

【 平成 29 年度 福岡県食品ロス削減推進事業 】

フードバンク活動ガイドライン



平成 29 年 12 月



公益財団法人 福岡県リサイクル総合研究事業化センター

< 目 次 >

1. ガイドラインの目的と対象範囲	3
1-1. ガイドラインの目的	3
1-2. 食品の対象範囲	3
1-3. 活動の対象範囲	3
2. 食品寄贈及び食品受取に関する合意書	5
2-1. フードバンク活動における合意書の作成	5
2-2. 食品の寄贈に関する合意書	5
2-3. 防災備蓄食品の寄贈に関する合意書	11
2-4. 食品の受取に関する合意書	13
3. 食品利用に関する注意事項	16
3-1. 提供食品の利用に関する注意事項	16
3-2. ①フードバンク団体 ⇒ 支援対象者（個人・施設）	17
3-3. ②フードバンク団体 ⇒ 自立相談支援機関等	18
3-4. ③自立相談支援機関等 ⇒ 支援対象者（個人）	19
4. 適正な衛生管理	20
4-1. フードバンク活動における衛生管理	20
4-2. 衛生管理マニュアル	20
4-3. 衛生管理点検表（記録様式）	27
5. トレーサビリティの導入	30
5-1. フードバンク活動における食品トレーサビリティ	30
5-2. トレーサビリティの導入	31
5-3. 記録の保存	32

1. ガイドラインの目的と対象範囲

1-1. ガイドラインの目的

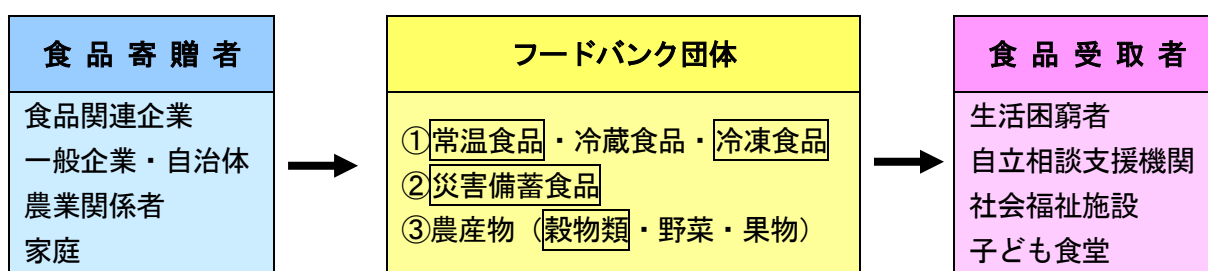
フードバンク団体が安全で安定したフードバンク活動を運営するにあたっては、食品の品質管理や衛生管理及び関係者（食品寄贈者及び食品受取者）との合意形成等が大きな課題となっている。

そこで、本ガイドラインは、活動予定あるいは活動初期のフードバンク団体が食品寄贈者の信頼性の向上を図るとともに、フードバンク活動を運営する上で必要とされる食品の品質管理や衛生管理及び関係者（食品寄贈者及び食品受取者）との合意形成等について、取りまとめたものである。

1-2. 食品の対象範囲

本ガイドラインが対象とする食品の範囲は、原則として次のとおりとする。

- ① 食品関連企業から寄贈された食品のうち、常温食品・冷蔵食品
- ② 一般企業・自治体から寄贈された防災備蓄食品
- ③ 農業関係者から寄贈された農産物のうち米などの穀物類



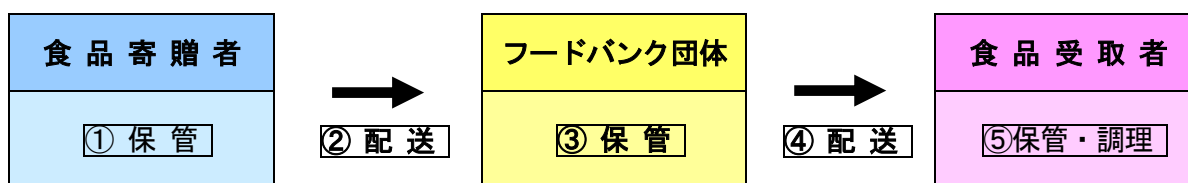
※フードバンク団体において一定期間保管できない次の食品は、本ガイドラインの対象外とする。

- ・ ① 冷蔵食品 ・ ③ 農産物（野菜・果物） ・ 弁当・惣菜等

1-3. 活動の対象範囲

本ガイドラインにおけるフードバンク活動の対象範囲は、次のとおりとする。

- | | |
|------|--|
| ② 配送 | 食品寄贈者からフードバンク団体への配送（フードバンク団体が配送する場合のみ） |
| ③ 保管 | フードバンク団体における保管・管理 |
| ④ 配送 | フードバンク団体から食品受取者への配送（フードバンク団体が配送する場合のみ） |



