

日本災害食 認証基準

日本災害食学会

1. 災害食とは

- ① 「いつものように食べることができない時の食のあり方」という意味で災害食を考え、避難所や自宅で被災生活をする高齢者や乳幼児、障害者や疾病患者など日常の社会においても特定の食事を必要とする人々、さらに救援活動に従事する人々など、被災地で生活、活動するすべての人々に必要な食をいう。
- ② 日常食の延長線上にあり、室温で保存できる食品及び飲料はすべて災害食となりうる。
- ③ 加工食品（飲料を含む）及び災害時に限定された熱源、水により可能となる調理の工夫も含める。

規格委員会

氏名	所属
雨宮純子	一般財団法人 日本食品分析センター
仲尾綾	大塚製薬株式会社
林紳一郎	尾西食品株式会社
垣原登志子	愛媛大学
笠岡（坪山） 宜代	独立行政法人国立健康・栄養研究所
須藤紀子	お茶の水女子大学大学院
澤田清志	凸版印刷株式会社
中沢孝	宇宙航空研究開発機構
藤村忍	新潟大学
別府茂	ホリカフーズ株式会社
守茂昭	東京駅周辺防災隣組、都市防災研究所
守真弓	NPO法人高度情報通信都市・計画シンクタンク会議

規格委員会の開催

第 1 回	2014年 5月 26日
第 2 回	2014年 7月 11日
第 3 回	2014年 9月 5日
第 4 回	2014年 9月 30日
第 5 回	2014年 11月 18日
第 6 回	2014年 12月 17日

論点1： 災害時の価値とは

災害発生前



災害発生後

- * 保存期間
- * 保管スペース
- * 活用方法
- * 価格

- * 開封してすぐに食べることができる
- * 被災者のニーズに配慮
- * 調理済み
- * 食器が不要
- * おいしい(普段と同じ)
- * 温かい
- * 個食パック
- * 携帯性

論点2：何時 役立つのか

① 発災後～○日間

自助

② ○日後～

救援物資

③ ○週間後～○カ月

共助
炊き出し

災害時の食は誰が何を備えるか

		活動・生活	自助・公助
災害対応 従事者	自治体・医療者 ライフライン企業 BCP企業、住民	避難所外	
		避難所	内閣府(防災担当) 避難所の取組指針 平成25年8月
住民			
要配慮者	住民	自宅	農林水産省 家庭用備蓄ガイドライン 平成26年2月
		入院・入所	病院・施設

論点4: 誰の役に立つのか

	被災者	活動・生活	自助	共助	公助
災害対応 従事者	自治体・医療者 ライフライン企業 BCP企業	職場・ 現場		→ 	
	住民	避難所外		→ 	
住民		避難所		→ 	
		自宅		→ 	
要配慮者	住民				
	入院・入所	病院・施設		→ 	

論点5：賞味期間の長さと同立ち度

長いほうが良い

1. 要配慮者向けの食品には長くできないものが多い。
2. 被災地で役立つ食品は賞味期間の長い食品だけではない

日本災害食 学会認証規格

災害食の内、災害時に役立つこと、及び日常でも積極的に利用可能な加工食品について、日本災害食学会が示す日本災害食基準を満たしていることを学会が認めた食品をいう。

要配慮事項

1. 栄養面では、災害時に不足しがちなエネルギー・栄養素（たんぱく質・ビタミン・ミネラル等）に配慮すること。

参考資料：避難所における食事提供の計画・評価のために
当面目標とする栄養の参照量， 一歳以上、一人一日当たり

エネルギー	2,000kcal
たんぱく質	55g
ビタミンB ₁	1.1mg
ビタミンB ₂	1.2mg
ビタミンC	100mg

平成23年4月21日事務連絡
厚生労働省健康局総務課
生活習慣病対策室

要配慮事項

2.1 要配慮者

被災者に配慮が必要な項目には避難方法、避難先での情報提供、避難先での集団生活のほかに被災時の食がある。被災時の食への配慮には、普段の生活においても特別に配慮された食品が必要な乳幼児、アレルギー患者、妊産婦、高齢者、栄養不良者、病者、障害者等が対象となる。食の配慮例として、下記の食品がある。

