理を行っていること等、認定の技術的基準に適合していることを

		確認します。
摂食時の内容物の固さの基準の1は定義と同じ文言が規定されており不要ではないか。「最も固いもの」はどのように抽出するのか。	1	第2条は用語の定義であり、第3条から第5条の摂食時の内容物の固さは、それぞれの基準となります。 「最も固いもの」は、認定事業者が官能評価等を行い判断します。
摂食時の内容物の固さの基準の2について、どのような内容が伝達されるのかイメージができない。	2	格付品の固さについて、各区分に該当する根拠に関する情報です。具体的には、固さの基準への適合性について、当該事業者の自主基準値及び官能評価により確認していること等の説明を想定しています。
添加物		
多種多様な品目が想定される本規格では意味をなさないため削除すべきである。	1	使用する添加物については、登録認定機関が基準への適合性を確認します。
表示の方式等		
文字の大きさの規定がない。対象者を考慮し、食品表示基準での規定の大きさ（原則8ポイント）ではなく、高齢者でも見やすい文字の大きさにすべきである。	1	本規格の対象となる食品は、表示可能なスペースが小さい食品等の多様な容器包装の品目を含むため、文字の大きさの最低ラインは食品表示基準に従うこととすることが適当であると考えます。
その他		
本規格は品質の規格であることから、認定事業者が15日又は30日を1ロットとして一定数量を抽出して格付する規格と考えてよいのか。	1	御意見の方向で考えています。
スマイルケア食の区分とは、今後どのように関係するのか。	1	本規格はスマイルケア食の黄色2～5の区分に当てはまる規格です。
スマイルケア食との関連性が不明。	1	

規格制定に至った背景や目的等が明確でないまま規格のみが公表されてしまうことにより、物性のみがひとり歩きしてしまい、従前いわゆる介護食品を利用していた消費者が混乱する恐れがある。そのため、本規格の審議、公表にあっては、制定の社会的背景、目的、対象者等に関する資料等を付記し、周知するべきである。	1	農林物資規格調査会部会においては制定背景等の資料を使用するとともに、当該資料を農林水産省のホームページに公表しています。 御意見のとおり、周辺情報の周知は重要であると考えますので、今後の本規格の運用においても広く周知していく予定です。
世間の認識においては、「そしゃく困難」及び「えん下困難」は一つの括りで考えられている場合が多いと思われるため、そしゃくだけではなくえん下区分のJAS規格も制定することが望ましい。	1	えん下困難者を対象とした食品については、消費者庁所管の特別用途食品として許可を得た「えん下困難者用食品」が該当するため、JAS規格を制定することは考えていません。

*その他の意見提出もありましたが、今回の改正案に直接関係のないものでしたのでご意見として承り、今後の参考とさせていただきます。

JAS規格及び認定の技術的基準の概要

そしゃく配慮食品の定義：

通常の食品に比してそしゃくに要する負担が小さい性状、固さその他の品質を備えた加工食品（乳児用を除く。）をいう。

区分	品質の基準				表示の基準		統一 分類
	固さ	食味・形状	附着性・凝集性	離水	固さを示す用語	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）	一般に飲食に供される食品としての外観及び食味を有している	適度	—	「容易にかめる」	容器又は包装の見やすい箇所に表示	5
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				「歯ぐきでつぶせる」		4
舌でつぶせる食品	舌と口蓋の間に押しつぶせる程度			著しい離水がない	「舌でつぶせる」		3
かまなくてよい食品	かまずに飲み込める程度				「かまなくてよい」		2

JAS規格

固

固さ

軟

認定の技術的基準

- 品質管理について内部規程で、製品の固さの基準値、官能評価に関する事項を規定していること
- 固さの測定機器（レオメーター等）を備えていること
- 官能評価担当者（官能評価の経験者が2人以上）に官能評価を行わせていること
- 品質管理を実施しその記録を作成・保存していること 等

そしゃく配慮食品の日本農林規格（案）

（適用の範囲）

第1条 この規格は、そしゃく配慮食品のうち、容易にかめる食品、歯ぐきでつぶせる食品、舌でつぶせる食品及びかまなくてよい食品に適用する。

（定義）

第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
そしゃく配慮食品	通常の食品に比してそしゃくに要する負担が小さい性状、固さその他の品質を備えた加工食品（乳児用のものを除く。）をいう。
容易にかめる食品	そしゃく配慮食品のうち、その固さが、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。）をいう。
歯ぐきでつぶせる食品	そしゃく配慮食品のうち、その固さが、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をいう。
舌でつぶせる食品	そしゃく配慮食品のうち、その固さが、舌と口蓋の間で押しつぶせる程度のものをいう。
かまなくてよい食品	そしゃく配慮食品のうち、その固さが、かまずに飲み込める程度のものをいう。

（容易にかめる食品の規格）

第3条 容易にかめる食品の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 質	
摂食時の内容物の性状	1 一般に飲食に供される食品としての外観及び食味を有していること。 2 付着性及び凝集性が適度であること。
摂食時の内容物の固さ	1 内容物のうち、最も固いものについて、容易にかみ切り、かみ砕き又はすりつぶせる程度であること（適度なかみごたえを有するものに限る。）。 2 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品（一般消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいう。以下同じ。）の場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法