※フードバンク団体が関与しない次の行為は、本ガイドラインの対象外とする

- ・ 食品寄贈者による ① 保管 及び ② 配送
・ 食品受取者による ④ 配送 及び ⑤ 保管・調理

【トピックス①】フードバンクに関する食品関連企業の意見

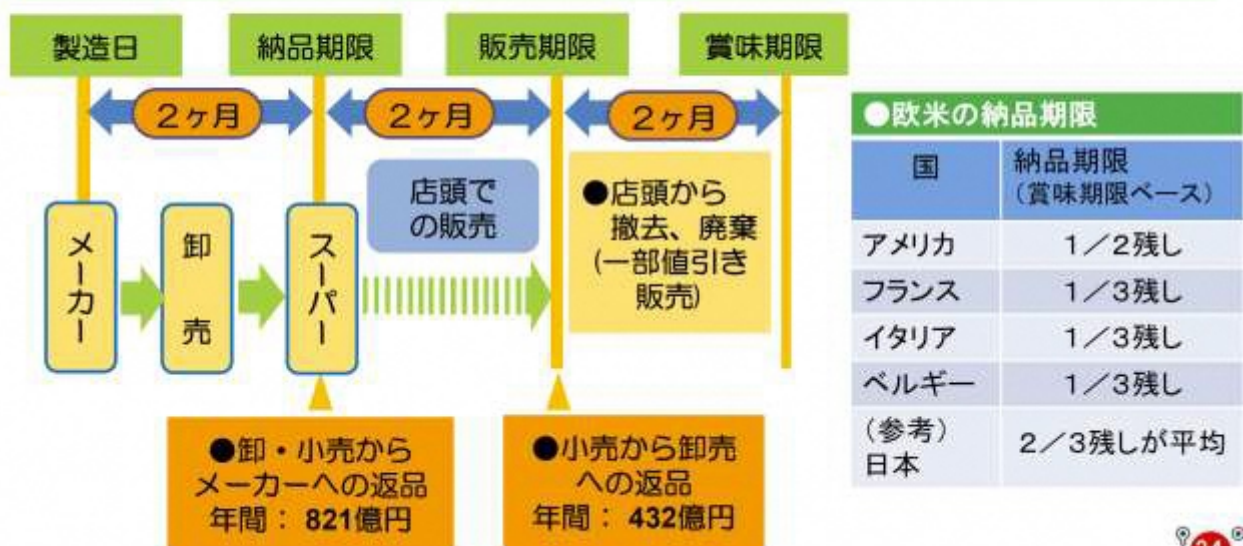
～フードバンクに関する企業アンケート調査結果（H28年7月リ総研調査）抜粋より～

- とても興味のある活動でこれから必要不可欠な活動だと思う。
サステナブル活動を進める中で興味がある。
- まだ食べられるのに様々な理由で処分される食品を食べ物に困っている人々に届けるフードバンク活動に賛同する。
- 各地で子ども食堂が立ち上げられているので、その場に商品を届けたい。
- フードバンク活動は地域に貢献できる取組みとして魅力を感じる反面、品質要因のトラブルや転売等のリスクも気になる。寄贈食品の流れの明確化など信頼関係の構築がカギになると思う。
- 提供商品が適切に使用されるという信頼性が重要であり、これがきちんと保証されれば、さらに提供しやすくなると思う。
- フードバンクへ提供の際、現状以上のコストや手間がかかるのであれば対応できない。
提供ルールや手続きが煩雑な印象がある。
- OEM方式の商品は取引先のブランドであり勝手に当社で処分できず、取引先の承諾が必要。
- フードバンクに関することは東京本社の管理となっており、（福岡支店では）判断できない。

【トピックス②】販売期限と3分の1ルール

- 小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を概ね3等分して商慣習として設定される場合が多く（いわゆる3分の1ルール）、食品ロス発生の一つの要因とされている。

いわゆる3分の1ルールによる期限設定の概念図（賞味期限6ヶ月の場合）



資料：製・配・販連協議会による平成26年度の推計結果

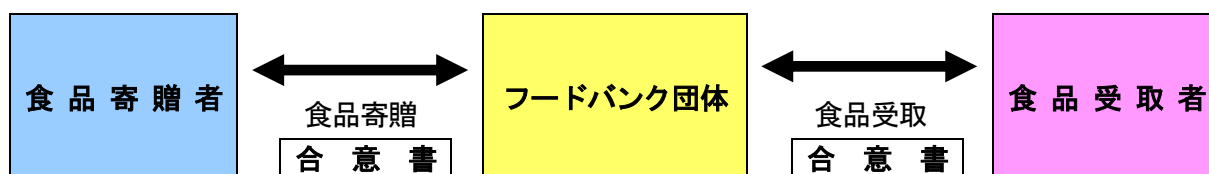
34

「食品ロスの削減とリサイクルの推進（H29.3 農林水産省）」より

2. 食品寄贈及び食品受取に関する合意書

2-1. フードバンク活動における合意書の作成

食品の品質確保・適正管理及び関係者の責任範囲の明確化を図るため、フードバンク団体は食品寄贈者と「食品寄贈に関する合意書」を、食品受取者と「食品受取に関する合意書」をそれぞれ作成して、双方保管する。



2-2. 食品の寄贈に関する合意書

食品関連企業がフードバンク団体へ食品を寄贈するにあたり、締結すべき主な合意事項は次のとおり。（甲：フードバンク団体、乙：食品寄贈者）

（1）食品寄贈者とフードバンク団体による事前協議

甲と乙は、寄贈食品の種類、数量、保存方法、食品表示及び配送方法等について、事前協議を行い、乙は甲に対し寄贈食品を無償で提供すること。

また、必要に応じて乙は甲に「商品規格書（商品カルテ、仕様書）」を提供する。

＜アレルギー表示について＞

アレルゲンを含む食品による健康被害を未然に防止するため、容器包装された加工食品には、次のとおり特定原材料の表示が規定されていることから、甲は乙から情報提供を受け、アレルゲン表示食品の情報を表示・記録・保存すること。

特定原材料（表示義務 7 品目）	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに
特定原材料に準ずるもの （表示推奨 20 品目）	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉

