２０－２ 災害備蓄用品（食料）

(1) 品目及び判断の基準等

| | |
|---|---|
| アルファ化米<br><br>保存パン<br><br>乾パン | 【判断の基準】<br>①賞味期限が５年以上であること。<br>②製品及び梱包用外箱に、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法及び製造者名が記載されていること。<br><br>【配慮事項】<br>〇回収・再生利用による廃棄物排出抑制等に係る仕組みがあること。 |
| レトルト食品等 | 【判断の基準】<br>①次のいずれかの要件を満たすこと。<br>ア．賞味期限が５年以上であること。<br>イ．賞味期限が３年以上であって、容器、付属の食器及び発熱材等について回収し再利用される仕組みがあること。<br>②製品及び梱包用外箱に、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法及び製造者名が記載されていること。<br><br>【配慮事項】<br>〇回収・再生利用による廃棄物排出抑制等に係る仕組みがあること。 |
| 栄養調整食品<br><br>フリーズドライ食品 | 【判断の基準】<br>①賞味期限が３年以上であること。<br>②製品及び梱包用外箱に、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法及び製造者名が記載されていること。<br><br>【配慮事項】<br>〇回収・再生利用による廃棄物排出抑制等に係る仕組みがあること。 |

備考）１　本項の判断の基準の対象とする「アルファ化米」「保存パン」「乾パン」「レトルト食品等」「栄養調整食品」及び「フリーズドライ食品」は、災害備蓄用品として調達するものに限る。

２　「レトルト食品等」とは、気密性を有する容器に調製した食品を充填し、熱溶融により密封され、常温で長期保存が可能となる処理を行った製品をいう。

３　「栄養調整食品」とは、通常の食品形態であって、ビタミン、ミネラル等の栄養成分を強化した食品をいう。

４　「アルファ化米」及び「乾パン」の賞味期限に係る判断の基準①については、市場動向を勘案しつつ今後見直しを実施することとする。

５　判断の基準②の原材料名については、梱包用外箱には適用しない。

６　個別の業務において使用する目的で購入した物品を災害用に利活用する場合は、災害備蓄用品の対象から除外することとする。

７　調達を行う各機関は、次の事項に十分留意すること。

ア．災害備蓄用品を調達するに当たり、当該品目の保存期限等を勘案した備蓄・購入計画を立案し、備蓄量及び購入量を適正に管理するとともに、継続的に更新していく仕組みを構築すること。

イ．納入時点において当該製品の残存期限を長くする観点から、納入事業者に対し、可能な限り新しい製品の納入のための準備が可能となるよう、納期まで一定の期間を与える等の配慮を行う契約方法について検討すること。

ウ．災害備蓄用の食料は、長期にわたって備蓄・保管することから、当該製品の賞味期限内における品質・安全性等について事前に十分確認の上、調達を行うこと。

(2) 目標の立て方

各品目の当該年度に調達する総調達量（個数）に占める基準を満たす物品の数量（個数）の割合とする。