

I 許可基準型病者用食品（Ⅱ～Ⅴ共通）許可基準（案）

低たんぱく質食品ワーキンググループ
アレルギー除去食品・無乳糖食品ワーキンググループ
濃厚流動食品ワーキンググループ

○許可基準型病者用食品については、以下の基準をすべて満たす必要がある。

1. 基本的許可基準

- ① 食品の栄養組成を加減し、又は特殊な加工を施したものがあって、医学的、栄養学的見地からみて特別の栄養的配慮を必要とする病者に適当な食品であることが認められるものであること。
- ② 特別の用途を示す表示が、病者用の食品としてふさわしいものであること。
- ③ 適正な試験法によって成分又は特性が確認されるものであること。

2. 概括的許可基準

- ① 指示された使用方法を遵守したときに効果的であり、しかもその使用方法が簡明であること。
- ② 品質が通常の食品に劣らないものであること。
- ③ 利用対象者が相当程度に広範囲のものであるか、又は病者にとって特に必要とされるものであること。

3. 食品群別許可基準

食品群別の許可基準（規格、許容される特別用途表示の範囲及び許可された場合の必要的表示事項）を満たしているものであること。

II 低たんぱく質食品許可基準 (案)

低たんぱく質食品ワーキンググループ

食品群名	規格	許容される特別用途表示の範囲	必要的表示事項
低たんぱく質食品	<ol style="list-style-type: none"> 1 たんぱく質含量は、通常と同種の食品の含量の30%以下であること。 2 エネルギー量は、通常と同種の食品の含量と同程度又はそれ以上であること。 3 ナトリウム及びカリウム含量は、通常と同種の食品の含量より多くないこと。 4 食事療法として日常の食事の中で継続的に食するものであり、これまで食していたものの代替となるものであること。 	たんぱく質摂取制限を必要とする疾患(腎臓疾患など)に適する旨	<ol style="list-style-type: none"> 1 医師にたんぱく質摂取量の制限を指示された場合に限り用いる旨 2 製品の一定量(例えば1個又は1片)当たりのたんぱく質含量 3 100g及び1食分、1包装その他の1単位当たりの熱量とたんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム、カリウム、カルシウム、リン、その他意図的に強化された成分の含量※ 4 「低たんぱく質」を意味する文字 5 医師、管理栄養士等の相談、指導を得て使用することが適当である旨 6 食事療法の素材として適するものであって、多く摂取することによって疾病が治癒するというものではない旨

※栄養成分等については、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム、カリウム、カルシウム、リン、その他意図的に強化された成分の含量の順に表示することとし、その他の表示方法については栄養表示基準に準じることとする。

Ⅲ アレルゲン除去食品許可基準（案）

アレルゲン除去食品・無乳糖食品ワーキンググループ

食品群名	規格	許容される特別用途表示の範囲	必要的表示事項
アレルゲン除去食品	<ol style="list-style-type: none"> 1 特定の食品アレルギーの原因物質である特定のアレルゲン不使用、除去又は低減したものであること。 2 除去したアレルゲン以外の栄養成分の含有量は、通常と同種の食品の含有量とほぼ同程度であること。 3 アレルギー物質を含む食品の検査方法により、検出限界以下であること。 4 同種の食品の喫食形態と著しく異なるものでないこと。 	特定の食品アレルギー（牛乳など）の場合に適する旨	<ol style="list-style-type: none"> 1 医師に特定のアレルゲンの摂取制限を指示された場合に限り用いる旨 2 食品アレルギーの種類又は除去したアレルゲンの名称（目立つように表示） 3 除去アレルゲンの代替物の名称 4 ビタミン、ミネラルの含量 5 標準的な使用法 6 医師、管理栄養士等の相談、指導を得て使用することが適当である旨 7 食事療法の素材として適するものであって、多く摂取することによって疾病が治癒するというものではない旨

※ アレルゲン除去食品に該当しないアレルギー疾患用食品については、個別の評価により患者用食品として表示許可を行う。

アレルゲンに関する新たな科学的知見が確認された場合は、早急に基準の見直しを実施する必要がある。

IV 無乳糖食品許可基準 (案)