（2）食品寄贈者の品質確保と責任範囲

乙による寄贈食品は、食品衛生法その他関係法令に適合する品質であり、賞味期限内（消費期限内）であること。

また、乙は、甲へ寄贈するまでは、原則として寄贈食品の品質を保証し、寄贈前の原因による寄贈食品の食品衛生上の問題については、原則として乙の責任とすること。

（3）フードバンク団体の適正管理と責任範囲

甲は、寄贈食品の品質が保持されるよう適正に取り扱い、保存方法や賞味期限（消費期限）の遵守については、甲の責任において管理すること。

受取先への譲渡までの間の原因による寄贈食品の食品衛生上の問題については、原則として甲の責任とすること。

(4) フードバンク団体による寄贈食品の転売等禁止

甲は、寄贈食品をフードバンク活動のみに使用し、転売せず、金銭その他の有価物と交換しないこと。

ただし、フードバンク活動に準ずる使用として、乙が合意した場合はこの限りではない。

(5) フードバンク団体による記録・開示・報告

甲は、寄贈食品の取り扱いや受取先への譲渡に関する情報を記録し、これを▲▲年間保存すること。また、甲は乙の求めに応じて、この記録を開示・報告すること。

(6) 事故発生時の対応

甲と乙は、寄贈食品について何らかの事故が発生した場合、甲、乙又は関係する第三者は速やかに調査を行い、その調査結果に基づいて、適用される法令等に従い、原因究明や事後対応、再発防止策等について、別途誠実に協議すること。

【トピックス③】消費期限と賞味期限

消費期限

未開封状態で表示された方法で保存した場合に、品質が保持される期限のこと。

品質の劣化がはやい食品に表示・・・弁当、サンドイッチ、総菜など

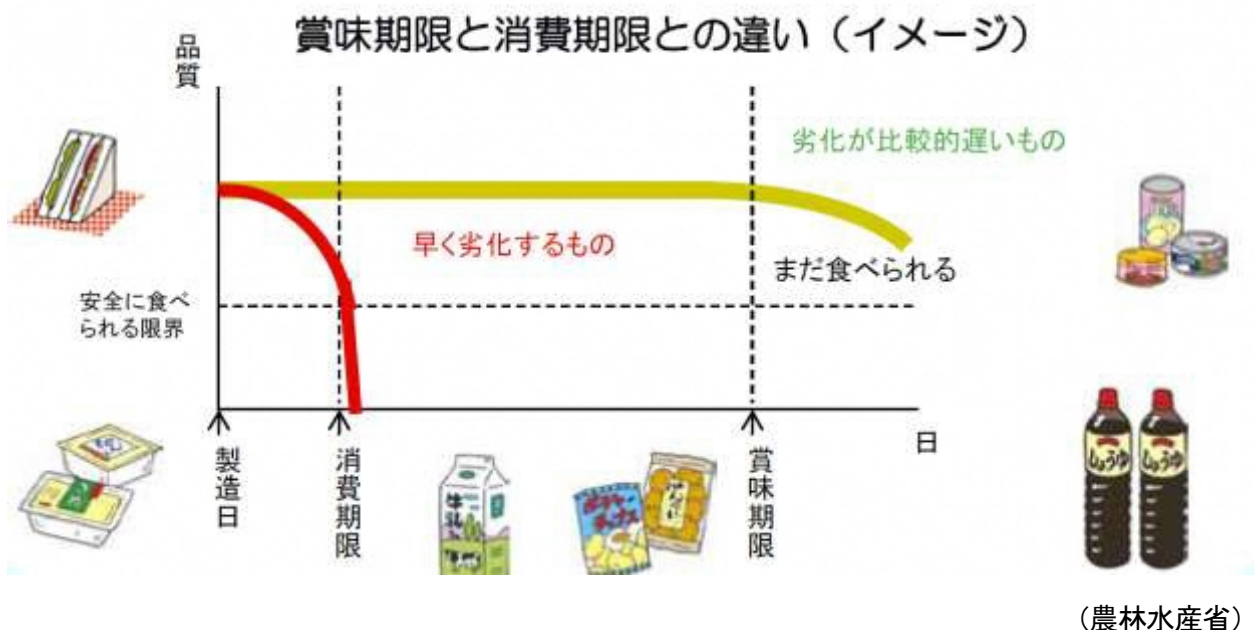
この期限を過ぎると衛生上の危害が生じる可能性が高くなる。

賞味期限

未開封状態で表示された方法で保存した場合に、期待される全ての品質の保存が十分可能と認められる期限のこと。

品質が比較的長く保持される食品に表示・・・カップ麺、缶詰、スナック菓子など

この期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではない。



【トピックス④】加工食品のアレルギー表示

食物アレルギーとは？

食物に含まれるタンパク質等の免疫学的機序を介して、じんま疹・湿疹などの皮膚症状、下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状、鼻・目粘膜症状、咳・ゼーゼー・呼吸困難などの呼吸器症状など、身体にとって不利益ないわゆるアレルギー症状が起こる疾患です（食中毒や乳糖不耐症など食物そのものによる作用は除きます）。アナフィラキシーショックを起こす人もおり、全身発赤、呼吸困難、血圧低下、意識消失など重篤な症状が現れます。

何のために表示されているの？

近年、乳幼児から成人に至るまで、食物アレルギーの症状を起こす人が増え、重篤なアナフィラキシーショック症状を起こし、対応の遅れから死に至る人もいます。

そこで、食品による健康被害を防止することを目的に食品衛生法関連法令が改正され、平成14年4月以降に製造・加工・輸入された加工食品にアレルギー症状を引き起こす物質（以下アレルギー物質）を表示する制度が始まりました。この表示の目的は、アレルギー物質に関する情報提示をすることにより、アレルギー症状が起こるのを避けることです。

表示されるアレルギー物質は？

表示される品目は実態調査などに基づいて見直され、平成16年に表示が勧められている「特定原材料に準ずるもの」に「バナナ」が、平成20年に「えび」「かに」が「特定原材料」に加わり、平成25年9月に「カシューナッツ」「ごま」が「特定原材料に準ずるもの」に加われました。

