

えん下困難者用食品ってなに？



えん下困難者用食品は、えん下を容易にし、誤えんや窒息を防ぐために、硬さなどを調整した食品です。

特別用途食品の1つであり、左記のマークが表示されています。

えん下困難者用食品は、医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等と相談し、指導に沿って使用することが適当です。

こんな方に

- ✓ 飲み込みに不安がある方
 - ✓ 食事中的むせ（誤えん）が気になる方など
- ※確実にえん下が可能となるものではありません。



どんな特徴があるの？

- 「硬さ」、「付着性」（くっつきやすさ）、「凝集性」（まとまりやすさ）の観点から、以下の3つの規格基準があります。

*以下のマークで表されています。

許可基準Ⅰ



えん下



そのまま飲み込める性状のもの
・均質なゼリー状のもの

許可基準Ⅱ



えん下



口中で少しつぶして飲み込める性状のもの
・均質なゼリー、プリン、ムース状のもの

許可基準Ⅲ



えん下



少しそしゃくして飲み込める性状のもの
・不均質なものを含む、まとまりの良いおかゆ状のもの

えん下困難者用食品をもっと詳しく

許可基準の概要

えん下困難者用食品、基本的許可基準のほか、硬さ、付着性、凝集性に係る要件を満たす必要があります。

＜基本的許可基準（一部抜粋）＞

- 医学的、栄養学的に、えん下困難者が摂取するのに適した食品であること。
- 使用方法が簡明であること。
- 品質が通常の食品に劣らないものであること。
- 適正な試験方法によって成分又は特性が確認されるものであること。

＜規格基準＞

規 格	許可基準Ⅰ※1	許可基準Ⅱ※2	許可基準Ⅲ※3
硬さ（一定速度で圧縮したときの抵抗） （ N / m ² ）	2.5×10^3 ～ 1×10^4	1×10^3 ～ 1.5×10^4	3×10^2 ～ 2×10^4
付着性（J/m ³ ）	4×10^2 以下	1×10^3 以下	1.5×10^3 以下
凝 集 性	0.2～0.6	0.2～0.9	－

※1 均質なゼリー状 ※2 均質なゼリー・プリン・ムース状

※3 不均質なものを含む、まとまりの良いおかゆ、やわらかいペースト状又はゼリー寄せ等の食品

必ず表示されている事項



えん下困難者用食品

- 「えん下困難者用食品」の文字
- 許可基準区分を表す図表
- 喫食の目安となる温度
- 1包装当たりの重量
- 1包装分が含む熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量
- 医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等の相談指導を得て使用することが適当である旨

このほかにも、食品の表示には、アレルギー、賞味期限、原材料、保存方法など大事な情報があります。表示をよく見て選ぶことが重要です。

実際の商品の詳細は、容器包装上の表示や、各メーカーのウェブサイトを確認ください。



【えん下困難者用食品（特別用途食品制度）に関する問合せ先】

消費者庁食品表示企画課 特別用途食品担当 TEL:03-3507-8800（代）

消費者庁ウェブサイトは[こちら](#)