

日本災害食 認証基準

2020.08.09 改定

2019.01.22 改定

2018.08.19 改定

2018.03.17 改定

2017.01.22 改定

2016.03.21 改定

2015.01.06 制定

日本災害食学会

目次

(頁)

用語の定義	1
1. 目的	2
2. 遵守すべき国内法令	2
3. 要求事項	2
4. 申請	4
5. 審査	4
6. 学会認証	5
7. 表示ラベル	5
8. 認証期間、変更、更新及び認証の取り消し等	6
9. 費用	6
10. その他	7
11. 改定	7
日本災害食 配慮事項	8～9
補足説明	10
手続き案内	11
認証申請チェックリスト	14
様式1～様式10	15～25

用語の定義

1. 災害食

- 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。

2. 日本災害食

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「日本災害食認証基準」（以下「認証基準」と略す）を満たしていることを学会が認めた食品をいう。

1. 目的

本認証基準は日本災害食学会が、自助・共助・公助による災害時の食の備えの促進を図ることを目的とし、適切な災害食の選定に資するために、日本災害食として認証の基準、認定のプロセス、申請手続きを定める。認証を希望する申請企業は、本認証基準に則り、認証を受けるものとする。

2. 遵守すべき国内法令

食品衛生法など食品に関わる国内法令を遵守すること。

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(サプリメント等を含む)であること。
- (2) 下記のいずれかの条件で喫食できること。
 - ①そのまま喫食できる
 - ②温めれば喫食できる（発熱剤が付いている）
 - ③注水すれば喫食できる
 - ④注湯すれば喫食できる
 - ⑤温めれば喫食できる（熱源が必要である）

3.2 開発・製造・供給の体制

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) ISO22000、FSSC22000 等の国際規格の認証を取得している施設。
- (2) JAS 認定工場
- (3) 上記(1)から(3)には該当しないが、HACCP に沿った衛生管理計画を有し、自治体等の認証を受けているか、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*で輸送、保管、販売できる製品であること。
- (2) 1年以上の販売実績があること。*

3.6.2 保存性

- (1) 常温で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。実施機関は(3)に規定する機関または品質保証体制が確立されている自社の試験部門とする。
 - b. 加速試験など、期間を短縮して保存試験を実施する場合は、加速率の根拠を示すこと。
 - c. 賞味期間を科学的または合理的に説明できる場合は、保存期間の短縮又は保存試験の一部（又は全部）を省略することができる。*
- (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. 食品衛生法に基づく登録検査機関であること。
 - b. 健康増進法に基づく登録試験機関であること。
 - 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 試験及び校正を行う試験所の能力に関する一般要求事項) に基づき試験所認定を受けた機関であること。

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。
 - a. 表紙（様式 1）には申請者の社名、住所、氏名、役職、連絡先等を含むこと。
 - b. 各種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、微生物検査、官能検査、理化学検査（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。

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 認証食品にはできる限り速やかに認証ロゴマークを使用することが望ましい。

認証ロゴマークの近隣に「日本災害食」の認証取得の表記及び認証番号を併記すること。

表示は、製品又はカートンに表示するものとし、パンフレット、ホームページなどに記載することもできる。

6.3 認証ロゴマークを使用した製品、カートン、パンフレット、ホームページ

のコピーなどをサンプルとして各1個(部)ずつ、もしくはそれと同等の写真を提出する。

7. 表示ラベル

日本災害食は、喫食方法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。

認証ロゴマーク



表示ラベル



8. 認証期間、変更、更新及び認証の取り消し等

8.1 日本災害食の認証期間

認証期間は5年間とする。

8.2 申請内容の変更

認証期間中に（品名・食品の種類・製造分類が同じである限りにおいて）製造設備の設置場所及び製造設備及び食品の保存性及び原材料表示、包装デザインに変更を生じた場合、申請企業は、変更箇所を明記した様式（様式1、様式3、様式4、様式7、様式8）により申請すること。*

8.3 更新

申請企業が認証の更新を希望する場合、申請書（様式1）を提出することにより認証期間を延長することができる。更新日は、認証期間の最終日翌日とし、認証期間は5年間とする。更新の申請は認証期限の1年前から行うことができる。