アレルギー除去食品・無乳糖食品ワーキンググループ

食品群名	規格	許容される特別用途表示の範囲	必要的表示事項
<p>無乳糖食品</p>	<p>1 食品中の乳糖(又はガラクトース)を除去したものであること。</p> <p>2 乳糖(又はガラクトース)以外の栄養成分の含量は、通常と同種の食品の含量とほぼ同程度であること。</p>	<p>乳糖不耐症、ガラクトース血症に適する旨</p>	<p>1 医師に乳糖(又はガラクトース)の摂取制限を指示された場合に限り用いる旨</p> <p>2 乳糖(又はガラクトース)の代替物の名称</p> <p>3 ビタミン、ミネラルの含量</p> <p>4 標準的な使用法</p> <p>5 「無乳糖」を意味する文字</p> <p>6 乳たんぱく質を含む場合はその旨</p> <p>7 医師、管理栄養士等の相談、指導を得て使用することが適当である旨</p> <p>8 食事療法の素材として適するものであって多く摂取することによって疾病が治癒するというものではない旨</p>

V 総合栄養食品許可基準（案）

濃厚流動食品ワーキンググループ

食品群名	規格	許容される特別用途表示の範囲	必要的表示事項
総合 栄養食品	1 疾患等により経口摂取が不十分な方の食事代替品として、液状または半固形状で適度な流動性を有していること。 2 別紙の栄養成分等の基準に適合したものであること。	食事として摂取すべき栄養素をバランスよく配合した総合栄養食品で、疾患等により通常の食事で十分な栄養を摂ることが困難な方に適している旨 （上記に加え、特に濃度や成分を調整している旨）	1 「総合栄養食品（病者用）（〇〇調整）」の文字 2 医師、管理栄養士等の指導を得て使用することが適当である旨 3 栄養療法の素材として適するものであって、多く摂取することによって疾病が治癒するということではない旨 4 摂取時の使用上の注意等に関する情報 5 1包装当たり及び100kcal当たりのエネルギー、タンパク質、脂質、糖質、食物繊維、水分、ナトリウム、食塩相当量及び特に調整している成分を表示 6 摂取目安量（許可基準量又は標準範囲を外れるミネラル ^{※1} ・ビタミンがあるとき。） 7 摂取目安量を摂ったときの欠乏又は過剰摂取に注意する旨 ^{※2} の表示

※1 対象ミネラル：鉄、銅、亜鉛、マンガン、セレン、クロム、モリブデン、ヨウ素

※2 表示例：「〇〇、△△、…の欠乏（過剰摂取）に注意すること。」

（摂取目安量を摂ったときに別に定める範囲未満又は超える場合は、欠乏又は過剰の注意喚起表示をする。）

栄養成分等の基準

成分	100kcal当たりの組成
エネルギー	80～130kcal
たんぱく質*1	3.0～5.0g
脂質*2	1.6～3.4g
糖質	50～74%
食物繊維	(エネルギー比として)
ナトリウム	60～200mg
ナイアシン	0.45mgNE～15mg (ニコチン酸アミドとして)
パントテン酸	0.25mg以上
ビタミンA	28 μ gRE～150 μ g (又はレチノール125 μ gRE)
ビタミンB1	0.04mg以上
ビタミンB2	0.05mg以上
ビタミンB6	0.06～3.0mg
ビタミンB12	0.12 μ g以上
ビタミンC	5mg以上
ビタミンD	0.3～2.5 μ g
ビタミンE	0.4～30mg
ビタミンK	3～13 μ g
葉酸	12～50 μ g
塩素	50～300mg
カリウム	80～330mg
カルシウム	33～115mg
鉄	0.3～1.8mg
マグネシウム	14～62mg
リン	45～175mg

*1 アミノ酸スコアを配慮すること。

*2 必須脂肪酸を配合すること。

以下の成分は、標準範囲とする。

成分	100kcal当たりの組成
ビオチン	2.3 μ g以上
亜鉛	0.35～1.5mg
クロム	1～7 μ g
セレン	1～18 μ g
銅	0.04～0.5mg
マンガン	0.18～0.55mg
モリブデン	1～12 μ g
ヨウ素	8～120 μ g