* 必ず表示される7品目

（特定原材料）

卵・乳・小麦・落花生・えび
そば・かに

* 表示が勧められている20品目

（特定原材料に準ずるもの）

いくら・キウイフルーツ・くるみ・
大豆・バナナ・やまいも・カシュー
ナッツ・もも・ごま・さば・さけ・
いか・鶏肉・りんご・まつたけ・
あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・
豚肉

※アレルギー物質の名称は、平成23-24年全国実態調査における発症数の多い順に記載しています。

表示をみるときに注意することは？

- 対象となる品目（アレルギー物質）は、上の表の27品目に限られます。

特定原材料に準ずるもの（表示が勧められている20品目：いくら、キウイフルーツ、くるみ…）については、表示が義務づけられていないため、表示されていない場合があります。

- 原材料表示欄外に注意喚起（コンタミネーション）が記載されている食品もあります。

- 容器包装の表示面積が30平方センチ以下のものには表示されないことがあります。

- 「〇〇は使用していません」は、必ずしも原材料に「〇〇が含まれていない」ことを意味するものではありません。

たとえば、「ケーキ」は一般的に原材料に「小麦粉（特定原材料）」を使用して作られますが、原材料に「小麦粉」を使用しないで作られる「ケーキ」も考えられます。この場合、「小麦粉を使用していません」と欄外に表示されている場合がありますが、製品の中に必ずしも含まれていないわけではなく、例えばコンタミネーションなどにより、小麦粉が混入することもあります。

- アレルギー物質の表示は、他の表示より文字を大きくしたり、文字の色を変えることができますようになっています。

- 店頭で量り売りされる惣菜、パン、注文を受けてから作られるお弁当、レストランのような飲食店のメニューや、お品書きなどについての特定原材料などは、必ずしも表示されていないので、ご注意ください。

「加工食品のアレルギー表示（H26.3 消費者庁）」より

食品の寄贈に関する合意書（例）

フードバンク●●（以下「甲」という。）と■■食品株式会社（以下「乙」という。）は、乙が甲に寄贈する食品（以下「寄贈食品」という。）について、以下のとおり合意する。

1. 事前協議

甲と乙は、寄贈食品の種類、数量、保存方法、食品表示及び配送方法等について、事前協議を行い、乙は甲に対し寄贈食品を無償で提供するものとする。

2. 品質確保

乙による寄贈食品は、食品衛生法その他関係法令に適合する品質であり、賞味期限内（消費期限内）であるものとする。

また、乙は、甲へ提供するまでは、原則として寄贈食品の品質を保証するものとし、寄贈前の原因による寄贈食品の食品衛生上の問題については、原則として乙の責任とする。

3. 適正管理

甲は、寄贈食品の品質が保持されるよう適正に取り扱い、保存方法や賞味期限（消費期限）の遵守については、甲の責任において管理するものとする。

受取先への譲渡までの間の原因による寄贈食品の食品衛生上の問題については、原則として甲の責任とする。

4. 転売等の禁止

甲は、寄贈食品をフードバンク活動のみに使用し、転売せず、金銭その他の有価物と交換しないものとする。

ただし、フードバンク活動に準ずる使用として、乙が合意した場合はこの限りではない。

5. 記録・開示・報告

甲は、寄贈食品の取り扱いや受取先への譲渡に関する情報を記録し、これを▲▲年間保存するものとする。

また、甲は乙の求めに応じて、この記録を開示・報告するものとする。

6. 事故発生時の対応

甲と乙は、寄贈食品について何らかの事故が発生した場合、甲、乙又は関係する第三者は速やかに調査を行い、その調査結果に基づいて、適用される法令等に従い、原因究明や事後対応、再発防止策等について、別途誠実に協議するものとする。

7. 守秘義務

甲と乙は、本合意書の有効期間中及び終了後も本合意書及び個別契約等により互いに開示された相手方の情報について秘密を保持し、事前の書面による承諾なく第三者にこれらを開示しないものとする。

8. 協議による解決

甲と乙は、本合意書に定めのない事項およびその他本合意書に関して生じた疑義については、誠意をもって協議のうえ解決するものとする。

9. 合意の解除

甲または乙は、相手方がこの合意書の定めに反したときは、何等の通知催告を要することなく、直ちに本合意書を解除することができる。

10. 有効期間

本合意書の有効期間は下記日付から満1年間とする。

但し有効期間終了の1ヶ月前までに、当事者いずれからも書面による契約終了の意思表示がない場合には、同一の内容で期間を1年更新するものとし、以降も同様とする。

本合意の証として本合意書2通を作成し、双方記名押印の上、各1通を保有するものとする。

平成〇〇年〇〇月〇〇日

(甲) 住 所 福岡県〇〇〇〇〇〇〇〇〇
名 称 フードバンク●●
代表者名 〇〇〇〇 (印)

(乙) 住 所 福岡県□□□□□□□□
名 称 ■■食品株式会社
代表者名 □□□□ (印)

食品寄贈者と事前協議をする場合、下記の記録例（様式）を活用する。

食品寄贈に関する事前協議 記録例（様式）		
協 議 日 時		平成 年 月 日（ 時 分）
担 当 者		●●●●（フードバンク●●）
寄 贈 者	名 称	■■食品株式会社
	所 在 地	福岡県福岡市博多区●●
	担 当 者	総務部社会貢献推進室 ●●●●様
	連 絡 先	TEL : FAX : Eメール :
寄贈食品	商 品 名	●●菓子
	規 格	●● g × ●●個入り
	寄贈理由	印字ミス・包装破損・規格外品・その他（ ）
	表示情報	名 称 ●●菓子 原材料名 落花生、米粉、でん粉、植物油、・・・ 添 加 物 調味料（アミノ酸等）、着色料・・・ 内 容 量 ●● g 賞味期限 2018. ●●. ●● 保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください 製 造 者 ●●食品株式会社 + F B 福岡県福岡市博多区●●
商品規格書の提供		あり（別紙） ・ なし
食品の寄贈頻度		不定期 ・ 臨時 ・ 定期（ ）
配送方法		
そ の 他 （注意事項・条件等）		