8.4 取り下げ

申請企業が、認証を受けた食品の取り下げを希望する場合は、「認証食品名(認証番号)」「認証取り下げの理由」「取り下げの期日」について文書を提出する。

8.5 認証停止

認証食品の食品安全、または品質管理上で問題が生じた場合は、日本災害食認証を停止することができる。問題の解消が確認できれば、停止を解除することができる。

8.6 取消し

以下の事象が発生した場合は、日本災害食の認証を取り消すことができる。

- ① 認証申請書の記述、並びに認証後の市販品の購入による品質確認などで虚偽があると判明した場合
- ② 申請企業に公助良俗に反する行為が認められた場合
- ③ 重大な問題の発生に対して、改善の事実が認められない、改善する意思が認められない場合

9. 費用

新規申請時

審査料 1品目 5万円、同一設備の生産品追加 1品目につき 1万円

登録料 1品目 5万円、同一設備の生産品追加 1品目につき 1万円

変更申請時

審査料 1品目 5000円

更新時

登録料 1品目 5万円、同一設備の生産品追加 1品目につき 1万円(ただし、日本災害食学会の法人会員は無料)

認証通知書を希望する場合は手数料 1000円*

10. その他

本基準に定めのない事項については、日本災害食学会理事会にて適宜協議するとともに、必要に応じて基準を改定する。

11. 改定

「本基準の改定は、日本災害食学会理事会で審議し決定する。この決定に基づく改定後の認証基準は学会ホームページ及び印刷物などで周知する。改定結果が既認証食品に影響を与えると理事会が判断する場合は、その内容や適用の時期などについて、既認証食品の申請会社に通知する。

(了)

日本災害食 配慮事項

日本災害食は下記の事項に配慮することが望ましい。

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

2. 災害時の役立ち度に配慮があることが望ましい。

役立ち度は、喫食方法のほかに、被災者の生活、活動の内容にも考慮が必要である。

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

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

2.3 その他の役立ち度

水濡れ、保管容積などへの配慮

補足説明

3.6

* 常温

日本工業規格による「常温」の範囲 $20^{\circ}\text{C} \pm 15^{\circ}\text{C}$ (5~35°C) (JIS Z 8703) とする。

* 販売実績 (1年以上) の判断に関して

同じ生産ラインで製造した類似製品の販売実績が1年以上存在する場合は、新製品であっても、1年の販売実績が存在するものとみなせる根拠および販売実績 (期間と数量) を提出していただき、審査を受けることが可能である。

* (保存性説明資料)

会社として責任を持ち賞味期間を保証しているという下記の資料を提出する必要がある。

- 品質保証体制図 (自社の試験部門で保存試験を実施している場合は、品質管理体制が確立していることを示すため、責任者名を明記した体制図を提出する)。
- 保存性に関する試験等の資料 (規定する機関又は品質保証体制が確立されている自社の試験部門で実施したもの)
 - ・ 保存条件 (温度、湿度、場所、期間等)
 - ・ 検査項目 (この中で微生物検査と官能検査、必要に応じて理化学検査を実施) および判定基準
 - ・ 検査結果
 - ・ 試験結果に基づく結論

* 保存期間の短縮等を行った場合

加速試験の設定の根拠の説明や自社の実績、文献 (該当部分の複写) などの資料を添付する。

また、認証後、実際の賞味期間の保存を行い、設定した期間が妥当であることを確認すること。

8.2

*変更申請は、申請時提出済の様式を用いる。様式1の「変更」にチェックをし、理由を記入し、該当部分の見出しを赤色に変えるなど、変更箇所が判別可能になるように記入すること。審査を必要とする変更 (製造 設備の場所、保存性) 以外の変更 (包装デザイン等の変更、表示方法の変更等、食品内容は変わらないもの) の場合も同じ。デザイン等の変更は、変更が確認できる写真を様式8に貼り込むこと。