VI 病者用個別評価型許可基準（案）

個別評価型ワーキンググループ

病者用特別用途食品たる表示許可の個別評価について

許可基準型病者用食品以外の病者用食品（個別評価型病者用食品）に係る表示の許可については、以下の要件により個別に評価する。

審査要件

- ① 特定の疾病のための食事療法^{*1}の目的を達成するための、効果が期待できるものであること。
- ② 食品又は関与する成分^{**2}について、食事療法上の効果の根拠が医学的、栄養学的に明らかにされていること。
- ③ 食品又は関与する成分について、病者の食事療法にとって適切な使用方法が医学的、栄養学的に設定できるものであること。
- ④ 食品又は関与する成分は、食経験等からみて安全なものであること。
- ⑤ 関与する成分は、次に掲げる事項が明らかにされていること。
 - ア 物理学的、化学的及び生物学的性状並びにその試験方法
 - イ 定性及び定量試験方法
- ⑥ 同種の食品の喫食形態と著しく異なったものではないこと。
- ⑦ まれにしか食されないものでなく、日常的に食される食品であること。
- ⑧ 錠剤型、カプセル型等をしていない通常の形態の食品であること。
- ⑨ 食品又は関与する成分は、「無承認無許可医薬品の指導取締りについて」（昭和46年6月1日薬発第476号薬務局長通知）別紙「医薬品の範囲に関する基準」の別添2「専ら医薬品として使用される成分本質（原材料）リスト」に含まれるものではないこと。
- ⑩ 製造方法、製品管理方法が明示されているものであること。

※1「食事療法」とは、疾病の治療及び再発や悪化の防止を目的として、医師の指示により医学的、栄養学的知見に基づき、栄養素等を管理した食事を摂取することをいう。

※2「関与する成分」とは、食事療法を実施するに当たり、疾病の治療等に関与する食品成分をいう。

個別評価型病者用食品の許可申請時の添付資料

- ① 当該食品を使用することにより、疾病の治療、再発や進展の防止を目的とする病者の食事療法として寄与できることが明らかとなる臨床データ（臨床試験成績）が必要であること。
- ② 現に病院等の医療機関において食事療法の一環な食品として使用され、食事療法上の有効性及び使用方法が医学的、栄養学的に明らかにされている食品にあつては、その有効性等を示す主要な臨床データを添付すること。
- ③ 現に食されてはいるものの食事療法上使用されていない食品にあつては、②の資料に加え、当該食品の有効性に関する対象群を設けた比較試験データが必要であること。
- ④ 上記のいずれの場合にあつても、社内資料のみでなく、査読のある学術雑誌に掲載し、あるいは掲載予定論文にした資料等の客観的な資料が必要であること。
- ⑤ 栄養指導等を行う際の応用例など、食事療法としての使用方法を説明する資料を添付すること。ただし、使用方法のうち、摂取量の設定に関する資料が必要なものにあつては、当該摂取量の設定の根拠については、①の資料の中で説明されるべきものであること。
- ⑥ 食事療法上その食品が日常的かつ継続的に摂取することが可能であることを示す病院等の医療機関における利用実績、患者、医師、管理栄養士等を対象としたアンケート調査結果等の資料を添付すること。
- ⑦ 毒性等の安全性に関する資料を添付するほか、アレルギーの発生等について文献検索等を行い、該当するものがあれば、資料として添付すること。
- ⑧ 関与する成分の安定性及び消費期限又は賞味期限を設定するための資料を添付すること。
- ⑨ 品質管理の方法に関する資料を添付すること。
- ⑩ 既に許可されている商品と関与する成分、許可を受けた表示の内容、使用方法及び食品の形態が同一のものである場合は、それぞれの文献を要約した資料があれば、全文を添付する必要はないこと。

Ⅶ 乳児用調整粉乳許可基準（案）

乳児用調製粉乳ワーキンググループ

1 乳児用調製粉乳たる表示の適用範囲

許可を受けるべき乳児用調製粉乳たる表示の範囲については、母乳代替食品としての用に適する旨を医学的・栄養学的表現で記載されたものに適用されるものとする。

2 乳児用調製粉乳たる表示の許可基準

乳児用調製粉乳たる表示の許可基準は、別紙に示す成分組成の基準に適合したものであることとする。

3 必要的表示事項

乳児用調製粉乳として許可された場合の必要的表示事項は、次のとおりとする。

- (1) 「乳児用調製粉乳」の文字
- (2) 当該食品が母乳の代替食品として使用できるものである旨（ただし、乳児にとって母乳が最良である旨の記載を行うこと。）
- (3) 医師、管理栄養士等の相談指導を得て使用することが適当である旨
- (4) 標準的な調乳方法
- (5) 乳児の個人差を考慮して使用する旨

