

平成 25 年 2 月 吉日

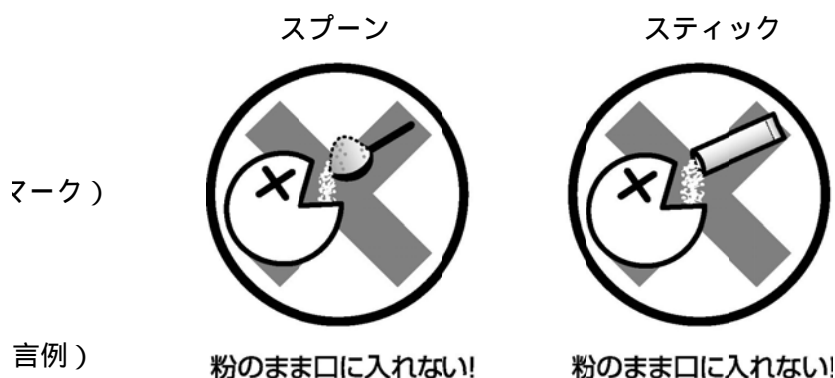
報道関係各位

日本介護食品協議会

「とろみ調整食品」の注意喚起アイコン運用開始

～「粉のまま口に入れない！」を分かりやすいアイコンにし各社製品に共通して表示～

日本介護食品協議会（会長：古舘正史（キューピー株式会社））は、この度「とろみ調整食品」の使用に際する注意喚起表示について、会員共通で使用していくための統一アイコン（マーク）を作成し、表示ガイドラインの運用を開始する。



とろみ調整食品とは、「水、飲み物、食物に添加することで適切な物性を付与し、摂食しやすい状態に物性を調整できる食品又は食品添加物をいう」と、ユニバーサルデザインフード自主規格第 2 版に定義されている。現在、病院や施設、在宅を問わず、摂食時の補助を目的に飲み物や食事に広く利用されているもの。

とろみ調整食品には、従来から誤用を防止するための注意喚起表示として、すべての商品で「粉のまま口に入れない」旨の文字表示が記載されている。しかし、実際の使用時において、利用者がとろみ調整食品を粉のまま口に含んでしまうという一事例が報告された。

協議会ではこれを重く見、とろみ調整食品を製造販売する会員企業による「とろみ調整食品ワーキンググループ」にて、とろみ調整食品の注意喚起表示のなかでも重要度の高い本件について、ありかたを再度検討し改善を図ることとした。

この結果、容易に視認でき、直感的に意味を解釈できる表示方法として、アイコンの作成が提案され、専門職種等への意見収集等の過程を経て上記図案（商品の仕様により選択する）を決定、このほど表示ガイドラインとしてまとめ、2月1日より運用を開始する。



ユニバーサルデザインフード

日本介護食品協議会・ニュースリリース

「日本介護食品協議会」について ~介護食品の規格を統一~

我が国は「超高齢社会」をむかえましたが、以前より各食品メーカーでは「介護」シーンでの利用を考慮した食品の開発や販売を行ってきました。しかし、当初の「介護食品」はメーカーによって製造に関する規格や表示方法が異なるため、利用者の不便が指摘されていました。

そこで、これら利用者の不便を解消するため、食品メーカーを中心に、素材や容器など多くの企業が集まり、『日本介護食品協議会』を設立（2002年4月）し、介護食品の「食べやすさ」「使いやすさ」などについて「統一規格」を制定しました。協議会ではその規格に適合する商品を通じてすべての人が食べやすいことから「ユニバーサルデザインフード」とし、以降、次々と「ユニバーサルデザインフード」のロゴマークを表示した商品が誕生、現在もその数は増え続けています。

協議会では、「ユニバーサルデザインフード」をすべての利用者に安心して使っていただくために、関連する情報の発信や普及啓発活動、自主規格の整備などを行い介護食品業界の健全な発展を目指すとともに、みなさまの食べる楽しみを通じて QOL（クオリティオブライフ・生活の質）の向上に貢献していきたいと考えています。

「ユニバーサルデザインフード」とは

日常の食事から介護食まで幅広くお使いいただける、食べやすさに配慮した食品です。その種類も様々で、レトルト食品や冷凍食品などの調理加工食品をはじめ、飲み物やお食事にとろみをつける「とろみ調整食品」などがあります。

ユニバーサルデザインフードのパッケージには、必ず UDF マークが記載されています。これは日本介護食品協議会が制定した規格に適合する商品だけについているマークです。お客さまが選びやすいよう、どのメーカーの商品にも「かたさ」や「粘度」の規格により分類された4つの区分を表示しています。この区分を目安にご利用に適した商品を安心して選んでいただけます。まずはパッケージの UDF マークをご覧ください。

日本介護食品協議会会員である食品メーカーはこの規格に基づき商品を製造・販売しています。

【問合せ先】

日本介護食品協議会 事務局

〒101 0042 東京都千代田区神田東松下町 10 2

翔和神田ビル 3 階（日本缶詰協会内）

電話 03 5256 4801 F A X 03 5256 4805



ユニバーサルデザインフード