2-3. 防災備蓄食品の寄贈に関する合意書

自治体や一般企業がフードバンク団体へ寄贈する防災備蓄食品については、食品関連企業による寄贈食品とは品質確保の責任範囲が異なることから、「食品寄贈に関する合意書（例）」の一部を次のとおり変更した「防災備蓄食品の寄贈に関する合意書」を使用する。

防災備蓄食品の寄贈に関する合意書（例）

フードバンク●●（以下「甲」という。）と■■株式会社（以下「乙」という。）は、乙が甲に寄贈する防災備蓄食品について、以下のとおり合意する。

1. 事前協議

甲と乙は、防災備蓄食品の種類、数量、保存方法、食品表示及び配送方法等について、事前協議を行い、乙は甲に対し防災備蓄食品を無償で提供するものとする。

2. 品質確保

防災備蓄食品は、乙において適正に保管されたものであり、賞味期限内であるものとする。

3. 適正管理

甲は、防災備蓄食品の品質が保持されるよう適正に取り扱い、保存方法や賞味期限の遵守については、甲の責任において管理するものとする。

4. 転売等の禁止

甲は、防災備蓄食品をフードバンク活動のみに使用し、転売せず、金銭その他の有価物と交換しないものとする。

ただし、フードバンク活動に準ずる使用として、乙が合意した場合はこの限りではない。

5. 記録・開示・報告

甲は、防災備蓄食品の取り扱いや受取先への譲渡に関する情報を記録し、これを▲▲年間保存するものとする。

また、甲は乙の求めに応じて、この記録を開示・報告するものとする。

6. 事故発生時の対応

甲と乙は、防災備蓄食品について何らかの事故が発生した場合、甲、乙又は関係する第三者は速やかに調査を行い、その調査結果に基づいて、適用される法令等に従い、原因究明や事後対応、再発防止策等について、別途誠実に協議するものとする。

7. 守秘義務

甲と乙は、本合意書の有効期間中及び終了後も本合意書及び個別契約等により互いに開示された相手方の情報について秘密を保持し、事前の書面による承諾なく第三者にこれらを開示しないものとする。

8. 協議による解決

甲と乙は、本合意書に定めのない事項およびその他本合意書に関して生じた疑義については、誠意をもって協議のうえ解決するものとする。

9. 合意の解除

甲または乙は、相手方がこの合意書の定めに反したときは、何等の通知催告を要することなく、直ちに本合意書を解除することができる。

10. 有効期間

本合意書の有効期間は下記日付から満1年間とする。

但し有効期間終了の1ヶ月前までに、当事者いずれからも書面による契約終了の意思表示がない場合には、同一の内容で期間を1年更新するものとし、以降も同様とする。

本合意の証として本合意書2通を作成し、双方記名押印の上、各1通を保有するものとする。

平成〇〇年〇〇月〇〇日

(甲) 住 所 福岡県〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
名 称 フードバンク●●
代表者名 〇〇〇〇 (印)

(乙) 住 所 福岡県□□□□□□□□
名 称 ■■株式会社
代表者名 □□□□ (印)

食品寄贈者と事前協議をする場合、P. 10 の記録例（様式）を活用する。

2-4. 食品の受取に関する合意書

食品受取者がフードバンク団体から食品を受取るにあたり、締結する主な合意事項は次のとおり。

(甲：フードバンク団体、乙：食品受取者)

(1) 食品受取者とフードバンク団体による事前協議

甲と乙は、食品の種類、数量、保存方法、食品表示、情報の取扱い及び配送方法等について、事前協議を行い、甲は乙に対し食品を無償で提供すること。

(2) フードバンク団体の品質確保と責任範囲

甲による提供食品は、食品衛生法その他関係法令に適合する品質であり、賞味期限内（消費期限内）であること。

また、甲は、乙へ提供するまでは、原則として提供食品の品質を保証し、提供前の原因による提供食品の食品衛生上の問題については、原則として甲又は食品寄贈者の責任とすること。

(3) 食品受取者の適正管理と責任範囲

乙は、提供食品の品質が保持されるよう適正に取り扱い、保存方法や賞味期限（消費期限）の遵守については、乙の責任において管理すること。

提供食品の受取後の原因による提供食品の食品衛生上の問題については、原則として乙の責任とすること。

(4) 食品受取者による提供食品の転売等禁止

乙は、提供食品を甲と合意した目的のみに使用し、転売せず、金銭その他の有価物と交換しないこと。

(5) 食品受取者による記録・開示・報告

乙は、提供食品の取り扱いや利用に関する情報を記録し、これを▲▲年間保存すること。

また、乙は甲の求めに応じて、この記録を開示・報告すること。

(6) 事故発生時の対応

甲と乙は、提供食品について何らかの事故が発生した場合、甲、乙又は関係する第三者は速やかに調査を行い、その調査結果に基づいて、適用される法令等に従い、原因究明や事後対応、再発防止策等について、別途誠実に協議すること。

(7) 提供食品の情報の取扱い

乙は、提供食品の名称、製造者名、販売者名等に関する情報の公開等の取扱いについては、甲の指示に従うこと。

(8) 提供食品に関する問合せ

乙は、提供食品について問合せ等が生じた場合、甲に連絡するものとし、提供食品の製造者や販売者に直接問合せをしないこと。

食品の受取に関する合意書（例）

フードバンク●●（以下「甲」という。）と■■■自立相談支援機関（以下「乙」という。）は、甲が乙に提供する食品（以下「提供食品」という。）について、以下のとおり合意する。