4 乳児用調製粉乳の許可申請時に提出すべき資料

申請者は次に掲げる書類を添付することとする。

- (1) 申請者が法人の場合には、定款又は寄付行為
- (2) 当該食品が乳児用調製粉乳の許可基準の各項目に適合することを証明する試験成績書（3通以上）

なお、この試験は製造日が異なる製品又は別ロットの製品を3包装以上無作為に抽出して国又は地方公共団体等において設置した試験研究機関、その他適当と認められる機関において別紙に掲げる試験方法により行われるべきものとし、それぞれの試験成績書には試験機関名及び試験者名の記載並びに責任者の捺印があること。

(3) 表示見本

販売に際しての小売用容器包装又は添付文書の表示を図示したもの

- (4) 当該食品の自家試験実施結果
- (5) 製造所の構造、設備の概要及び品質管理の方法についての説明書
なお、品質管理の方法については、製造者が設定した当該食品の規格、それを確認するための方法及びその試験結果を記載することとし、製造者による試験のみではなく、定期的に外部の試験検査機関による試験を実施すること等について盛り込むこと。
- (6) その他当該食品に関する一般的説明資料
- (7) 申請者が製造者と異なる場合は当該食品の製造委託契約書

乳児用調製粉乳規格

	標準濃度のエネルギー(100ml当たり)
エネルギー	60～70kcal

成分	100kcal当たりの組成
たんぱく質 (窒素換算係数6.25として)	1.8～3.0g
脂質	4.4～6.0g
炭水化物	9.0～14.0g
ナイアシン	300～1500 μ g
パントテン酸	400～2000 μ g
ビタミンA	60～180 μ g
ビタミンB ₁	60～300 μ g
ビタミンB ₂	80～500 μ g
ビタミンB ₆	35～175 μ g
ビタミンB ₁₂	0.1～1.5 μ g
ビタミンC	10～70mg
ビタミンD	1.0～2.5 μ g
ビタミンE	0.5～5.0mg
葉酸	10～50 μ g
イノシトール	4～40mg
亜鉛	0.5～1.5mg
塩素	50～160mg
カリウム	60～180mg
カルシウム	50～140mg
鉄	0.45mg以上
銅	35～120 μ g
ナトリウム	20～60mg
マグネシウム	5～15mg
リン	25～100mg
α -リノレン酸	0.05g以上
リノール酸	0.3～1.4g
Ca/P	1～2
リノール酸/a-リノレン酸	5～15

VIII えん下困難者用食品許可基準（案）

えん下困難者用食品ワーキンググループ

1 えん下困難者用食品たる表示の適用範囲

許可を受けるべきえん下困難者用食品の表示の適用範囲については、えん下困難者の用に適する旨を医学的、栄養学的表現で記載されたものに適用されるものとする。

2 えん下困難者用食品たる表示の許可基準

えん下困難者用食品（えん下を容易ならしめ、かつ、誤えん及び窒息を防ぐことを目的とするもの）の表示の許可基準は、次の基準に適合したものであること。

- (1) 医学的、栄養学的見地から見てえん下困難者が摂取するのに適した食品であること。
- (2) えん下困難者により摂取されている実績があること。
- (3) 特別の用途を示す表示が、えん下困難者用の食品としてふさわしいものであること。
- (4) 使用方法が簡明であること。
- (5) 品質が通常の食品に劣らないものであること。
- (6) 適正な試験法によって特性等が確認されるものであること。
- (7) 別表 1 の規格を満たすものとする。

なお、簡易な調理を要するものにあつてはその指示どおりに調理した後の状態で当該基準を満たせばよいものとする。

3 必要的表示事項

えん下困難者用食品として許可された場合の必要的表示事項は、次のとおりとする。

- (1) 許可を受けた表示の内容として、「えん下困難者用食品」を意味する表示
- (2) 許可基準区分
- (3) 喫食の目安となる温度
- (4) 包装 1 個当たりの重量の表示
- (5) 1 包装分が含むエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物の量及びナトリウムの表示
- (6) 医師、歯科医師、管理栄養士等の相談指導を得て使用することが適当である旨の表示