*変更申請の場合は認証の更新時期は変わらない (最初の認証から5年間)。

* 認証通知書は、賞状用紙に製品名、認証番号、認証期間等を印字したもの。
番号通知等は pdf 書類のメール添付および郵送でも行う。

日本災害食 認証申請に関する手続き・料金

認証申請手続きの流れ (認証基準および補足説明を参照すること)

申請事業者	認証事務局 (日本災害食学会)
1.申請書類(Excel)・資料をメール添付/大容量データ送信サービス (宅ふぁいる等) で認証事務局へ送付 宛先アドレス ninsho@telepac.jp	
	2.受理番号通知発行、審査料請求 書類不備 (記載不十分、資料不足等) が判明した場合、合わせて連絡
3.商品サンプルの送付 メールで送信済の申請書の出力に押印したものを同封	
	4.認証委員会による審査会議開催 (年 4 回及び臨時開催) 基準を満たしていると判断された場合は、認証決定
	5.審査結果通知 認証決定の場合はさらに 9 へ
6.審査結果通知に対する応答 不足資料の提出、要請に応じた説明ほか 応答期間 3 か月とする。 *再検査等で 3 か月以上を要する場合は連絡すること期限までの応答がない場合は取り下げとみなし、データ抹消 (後日再度申請する場合は新規申請となる)	
	7.審査会議開催・審査結果通知
8.上記 6 に同じ	
	9.認証決定通知、登録料請求
10.登録料入金	
	11.認証番号通知、ロゴデータ付与

認証申請書 (Excel) 記載上の注意及び認証申請の準備

(申請書内にチェックリストがあるので確認に用いること)

1. 日本災害食認証申請書の記載について		
様式	名称	記載事項、添付書類等*
様式 1	日本災害食認証申請書	申請者名：決裁権を持つ者 (役員、代表取締役など) 価格：希望価格、参考価格など具体的な数字を記入

		申請企業と「販売者」「製造者」が異なる場合は会社名、住所を記載
様式 2	申請食品の説明及び開発・運用の体制	申請担当者：事務局と直接連絡を行う担当者 製造委託をしている場合は、委託先がどのような品質管理をしているか、及びその委託先の管理方法等自社の取り組みを記載する。
様式 3	製造設備の設置場所	
様式 4	設備に関する資料	製造フロー図添付。 個別に製造機械の名称（一般名称でも可）、機械の型番（任意）、製造社名（任意）、主な仕様・性能（概略寸法、消費電力、精度、製造数量/単位時間等）の記載が必要。
様式 5	衛生管理に関する資料	該当する衛生管理体制を示し、それを証明する書類（コピー可）。 または、HACCP に沿った衛生管理計画と保健所検査結果の複写（衛生管理計画の責任部門の明記が必要）。
様式 6	品質説明資料	
様式 7	保存性説明資料	賞味期間を決めたプロセスを明確化する。 < * 保存性に関する参考資料参照 > ・ 保存試験に関する資料（規定する機関又は品質保証体制が確立されている自社の試験部門で実施したもの） ・ 保存条件（温度、湿度、場所、期間等） ・ 検査項目(この中で微生物検査と官能検査、必要に応じて理化学検査を実施) および判定基準 ・ 検査結果 ・ 試験結果に基づく結論 保存期間の短縮等を行った場合 加速試験の設定の根拠の説明や自社の実績、文献（該当部分の複写）などの資料を添付する。 また、認証後、実際の賞味期間の保存を行い、設定した期間が妥当であることを確認すること。
様式 8	保管・輸送性及び容器包装説明資料	写真や図を貼る。
様式 9	栄養に関する説明資料	社内・社外を問わないが、栄養分析の結果データか、計算値等の根拠の説明が必要。
様式 10	災害時の役立ち度に関する説明資料	要配慮者：災害時に、どういう人の役に立つのかを記入。 認証ロゴの使用場所：商品、カートンについて。（予定でも可）文章あるいは予定図でも可。
2. 製品サンプルについて		
サンプル数量	個食は各 5 個。 炊出し用など大人数用商品は応相談	