1. 事前協議

甲と乙は、食品の種類、数量、保存方法、食品表示、情報の取扱い及び配送方法等について、事前協議を行い、甲は乙に対し食品を無償で提供する。

2. 品質確保

甲による提供食品は、食品衛生法その他関係法令に適合する品質であり、賞味期限内（消費期限内）であるものとする。

また、甲は、乙へ提供するまでは、原則として提供食品の品質を保証し、提供前の原因による提供食品の食品衛生上の問題については、原則として甲又は食品寄贈者の責任とする。

3. 適正管理

乙は、提供食品の品質が保持されるよう適正に取り扱い、保存方法や賞味期限（消費期限）の遵守については、乙の責任において管理するものとする。

提供食品の受取後の原因による提供食品の食品衛生上の問題については、原則として乙の責任とする。

4. 転売等の禁止

乙は、提供食品を甲と合意した目的のみに使用し、転売せず、金銭その他の有価物と交換しないこと。

5. 記録・開示・報告

乙は、提供食品の取り扱いや利用に関する情報を記録し、これを▲▲年間保存するものとする。

また、乙は甲の求めに応じて、この記録を開示・報告するものとする。

6. 事故発生時の対応

甲と乙は、提供食品について何らかの事故が発生した場合、甲、乙又は関係する第三者は速やかに調査を行い、その調査結果に基づいて、適用される法令等に従い、原因究明や事後対応、再発防止策等について、別途誠実に協議するものとする。

7. 提供食品の情報の取扱い

乙は、提供食品の名称、製造者名、販売者名等に関する情報の公開等の取扱いについては、甲の指示に従うものとする。

8. 提供食品に関する問合せ

乙は、提供食品について問合せ等が生じた場合、甲に連絡するものとし、提供食品の製造者や販売者に直接問合せをしないこと。

9. 守秘義務

甲と乙は、本合意書の有効期間中及び終了後も本合意書及び個別契約等により互いに開示された相手方の情報について秘密を保持し、事前の書面による承諾なく第三者にこれらを開示しないものとする。

10. 協議による解決

甲と乙は、本合意書に定めのない事項およびその他本合意書に関して生じた疑義については、誠意をもって協議のうえ解決するものとする。

11. 合意の解除

甲または乙は、相手方がこの合意書の定めに反したときは、何等の通知催告を要することなく、直ちに本合意書を解除することができる。

12. 有効期間

本合意書の有効期間は下記日付から満1年間とする。

但し有効期間終了の1ヶ月前までに、当事者いずれからも書面による契約終了の意思表示がない場合には、同一の内容で期間を1年更新するものとし、以降も同様とする。

本合意の証として本合意書2通を作成し、双方記名押印の上、各1通を保有するものとする。

平成〇〇年〇〇月〇〇日

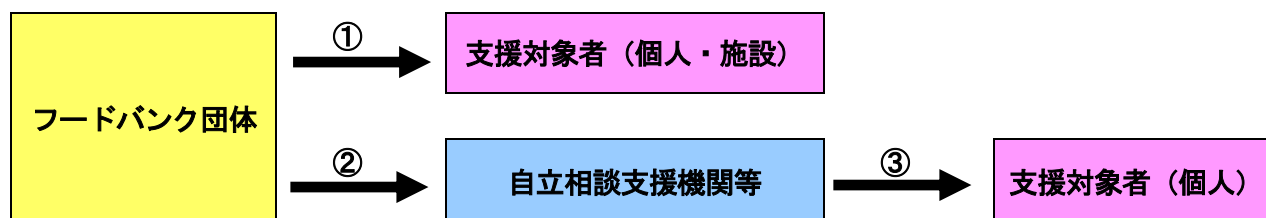
(甲) 住 所	福岡県〇〇〇〇〇〇〇〇
名 称	フードバンク●●
代表者名	〇〇〇〇 (印)

(乙) 住 所	福岡県□□□□□□□□
名 称	■■■自立相談支援機関
代表者名	□□□□ (印)

3. 食品利用に関する注意事項

3-1. 提供食品の利用に関する注意事項

フードバンク団体が食品を提供する際には、支援対象者に直接提供する場合（①）と自立相談支援機関等を介して支援対象者に提供する場合（②・③）がある。



フードバンクからの提供食品には、食品ロスとして、正規流通食品のほかに非正規流通食品（ラベルの印字ミス、梱包の破損、缶のへこみ、規格外など）が含まれているため、食品を提供する際には必要に応じて、「フードバンクからの提供食品について（お願い）」を配付し、食品利用者に対し、食品利用上の注意事項について周知を図る。

【トピックス⑤】加工食品の表示

加工食品では食品表示法（食品表示基準）により、次の9項目の表示が義務付けられているため、フードバンク団体は、寄贈食品が印字ミス等により法定表示に不備がある場合、食品寄贈者から正規食品の表示情報を事前に入手して、食品受取者に対し適正に情報提供する。

- | | |
|-----------------------------------|----------|
| ①「名称」 | ②「原材料名」 |
| ③「添加物」 | ④「内容量」 |
| ⑤「消費期限又は賞味期限」 | ⑥「保存の方法」 |
| ⑦「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」 | |
| ⑧「製造所（加工所）の所在地及び製造者（加工者）の氏名又は名称等」 | |
| ⑨「栄養成分の量及び熱量」 | |

