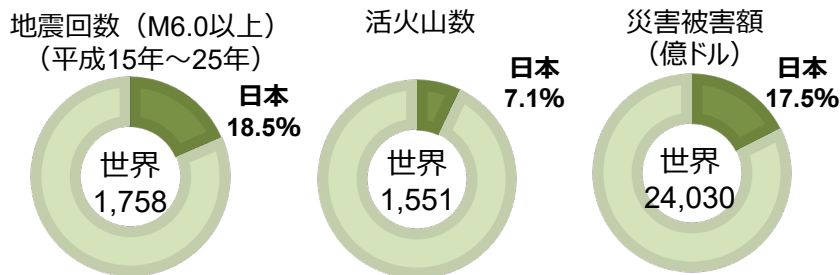


「災害食の品質要求事項」のISO規格化による輸出への貢献

現状及び課題

- 我が国は、地質、気象などの自然的条件から、地震等の災害が発生しやすい国土。世界的に見ても日本の災害発生割合は非常に高く、古くから防災のための技術、知識が蓄積されているところ。



（参照：内閣府平成26年版防災白書）

- 避難状況に応じた食料支援、要配慮者への対応、栄養状態等に課題があり、長期保存のみならず、多様なニーズに応じた災害時の食対応が必要に。
- 国内には、世界に先駆けた災害食の民間認証制度が存在。各国防災の取組貢献に向けた、本制度に沿った備蓄のシステムとそれに資する加工食品の海外普及促進のためには、国際規格化（ISO規格化）が有効。

- ✓ 日本災害食認証制度
食品安全、災害に適した食品基準を規定
- ✓ おもいやり災害食認証制度
上記基準に要配慮者毎の基準を追加



戦略的な規格策定

各国における関心の高まりも背景に、我が国に優位な市場を形成するため、**国際規格の制定に向けた取組が進められている。**

- ・日本が他国に先駆けて2021年に災害食ISO委員会を設置し、検討を開始。
- ・2023年7月
ISO/TC34（食品）に「災害食の品質要求事項」を新たに規格開発する新作業項目として提案。
- ・2023年10月
各国からの投票の結果、賛成多数により承認。
- ・2024年1月
ISOのWGで各国の専門家と規格内容の検討を開始。
- ・災害食の民間認証の基準をベースとし、災害食の品質、安全性、保存性等最低限備えるべき条件と、様々なニーズに応じるための任意の追加要件のISO化に向けて取組が進められている。

国際規格化による効果

- 国際規格により、災害対策の仕組みとして備蓄習慣を海外に普及することが可能となり、**災害食としての国際マーケットが拡大**



- 国際規格により、**我が国産品の付加価値が見える化され、海外における取引増加に寄与**



- 国際的な災害食市場の拡大と我が国産品の優位性が向上することにより、**輸出増に寄与**
- 我が国の**食品加工・品質管理・評価技術を世界に展開**



【ISO（国際標準化機構）での議論の場について】

- ・ISO/TC34（Food products）（食品専門委員会）の下に設置されている作業グループであるWG25（Food security in emergency or crisis situation（食料安全（保障）））において、議論が進められる。
- ・同WGのコンビーナは、市川芳明氏（多摩大学ルール形成戦略研究所客員教授）が務めている。
- ・また、同WGにおける「災害食の品質要求事項」の規格内容の検討にあたって、坪山（笠岡）宜代氏（国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 災害栄養情報研究室長）がPL（プロジェクトリーダー）を務める。

【災害食国際規格委員会（旧 災害食ISO委員会）の概要について】

委員長	坪山（笠岡） 宜代	国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 災害栄養情報研究室 室長
副委員長	市川 芳明	多摩大学 ルール形成戦略研究所 客員教授
副委員長	別府 茂	新潟大学大学院自然科学研究科 客員教授（非常勤講師）

※その他、学識経験者、学会、災害食関連団体、認証機関などが委員として参加。