同梱品	<p>①カートンについては、災害時の積載強度を確認するため、スペックおよび写真、あるいは現物を同梱すること</p> <p>②認証ロゴマークを使用した製品、カートン、パンフレット、ホームページのコピーなどをサンプルとして各1個(部)ずつ、もしくはそれと同等の写真を提出する。</p>
-----	--

認証取得後の変更・更新

*変更申請は、最新の認証済み申請書 (Excel データ)をベースに、変更箇所を判別可能に赤色等に変えて修正を行い、該当様式のシートの見出しの色も変えること。

手続き	様式	内容
【変更】 包装デザイン 原材料 製造設備の場所・製造設備 その他保存性に関わる変更 *認証番号・期間は変わらない	様式1	「変更」をチェック、()に理由等を記入 デザイン変更のみ：書類提出のみ。 *法律に基づいた表示変更は該当しない。 原材料、製造設備の場所及び製造設備、保存性に関わる変更は要審査。
	様式3	製造設備の設置場所について記載
	様式4	製造設備の変更について記載、 製造フロー図を貼付。
	様式7	保存性に関わる変更
	様式8	変更したデザイン、 表示等の変更が判別できるように図・写真を貼付する。
【更新】 認証期間満了(5年間)後、変更がなく認証登録を継続する場合	様式1	「更新」をチェック。 担当者・連絡先の変更があれば変更し赤色等に変える *更新の申請は認証期限の1年前から行うことができる。

費用

新規申請時	審査料 1品目 5万円、同一設備の生産品追加1品目につき1万円 登録料 1品目 5万円、同一設備の生産品追加1品目につき1万円
変更時	【審査が必要な場合】 審査料 1品目 5000円
更新時	登録料 1品目 5万円、同一設備の生産品追加1品目につき1万円 *日本災害食学会の法人会員は無料
2通目以降の認証通知書の発行	手数料 1000円

認証申請チェックリスト			
種別	番号	名称	記載事項、添付書類等*
書類	様式1	日本災害食認証申請書	申請企業名、責任者名：決裁権を持つ者を記載 変更：製造設備の場所、保存性に関わる変更（要審査）、包装デザイン変更など 更新：変更がなく認証登録を継続する場合
	様式2	申請食品の説明及び開発・運用の体制	申請担当者：事務局と直接連絡を行う担当者 自社の開発体制等（組織図、商品開発フロー図等） 委託先での品質管理に関する資料
	様式3	製造設備の設置場所	
	様式4	設備に関する資料	製造フロー図を添付
	様式5	衛生管理に関する資料	各種認定証等、または衛生管理計画と保健所検査結果の複写。 衛生管理計画の責任部門の明記が必要。
	様式6	品質説明資料	
	様式7	保存性説明資料	保存条件（温度・期間など）、試験項目、基準、試験報告書など各試験の生データの複写。加速試験の設定の根拠の説明や文献などの資料。文献は該当部分の複写も必要。
	様式8	保管・輸送性及び容器包装説明資料	後日デザイン等変更の場合は変更箇所が確認できるように写真や図を貼る。
	様式9	栄養に関する説明資料	社内・社外を問わないが、栄養分析の結果データか、計算経過の根拠の説明が必要。
	様式10	災害時の役立ち度に関する説明資料	要配慮者：災害時に、どういう人の役に立つのかを記入。認証ロゴの使用場所：商品、カートンについて。（予定でも可）文章あるいは予定図でも可。
日本災害食申請食品 サンプル			個食は各5個。炊出し用など大人数用商品は応相談
			*カートンについては、災害時の積載強度を確認するため、スペックおよび写真、あるいは現物を同梱すること
			*認証ロゴマークを使用した製品、カートン、パンフレット、ホームページのコピーなどをサンプルとして各1個（部）ずつ、もしくはそれと同等の写真を提出する。