（表示の例）

名 称 豆菓子		栄養成分表示	
原材料名 落花生、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、食塩、砂糖、香辛料		(100 g 当たり)	
添 加 物 調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、紅麹、カロチノイド）		エネルギー	●●kcal
内 容 量 150 g		たんぱく質	●● g
賞味期限 2018. 10. 20		脂 質	●● g
保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください。		炭水化物	●● g
製 造 者 ●●食品株式会社 +FB		食塩相当量	●● g
福岡県福岡市博多区●●-●●			

3-2. ①フードバンク団体 ⇒ 支援対象者（個人・施設）

フードバンク団体 ⇒ 支援対象者（個人・施設）

フードバンクからの提供食品について（お願い）（例）

フードバンクが提供する食品は、フードバンク活動に賛同いただいている企業・団体・行政・個人から寄贈された食品です。

これらの食品には、正規流通食品のほかに非正規流通食品（ラベルの印字ミス、梱包の破損、缶のへこみ、規格外など）が含まれています。

フードバンクからの提供食品については、これらの状況をご理解いただいた上で、以下の事項を守ってご利用ください。

1. 受取時の確認

食品の受取時には、種類・数量・状態、賞味期限（消費期限）を確認してください。

2. 賞味期限（消費期限）の厳守

食品ごとに定められている賞味期限（消費期限）内に利用してください。

3. 転売・譲渡の禁止

食品の転売や支援対象者以外の第三者への譲渡はしないでください。

4. 適正保管

食品ごとに定められている保存方法に従って適正に保管してください。

5. 食品に関する問い合わせ

食品の品質不良や利用後の不具合等が生じた場合は、速やかに下記までご連絡ください。

その他、食品に関して何かお気づきの点があれば、下記までお問い合わせください。

直接、食品メーカー等に問い合わせすることは、ご遠慮ください。

【問合せ先】フードバンク●●（電話：●●●●●●）

3-3. ②フードバンク団体 ⇒ 自立相談支援機関等

フードバンク団体 ⇒ 自立相談支援機関

フードバンクからの提供食品について（お願い）（例）

フードバンクが提供する食品は、フードバンク活動に賛同いただいている企業・団体・行政・個人から寄贈された食品です。

これらの食品には、正規流通食品のほかに非正規流通食品（ラベルの印字ミス、梱包の破損、缶のへこみ、規格外など）が含まれています。

フードバンクからの提供食品については、これらの状況をご理解いただいた上で、以下の事項を守ってご利用ください。

1. 受取時の確認

食品の受取時には、種類・数量・状態、賞味期限（消費期限）を確認してください。

2. 賞味期限（消費期限）の厳守

食品ごとに定められている賞味期限（消費期限）内に利用してください。

3. 転売・譲渡の禁止

食品の転売や支援対象者以外の第三者への譲渡はしないでください。

4. 適正保管

食品ごとに定められている保存方法に従って適正に保管してください。

5. 食品提供の記録

支援対象者への食品提供に関する記録（支援対象者、提供日、提供食品の種類・数量等）を作成し、保管してください。

食品メーカー等による食品回収が発生した場合、食品提供の記録をもとに対象食品を提供した方への連絡をお願いすることがあります。

6. 食品に関する問い合わせ

食品の品質不良や利用後の不具合等が生じた場合は、速やかに下記までご連絡ください。

その他、食品に関して何かお気づきの点があれば、下記までお問い合わせください。

直接、食品メーカー等に問い合わせすることは、ご遠慮ください。

【問合せ先】フードバンク●●（電話：●●●●●●）

3-4. ③自立相談支援機関等 ⇒ 支援対象者（個人）

自立相談支援機関等 ⇒ 支援対象者（個人）

フードバンクからの提供食品について（お願い）（例）

フードバンクが提供する食品は、フードバンク活動に賛同いただいている企業・団体・行政・個人から寄贈された食品です。

これらの食品には、正規流通食品のほかに非正規流通食品（ラベルの印字ミス、梱包の破損、缶のへこみ、規格外など）が含まれています。

フードバンクからの提供食品については、これらの状況をご理解いただいた上で、以下の事項を守ってご利用ください。

1. 受取時の確認

食品の受取時には、種類・数量・状態、賞味期限（消費期限）を確認してください。

2. 賞味期限（消費期限）の厳守

食品ごとに定められている賞味期限（消費期限）内に利用してください。

3. 転売・譲渡の禁止

食品の転売や支援対象者以外の第三者への譲渡はしないでください。

4. 適正保管

食品ごとに定められている保存方法に従って適正に保管してください。

5. 食品に関する問い合わせ

食品の品質不良や利用後の不具合等が生じた場合は、速やかに下記までご連絡ください。

その他、食品に関して何かお気づきの点があれば、下記までお問い合わせください。

直接、食品メーカー等に問い合わせすることは、ご遠慮ください。

【問合せ先】 ●●市役所福祉課（電話：●●●●●●）

4. 適正な衛生管理

4-1. フードバンク活動における衛生管理

フードバンク活動における食品の品質確保等のため、下記の衛生管理マニュアルを参考に、フードバンク活動の実情（施設規模、食品の種類、活動範囲・頻度等）に応じて、マニュアル及び記録表等を作成し、適正な衛生管理を行う。

