

目的 「医療用食品」制度は、病院給食の改善と目的として、医療保険制度の一つとして定められた。これは、病院で使用される食品又は食材料について、エネルギー及び各種栄養成分が実測値で測定され、かつ品目毎に定められたエネルギーなどの基準値が維持されているものも厚生大臣が「医療用食品」として認定し、これを一定の使用基準に従って病院が使用する場合に、その報酬が医療保険で支払われるという制度である。

従来行われてきた給食改善方策に比して、病院で使用される食品又は食材料の質自体に着目して実施された点で、極めて画期的なものである。

方法 「医療用食品」の品目は、老令化・多様化が進む最近の入院患者の症状に対応して選定されるべきではない。「医療用食品」の製造にあたっては、品目毎に使用材料・配合割合を明確にし、その栄養成分、品質、包装などについての規格基準に適合することが要求されており、エネルギー、栄養成分は実測値により各項目毎に表示されている。

また、製造工場から病院に至るまでの保管、輸送、販売には資格のある責任者により安全に管理される。

結果 現在「医療用食品」は、数次に亘る品目の追加、改良により、その数は281品目に達している。その活用により病院では、献立の多様化、喫食率の向上、作業条件の改善などが進み、全国の約半の病院で導入ありに至っている。「医療用食品」に見られるエネルギー、栄養成分の表示などその品質の確保対策が、一般の加工食品にも応用されて、国民栄養の向上に寄与することが期待される。