様式1												
日本災害食認証申請書(見本)												
101								申請日	年	月	日	
日本災害食学会殿												
102								申請企業名				
							責任者名					
							所在地					
103	<input type="checkbox"/>	日本災害食の認証を申請します										
	<input type="checkbox"/>	以下の理由により、申請内容が変更になったため、変更申請します。 (変更点:) (変更理由:) ※変更内容が明確になるように、前後の様式をそれぞれ添付するか、見え消しで記載してください。										
	<input type="checkbox"/>	日本災害食の認証の更新を申請します。										
認証に関する要求事項を遵守し、申請食品の評価に必要な全ての情報を提供します。												
104	食品の概要	品名(和文)										
		品名(英文)										
105		認証番号(既得の場合)										
106		食品の種類	<input type="checkbox"/> 主食	<input type="checkbox"/> 副食	<input type="checkbox"/> 汁物	<input type="checkbox"/> デザート						
			<input type="checkbox"/> 飲料	<input type="checkbox"/> 調味料	<input type="checkbox"/> その他()							
107		製造分類	<input type="checkbox"/> 缶詰	<input type="checkbox"/> レトルト	<input type="checkbox"/> びん詰	<input type="checkbox"/> 凍結乾燥						
			<input type="checkbox"/> 乾燥食品	<input type="checkbox"/> その他()								
108		発売日										
109		賞味期間										
110		規格・荷姿	パンフレットがある場合は添付してください									
111		個包装 内容量										
112		カートン 入り数										
		総重量										
113		販売形態	<input type="checkbox"/> 小売り用	<input type="checkbox"/> 業務用	<input type="checkbox"/> 消費者用							
114		価格(標準小売り)										
115	申請企業名	社名(和文)										
		社名(英文)										
116		ホームページURL										
		製品紹介URL										
		申請企業の実績										
117	販売者 (申請企業と異なる場合) 製造者 (申請企業と異なる場合)	会社名										
		住所										
		会社名										
		住所										
118	日本災害食学会記入欄								申請受理番号:			
							認証委員会にて、ご申請受理年月日:					

様式3

製造設備の設置場所

会社名 (委託等の場合)	住所	実施作業	備考
301 <input type="checkbox"/> 自社			
<input type="checkbox"/> 委託先			
日本災害 食学会記 入欄			

様式5

衛生管理に関する資料

- | | | |
|-----|---|--------------------------|
| 501 | <input type="checkbox"/> ISO22000、FSSC22000等の国際規格の認証を取得している施設であり、
認証を証明する書類を添付 | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> JAS認定工場であり、認定を証明する書類を添付 | |
| | <input type="checkbox"/> 食品衛生法による総合衛生管理製造過程の承認施設であり、認証を証明する書類を添付 | |
| | <input type="checkbox"/> HACCPに沿った衛生管理計画を有し、自治体等の認証を受けているか、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であり、それを証明する書類を添付。 | |

502	添付資料	<input type="checkbox"/>
-----	------	--------------------------

日本災害
食学会記
入欄

様式9

栄養に関する説明資料

901	エネルギー・栄養素	災害時の参照量	成分表示(100g当り又は1食あたり) ()内は参照量に対する1食あたりの充足率	別添番号
		(100g当り、1食あたり)○で囲む		
	<input type="checkbox"/> エネルギー	2,000kcal	(充足率 %)	
	<input type="checkbox"/> 水分			
	<input type="checkbox"/> たんぱく質	55g	(充足率 %)	
	<input type="checkbox"/> 脂質			
	<input type="checkbox"/> 炭水化物			
	<input type="checkbox"/> 食物繊維			
	<input type="checkbox"/> 灰分			
	<input type="checkbox"/> ナトリウム			
	<input type="checkbox"/> カリウム			
	<input type="checkbox"/> カルシウム			
	<input type="checkbox"/> リン			
	<input type="checkbox"/> 鉄			
	<input type="checkbox"/> ビタミンA			
	<input type="checkbox"/> ビタミンD			
	<input type="checkbox"/> ビタミンE			
	<input type="checkbox"/> ビタミンK			
	<input type="checkbox"/> ビタミンB1	1.1mg	(充足率 %)	
	<input type="checkbox"/> ビタミンB2	1.2mg	(充足率 %)	
	<input type="checkbox"/> ビタミンC	100mg	(充足率 %)	
	<input type="checkbox"/> 食塩相当量			
	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>			
	太字:			
	災害時に不足しがちで配慮必要なエネルギー・栄養素			