- ① 低たんぱく質食品、アレルギー除去食品、無乳糖食品、総合栄養食品(濃厚流動食)、妊産婦授乳婦用粉乳、乳児用調製粉乳、嚥下困難者用食品
- ② 脱水予防電解質入り飲料、ビタミン・ミネラル補給可能食品・飲料等

要配慮事項

2.2災害時救援活動者

災害時に消火、救出、医療、応急復旧、避難所の運営などの初期対応に携わる活動者は、その活動を支えるに足る食事の質が必要となる。その活動は季節を問わず、屋外での活動も想定することが必要である。具体的な役立ち度の事例として下記の事項がある。

- ①主食、副食の組み合わせがあり、継続して喫食できるメニューの種類がある
- ②保存性・携帯性に優れている
- ③活動内容に応じたエネルギーがある
- ④温かく食べることができる
- ⑤包装容器が食器として使用できる
- ⑥軽量、小容量、かさばらない
- ⑦おいしさ、満足度、腹持ちに配慮がある
- ⑧簡便性、箸・スプーンが付属している
- ⑨環境を問わず食べやすい
- ⑩食後の容器処理などに衛生的配慮がある

日本災害食 認証規格

目次

1. 目的
2. 遵守すべき国内法令
3. 要求事項
4. 申請
5. 審査
6. 学会認証
7. 表示
8. 表示ラベル
9. 認証期間、変更、更新及び認証の取り消し等
10. 改定

日本災害食 認証規格

目次

1. 目的
2. 遵守すべき国内法令
3. 要求事項
4. 申請
5. 審査
6. 学会認証
7. 表示
8. 表示ラベル
9. 認証期間、変更、更新及び認証の取り消し等
10. 改定

3. 要求事項

- 3.1 食品の範囲
- 3.2 開発・製造の体制
- 3.3 設備の設置場所
- 3.4 有すべき設備
- 3.5 衛生管理体制
- 3.6 食品に対する要求
 - 3.6.1 品質
 - 3.6.2 保存性
 - 3.6.3 保管・輸送性
 - 3.6.4 容器包装

3. 要求事項

日本災害食として認証を受けるために、以下の要求を満足すること。

3.1 食品の範囲

- (1) 日本人の食生活において馴染みがあり、かつ災害時に有用な食品であること。
- (2) 下記の条件で喫食できること
 - ①そのまま喫食できる
 - ②注水すれば喫食できる
 - ③注湯すれば喫食できる
 - ④温めれば喫食できる（湯煎が必要である）
 - ⑤温めれば喫食できる（発熱剤が付いている）

3.2 開発・製造の体制

日本災害食の開発・製造・継続的な供給を行うために十分な体制を有すること。

3.3 設備の設置場所

製造は固定場所で行うこと。但し、国内・国外を問わない。

3.4 有すべき設備

日本災害食の製造及び検査に必要な設備を有すること。

3.5 衛生管理体制

次のいずれかの基準を満たす施設にて製造を行うこと。

- (1) 食品衛生法による総合衛生管理製造過程の承認施設
又は重要管理点危害分析(HACCP)の認証を取得している施設
- (2) JAS認定工場
- (3) (1)または(2)には該当しないが、衛生管理計画を有し、管轄の保健所による検査などで衛生管理に問題ないことが明確である施設。

3.6 食品に対する要求

3.6.1 品質

- (1) 常温製品であること。
- (2) 1年以上の販売実績があること。

3.6.2 保存性

- (1) 6か月以上の賞味期間があること。
- (2) 以下のいずれかの方法で、賞味期間を保証すること。
 - a. 実賞味期間を保証できる保存試験を実施。
 - b. 加速試験など、期間を短縮して保存試験を実施。
但し、加速試験の根拠を示すこと。
 - c. 市販実績、食品の特性等によって賞味期間を科学的根拠により説明できる場合は、保存期間の短縮又は保存試験の一部(又は全部)を免除。