4 表示値と測定値

製品は、定量するとき、表示量に対して栄養成分等の分析値が次の範囲内にあること。

- | | |
|-------------------------------|------------|
| (1) エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム | 80 ～ 120 % |
| (2) 脂溶性ビタミン、ミネラル | 80 ～ 150 % |
| (3) 水溶性ビタミン | 80 ～ 180 % |
| (4) その他 | 80 ～ 120 % |

5 えん下困難者用食品の許可申請時に提出すべき資料

- (1) 試験成績書は、原則として以下の要領により作成するものであること。

① 試験すべき項目は、硬さ、凝集性及び付着性として、試験方法は、別紙に掲げる方

法によるものとする。

- ② 試験は、製造日が異なる製品か又は別ロットの製品を3包装以上無作為に抽出して行うものとする。
- ③ 試験結果は常温及び喫食の目安となる温度のいずれの条件であっても規格基準の範囲内であること。

(2) 許可申請食品が基本的許可基準の各項目に適合することを客観的に証明する資料とは、次に掲げる事項を記載した書類をいうものであること。

- ① 製造者が設定した許可申請食品の製品規格及びそれを確認するための試験方法
- ② 許可申請食品の製造開始時から現在に至るまでの経緯及びその販売実績
- ③ 施設等における使用成績が報告されている場合は当該報告書類

(3) 自家試験実施結果とは、製造者が設定した許可申請食品の製品規格について、その製造者が自らの検査施設で試験をした成績書であること。

なお、自らの検査施設を有しないものにあつては、公的な試験研究機関等他の適当な検査機関に依頼して試験を実施しても差し支えないこと。

(4) 品質管理の方法については、製造者が設定した許可申請食品の製品規格、それを確認するための方法及びその試験結果を記載することとし、製造者による試験のみではなく、定期的に外部の試験検査機関による試験を実施すること等について盛り込むこと。

えん下困難者用食品の試験方法

えん下困難者用食品の試験検査方法は、次に示す試験方法又は試験条件によるものとする。

1 硬さ、凝集性、付着性の試験方法について

試料を直径 40mm、高さ 20mm の容器に 15mm に充填し、直線運動により物質の圧縮応力を測定することが可能な装置を用いて、直径 20mm、高さ 8mm 樹脂性のプランジャーを用いて、圧縮速度 10mm/sec、クリアランス 5mm で2回圧縮測定する。測定は冷たくして食する食品は10℃と20℃、温かくして食する食品は20℃と45℃で行う。

2 成分分析表及びエネルギー量の試験方法について

成分分析表及びエネルギー量の試験方法は、「栄養表示基準における栄養成分等の分析方法」によるものとする。

(別表1) 許可基準 (えん下困難者用食品)

	許可基準 I	許可基準 II	許可基準 III
硬さ (一定速度で圧縮した時の抵抗) (N/m ²)	$3 \times 10^3 \sim 1 \times 10^4$	$1 \times 10^3 \sim 1 \times 10^4$	$3 \times 10^2 \sim 2 \times 10^4$
付着性 (J/m ³)	$5 \times 10 \sim 4 \times 10^2$	$4 \times 10 \sim 1 \times 10^3$	$3 \times 10 \sim 1.5 \times 10^3$
凝集性	0.2~0.6	0.2~0.9	—
参考	均質なもの (例えば、ゼリー状の食品)	均質なもの (例えば、ゼリー状又はムース状等の食品)	不均質なものも含む (例えば、まとまりのよいおかゆ、やわらかいペースト状又はゼリー寄せ等の食品)

測定方法については付記を参照

食事療法用宅配食品等栄養指針（案）の概要について

食事療法用宅配食品栄養指針ワーキンググループ

病者用宅配食品等栄養指針

1 目的

本指針は、食事療法に用いられる宅配食品等の適正な製造・販売方法等を定めて、事業者に対する指導指針とすることにより、当該製品が医学・栄養学的に適正に提供されることを目的とする。