日本災害
食学会記
入欄

災害時の役立ち度に関する説明資料

	対象	配慮内容	
1001	<input type="checkbox"/> 一般的事項	<input type="checkbox"/> 栄養面	
		<input type="checkbox"/> その他	
1002	<input type="checkbox"/> 要配慮者	<input type="checkbox"/> 乳幼児	
		<input type="checkbox"/> アレルギー患者	
		<input type="checkbox"/> 妊産婦	
		<input type="checkbox"/> 高齢者	
		<input type="checkbox"/> 栄養不良者	
		<input type="checkbox"/> 病者 (腎臓、心臓、肝臓等の慢性疾患)	
		<input type="checkbox"/> 障害者 (摂食、嚥下困難等)	
		<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> 災害時救援活動者		
	<input type="checkbox"/> 対象を特定していない		
	<input type="checkbox"/> その他		
1003	水濡れ、保管容積などへの配慮		
1004	認証ロゴの使用箇所	<input type="checkbox"/> 商品パッケージ → <input type="checkbox"/> 表 <input type="checkbox"/> 裏面 <input type="checkbox"/> カートン側面 <input type="checkbox"/> パンフレット <input type="checkbox"/> ホームページ <input type="checkbox"/> その他()	
	日本災害食学会記入欄		

審査シート						
1. 食品名及び申請企業						
2. 申請日						
3. 審査日						
4. 審査員氏名						
5. 書類審査の結果						
			必須項目:✓/未 その他:有/無	確認結果		
			区分	必須項目	その他	備考
様式1	申請書表紙	101	申請日	必	0	
		102	申請企業	必	0	
		103	申請区分	必	0	
		104	申請食品名	必	0	
		105	認証番号			0
		106	食品の種類	必	0	
		107	製造分類	必	0	
		108	発売日	必	0	
		109	賞味期間	必	0	
		110	規格・荷姿	必	0	
		111	個包装・内容量	必	0	
		112	カートン入数・総重量	必	0	
		113	販売形態	必	0	
		114	価格(標準小売り)	必	0	
		115	申請企業名	必		0
		116	HP、商品紹介URL、実績等	必		0
		117	販売者、製造者(申請者と異なる場合)		0	
		118	申請受理番号及び受理年月日	必	0	
様式2	食品の説明及び開発・運用の体制	201	平常時の喫食方法	必	0	
		202	災害時の喫食方法	必	0	
		203	申請担当者	必	0	
		204	開発・製造・供給の体制	必	0	
		205	委託先の管理方法	必	0	
様式3	製造設備の設置場所	301	製造設備の設置場所	必	0	
様式4	製造設備に関する資料	401	製造設備に関する資料	必	0	
様式5	衛生管理に関する資料	501	衛生管理の種類	必	0	
		502	添付資料	必	0	
様式6	品質説明資料	601	輸送・保管・販売時の温湿度条件	必	0	
		602	販売実績	必	0	
様式7	保存性説明資料	701	賞味期間	必	0	
		702	賞味期間の保証方法	必	0	
		703	検査実施機関	必	0	
		704	検査・試験	必	0	
様式8	保管・輸送性及び容器包装説明資料	801	保管条件	必	0	
		802	輸送条件	必	0	
		803	容器包装	必	0	
様式9	栄養に関する説明資料	901	栄養成分		0	
様式10	災害時の役立ち度に関する説明資料	1001	栄養面での災害時の役立ち度		0	
		1002	想定対象者		0	
		1003	水漏れ、保管容積などへの配慮		0	
		1004	認証ロゴの使用箇所		0	
			必須項目数	34		
			必須項目合格(○)	0		
			必須項目不合格(×)	0		
			必須項目未記入(未)	0		
			未確認項目	34		
6. 調理等適合検査の結果						
7. 結論						
			合格			
			不合格(理由:)	
			判断保留(理由:)	
8. 特記事項						
<input checked="" type="checkbox"/> : 基準を満足、×: 基準を満足しない 未: 未記入、?: 内容に疑問あり 有: 記載あり 無: 記載なし						