3.6.2保存性

(3)保存試験等において、検査を実施する機関は、以下のいずれかの基準を満足すること。

- a.食品衛生法に基づき、厚生労働大臣に対して登録検査機関として登録された機関。
- b.健康増進法に基づき、厚生労働大臣に対して登録試験機関として登録された機関。
- c.**JAB (The Japan Accreditation Board for Conformity Assessment : 公益財団法人日本適合性認定協会)**から**ISO/IEC 17025:1999 (試験所及び校正機関の能力に関する一般要求事項)**に基づく試験所認定を受けた機関。

3.6.3保管・輸送性

- (1) 常温での保管・輸送が可能であること。
- (2) 高温低温（常温の範囲を超える）になる場所(屋外倉庫・車内など)での保管・輸送が可能とする場合は、根拠を提示すること。

3.6.4容器包装

- (1) 輸送、保存中の温度・湿度変化に耐え、積み重ねても損傷しにくいなど強靱な包装容器を用いること。
- (2) 外装は、輸送・保管上の強度を有すること。

4.申請

申請者は、日本災害食認証申請書一式、製品サンプル5個を日本災害食学会に提出するとともに、所定の申請料を支払うこと。

4.1認証申請書

- (1) 申請書及び添付の資料によって、申請食品が3項の要求を満たすことを保証すること。
- (2) 申請者はword/excel、および各word/excelのPDF版、製品写真はjpgでメール提出すること。
- (3) 申請書作成に当たっては、下記の事項に留意すること。

申請書に添付する資料等

- a. 表紙(様式1)には申請者の社名、住所、氏名、役職、連絡を含むこと。
- b. HACCPまたは総合衛生管理の認証を取得している場合は認証を証明する資料を、それらに該当しない場合は、衛生管理計画書及び所轄保健所による食品衛生監視票(直近のもの)、またはそれに代わる資料を添付すること。
- c. 材質・構成を説明する資料、特徴を説明する資料(例えば耐水性がある、被災環境でも開封しやすい)、外装に関わる資料を添付すること。
- d. 表示については、製品及びカートンに使用する認証ロゴマークとその位置を説明し、資料を添付すること。
- e. 保存試験および検査結果、細菌検査、官能検査、化学的検査(必要に応じて)の結果を証明する資料を添付すること。

4.2 製品サンプル等

(1)5個

(2)パンフレット、及びホームページに製品説明がある場合は該当箇所のコピーを提出する。

4.3 申請料

(1) 既存の審査機関が既に審査を終えている場合
初回申請 5 万円（1品目まで）、同一設備の生産品追加1品目につき1万円とする。

(2) 既存の審査機関の審査を終えていない場合
(1)に加えて追加実費請求を行う。

5 審査

5.1 書類審査

日本災害食学会・認証委員会(以下、「認証委員会」という)は、申請書等が認証基準を満足しているか評価を行う。

5.2 調理等適合検査

検査に必要なサンプルを用いて、喫食に問題がないか、災害時にラベルの表示通りに食べられるかどうかなどの確認を行う。

5.3 立ち入り検査

認証委員会が現地立ち入り検査を必要と判断した場合は、申請者の費用負担において検査を行う。

6.学会認証

6.1日本災害食学会は、審査結果を踏まえ、認証の可否を決定し、認証する食品には認証番号を記載した認証書を申請企業宛てに発行する。認証食品は学会ホームページなどで周知する。

6.2 認証食品は認証ロゴマークを使用することができる。

6.3 登録料は50,000円/食品、同一設備の生産品追加1品目につき1万円とする。

7.表示

「日本災害食」の認証取得の表記ができる。
表記には、認証番号を併記する



8.表示ラベル

(1) 日本災害食は、各種条件について下記の表示マークを使用することが望ましい(複数添付可)。なお、使用場所は製品表示、パンフレット、ホームページなどの方法は問わない。

①喫食方法

そのまま
喫食
でき
ます

注水が
必要で
す

注湯が
必要で
す

湯煎などで
温めてくだ
さい

発熱剤がつ
いています



即食



注水



注湯



湯煎



発熱剤付



電子レンジ



電子レンジ不可



調理時間目安



調理時間目安