	内容量	表示量に適合していること。
	添加物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品の場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法
	容器又は包装の状態	1 密封されており、かつ、外観が良好であること。 2 缶詰のものにあっては、適当な真空度を保持しており、かつ、缶の内面の状態が良好であること。 3 瓶詰のものにあっては、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及び蓋の品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。
表示	表示事項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従うほか、次の事項を表示してあること。 (1) 容易にかめる旨 (2) 食品表示基準別表第19の上欄に掲げる食品（当該食品の項の中欄に掲げる表示事項に調理方法又は使用方法を含むものに限る。）以外の食品にあっては、調理方法（調理しないもの（単に温めるものを含む。）以外のものに限る。） (3) 業務用の製品にあっては、内容量又は固形量及び内容総量
	表示の方法	食品表示基準の規定に従うほか、容易にかめる旨、調理方法並びに内容量又は固形量及び内容総量の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 容易にかめる旨 「容易にかめる」と表示すること。 (2) 調理方法 食品の特性に応じて表示すること。 (3) 内容量又は固形量及び内容総量 食品表示基準第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項の下欄に定める表示の方法に従い表示すること。ただし、食品表示基準別表第4の上欄に掲げる食品のうち、当該食品の項の中欄に掲げる表示事項に内容量を含むものにあっては、同項の下欄に定める表示の方法に従い表示すること。
	表示の方式等	食品表示基準の規定に従うほか、容易にかめる旨、調理方法並びに内容量又は固形量及び内容総量の表示は、容器又は包装の見やすい箇所（業

		務用の製品の場合にあっては、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状）に表示してあること。
--	--	---

（歯ぐきでつぶせる食品の規格）

第4条 歯ぐきでつぶせる食品の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	摂食時の内容物の性状	前条の規格の摂食時の内容物の性状の基準と同じ。
	摂食時の内容物の固さ	1 内容物のうち、最も固いものについて、容易にかめる食品と舌でつぶせる食品の中間程度であること。 2 前条の規格の摂食時の内容物の固さの2の基準と同じ。
	内容量	前条の規格の内容量の基準と同じ。
	添加物	前条の規格の添加物の基準と同じ。
	容器又は包装の状態	前条の規格の容器又は包装の状態の基準と同じ。
表 示	表 示 事 項	前条の規格の表示事項の基準と同じ。ただし、「容易にかめる」とあるのは、「歯ぐきでつぶせる」と読み替えるものとする。
	表 示 の 方 法	前条の規格の表示の方法の基準と同じ。ただし、「容易にかめる」とあるのは、「歯ぐきでつぶせる」と読み替えるものとする。
	表 示 の 方 式 等	前条の規格の表示の方式等の基準と同じ。ただし、「容易にかめる」とあるのは、「歯ぐきでつぶせる」と読み替えるものとする。

（舌でつぶせる食品の規格）

第5条 舌でつぶせる食品の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	摂食時の内容物の性状	1 一般に飲食に供される食品としての外観及び食味を有していること。 2 付着性及び凝集性が適度であること。 3 <u>著しい離水がないこと。</u>
	摂食時の内容物の固さ	1 内容物のうち、最も固いものについて、舌と口蓋の間で押しつぶせる程度であること。 2 第3条の規格の摂食時の内容物の固さの2の基準と同じ。
	内容量	第3条の規格の内容量の基準と同じ。
	添加物	第3条の規格の添加物の基準と同じ。

	容器又は包装の状態	第3条の規格の容器又は包装の状態の基準と同じ。
表示	表示事項	第3条の規格の表示事項の基準と同じ。ただし、「容易にかめる」とあるのは、「舌でつぶせる」と読み替えるものとする。
	表示の方法	第3条の規格の表示の方法の基準と同じ。ただし、「容易にかめる」とあるのは、「舌でつぶせる」と読み替えるものとする。
	表示の方式等	第3条の規格の表示の方式等の基準と同じ。ただし、「容易にかめる」とあるのは、「舌でつぶせる」と読み替えるものとする。

(かまなくてよい食品の規格)

第6条 かまなくてよい食品の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品質	摂食時の内容物の性状	1 付着性及び凝集性が適度であること。 2 <u>著しい離水がないこと。</u>
	摂食時の内容物の固さ	1 かまずに飲み込める程度であること。 2 第3条の規格の摂食時の内容物の固さの2の基準と同じ。
	内容量	第3条の規格の内容量の基準と同じ。
	添加物	第3条の規格の添加物の基準と同じ。
	容器又は包装の状態	第3条の規格の容器又は包装の状態の基準と同じ。
表示	表示事項	第3条の規格の表示事項の基準と同じ。ただし、「容易にかめる」とあるのは、「かまなくてよい」と読み替えるものとする。
	表示の方法	第3条の規格の表示の方法の基準と同じ。ただし、「容易にかめる」とあるのは、「かまなくてよい」と読み替えるものとする。
	表示の方式等	第3条の規格の表示の方式等の基準と同じ。ただし、「容易にかめる」とあるのは、「かまなくてよい」と読み替えるものとする。