2 適用の範囲

(1) 本指針の対象とする食事療法に用いられる宅配食品等は、次の食品とする。

ア 食事療法用として日々の献立に基づき宅配される食品

イ 複数の食品を1日又は1回分を単位として食事療法用として組み合わせた食品

(2) 本指針の対象とする事業者は、次のものとする。

ア 食事療法用宅配食品について利用者に献立表及び食材料を提供する事業者

イ 食事療法用宅配食品について利用者に献立表及び調理済食品を提供する事業者

ウ ア、イの事業者に献立を提供する事業者

エ 複数の食品を1日又は1回分を単位として食事療法用として組み合わせた食品を提供する事業者

3 栄養基準

事業者は、適正な献立作成のため、1日の栄養基準を定めておくこと。

また、1日に2食又は1食のみの宅配等を行う場合は、1日の栄養基準を定めて、1日の栄養素等の量のほぼ3分の2又は3分の1を提供すること。

4 献立の作成

病者用宅配食品等の献立は、以下の条件を満たしていること。

(1) 栄養基準に基づいて作成されていること。

(2) 栄養基準は、各学会のガイドラインや文献等に基づいたものであること。

(3) 栄養基準とその献立の栄養量の差異は、次のとおりであること。

- ア エネルギー栄養基準の±5%以内
- イ たんぱく質、脂質栄養基準の±10%以内
- ウ その他の栄養素栄養基準以上

ただし、ア、イについては、おおむね1週間の平均が栄養基準の値に等しくなるように配慮すること。

また、制限の必要な成分は基準値以下とすること。

(4) 食事療法が継続しやすいよう、変化に富んだ献立であること。

(5) 食品材料の種類は、次のとおりであること。

ア 1日30食品以上を目安にすること。

イ 特に制限のない場合は、野菜は350g/日以上を、うち緑黄色野菜は100g/日以上を目標とすること。

(6) 作成した献立は、献立表として次の事項を記載すること。

ア 献立名

イ 材料名、使用量及び調理方法

ウ 個々の利用者に応じた栄養量に合わせるための調整方法

エ エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム、その他食事療法上重要となる成分の量

なお、前記の栄養素については、食品成分表による栄養計算によって栄養量を確認すること。

また、レトルトパウチ等の調理済食品を他社から購入して使用する場合は、当該食品の栄養成分表を取り寄せる等により栄養成分を確認すること。

5 食品材料等の計量

(1) 食材料を提供する事業者は、献立表に基づき個々の食品について廃棄量を考慮して使用量を下回らない量を計量すること。

(2) 調理済食品は、献立表に基づき正確に計量し調理すること。

6 栄養管理体制

(1) 栄養管理責任者の設置

ア 従事者のうちから管理栄養士等を栄養管理責任者として設置し、この者を中心とする栄養管理体制を確立すること。

イ 栄養管理責任者は、栄養管理が適正に行われるように、利用者相談部門、献立作成部門、加工部門等の指導、監督を行うこと。

(2) 指導助言者の確保

食事療法等について適切な指導助言が受けられる医療機関又は医師を確保しておくこと。

(3) 各部門ごとの責任者等の設置

- ア 事業者は、その業務内容に応じて利用者相談部門、献立作成部門、加工部門等を設け、それぞれに責任者を配置すること。
- イ 利用者相談部門においては、次の業務を行うこと。
 - ① 利用者からの質問に対して適切に対応すること。
 - ② 必要に応じアンケート調査を実施する等利用者のニーズを把握すること。

7 主治医との連携等

- (1) 利用予定者に対し、食事療食用宅配食品等の利用について主治医の事前了解を得るよう依頼すること。
- (2) 必要に応じて主治医と連携を図ることが望ましいこと。

8 情報提供

(1) 利用者への献立表での情報提供

利用者に配付する献立表にあつては、次の事項を記載すること。

- ア 献立名
- イ 材料名、使用量、調理方法
- ウ 個々の利用者に応じた栄養量に合わせるための調整方法
- エ 毎食及び1日の栄養素等の含量（エネルギー量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム量、その他食事療法上重要となる成分の量）
- オ 商品や食事療法に関する質問等のための連絡・相談先
- カ 1日に2食又は1食のみの宅配を行う場合は、残りの食事で摂取すべき栄養量とそれに適した食品例

(2) パンフレット等での情報提供

利用者等に配付するパンフレット等に献立表又は献立例を表示する場合は、前記(1)のエの栄養素等の含量を記載すること。

(3) 宅配時の容器等の表示事項

- ア 宅配時の容器等に献立名及び取扱い上の注意事項が表示されていること。
- イ 配時の容器等の外部から見える部分には、食事療食用食品である旨の表示を行わないこと。

9 帳簿の整理

実施献立表、栄養出納表及び在庫管理表を整備していること。

10 その他

食品衛生法、健康増進法その他関係法令を遵守すること。