4-2. 衛生管理マニュアル

1. 食品保管施設の清掃		
対 象	作 業 内 容	頻 度
施設周辺	食品保管施設周辺の状況（ゴミ・不要物、雑草、排水）を確認し、清掃を行う。	1回／週
床	掃除機をかけた後、モップ等で乾拭きする。	1回／日
床・内壁(※) (※)床から1m以内	①床面・壁面を水で流した後、中性洗剤とデッキブラシで洗浄する。 ②水切り後に、塩素系消毒剤（0.02%）で消毒し、乾燥させる（換気を行うこと）。	1回／週
排水溝	①水洗い後、中性洗剤とブラシで洗浄する。 ②トラップにある残渣を取り除く。	1回／週
天井・窓（網戸）	中性洗剤とタオル等で洗浄した後、乾拭きする。	1回／月
換気扇	ファン、フィルター、フードを中性洗剤で洗浄する。	1回／月
	ダクト（換気管）内を中性洗剤で洗浄する。	1回／年
照明器具	タオル等で乾拭きする。	1回／月
トイレ	①床面を水洗い後、中性洗剤とブラシで洗浄する。 水切り後に、塩素系消毒剤（0.02%）で消毒し、乾燥させる（換気を行うこと）。 ②便器をトイレ用洗剤（消毒兼用）とブラシで洗浄する。 ③手洗い設備を清掃する。	1回／日
※中性洗剤や塩素系消毒剤は食品保管場所と区別して保管すること。		
※食品保管施設には、原則として関係者以外の第三者の立入りを禁止すること。		

2. 冷蔵庫・冷凍庫等の清掃		
対 象	作 業 内 容	頻 度
冷蔵庫	①内部は常に整理施頓し、不要なものは廃棄する。 ②中性洗剤を浸したフキン等で拭く。	1 回／週
冷凍庫	③清潔なフキン等で水拭きした後、タオル等で乾拭きする。 ⑤塩素系消毒剤（0.01%）を浸したフキン等で拭く。 又は消毒用アルコール（70%）を噴霧する。	1 回／月
作業台	消毒用アルコール（70%）を噴霧し、消毒する。	作業前
	①中性洗剤とスポンジ等で洗浄した後、乾拭きする。 ②消毒用アルコール（70%）を噴霧し、消毒する。	作業後
※冷蔵庫・冷凍庫の清掃にあたっては、庫内の食品を速やかに他の冷蔵庫・冷凍庫に移し、洗剤等により食品が汚染されないように注意すること。 ※中性洗剤、塩素系消毒剤や消毒用アルコールは食品保管場所と区別して保管すること。		

3. 冷蔵庫・冷凍庫等の点検		
対 象	作 業 内 容	頻 度
冷蔵庫	パッキン等の破損がないか確認すること。	1 回／週
冷凍庫	庫内温度を測定し、記録すること。	2 回／日
	点検用の温度計を用いて、庫内温度計の機能を点検すること。	1 回／年
食品保管室	室内温度を測定し、記録すること。	2 回／日
※冷蔵庫及び冷凍庫は、庫外から確認できる温度計を有していること。 ※適正温度・・・冷蔵庫：10℃以下 冷凍庫：－15℃以下 食品保管室：25℃以下		

4. 配送車両等の点検・清掃		
対 象	作 業 内 容	頻 度
配送車両	食品保管庫に破損がないか確認すること。	1 回／週
	食品保管庫に汚れや不要なものはないか確認すること。	配送前
	庫内温度を測定し、記録すること。	配送時
	点検用の温度計を用いて、冷蔵・冷凍車両の庫内温度計の機能を点検すること。	1 回／年
	＜食品保管庫の清掃＞ ①中性洗剤を浸したフキン等で拭く。 ②清潔なフキン等で水拭きした後、タオル等で乾拭きする。 ③塩素系消毒剤（0.01%）を浸したフキン等で拭く。 又は消毒用アルコール（70%）を噴霧する。	1 回／週 または 汚れた時
運搬容器	破損や汚れ等がないか確認すること。	1 回／日
	中性洗剤とタオル等で洗浄した後、乾拭きする。	1 回／週
※冷蔵・冷凍車両は庫内温度が測定できる温度計を有していること。		

5. 食品の入庫管理		
対 象	作 業 内 容	頻 度
常温食品	種類・数量、食品表示（期限、アレルギー）、容器・包装の状態、 外観（鮮度、異物等）を点検すること。	入庫時
冷蔵食品	種類・数量、品温（表面温度）、食品表示（期限、アレルギー）、	入庫時
冷凍食品	容器・包装の状態、外観（鮮度、異物等）を点検すること。	入庫時
※納品書と入庫した食品を照合し検品する。		
※点検の結果、不適合な食品を確認した場合は、返品するか、不適合理由 を記載したシールやタグを付けて、他の食品と区別して一時保管すること。		
（表示例） 入庫不適合 [点検日] ○月○日 [理 由] 容器の破損 [措 置] 返品予定		

6. 食品の保存管理	
対 象	作 業 内 容
常温食品	保管庫・棚・ケースに種類・期限表示ごとに保管すること。 床から 60cm 以上の場所で、25℃以下で保管すること。 精米は密閉容器に入れて、冷暗所で保管すること。
冷蔵食品	冷蔵庫内に10℃以下で保存すること。
冷凍食品	冷凍庫内に-15℃以下で保存すること。 庫内に霜が付着している場合は、除去すること。
※保存している食品は、定期的に種類・数量、期限表示、容器・包装の状態、外観（鮮度、異物等）を点検すること。点検の結果、不適合な食品を確認した場合は、適正に処理すること。	

7. 食品の出庫管理		
対 象	作 業 内 容	頻 度
常温食品	種類・数量、食品表示（期限、アレルギー）、容器・包装の状態、 外観（鮮度、異物等）を点検すること。	出庫時
冷蔵食品	種類・数量、品温（表面温度）、食品表示（期限、アレルギー）、 容器・包装の状態、外観（鮮度、異物等）を点検すること。 冷蔵・冷凍車両で出庫しない場合は、保冷剤や保冷バッグを使用す ること。	出庫時
冷凍食品		出庫時
※納品書と出庫する食品を照合し検品する。		
※検品の結果、不適合な食品を確認した場合は、不適合理由を記載した シールやタグを付けて、他の食品と区別して一時保管すること。		
※配送車両において出庫食品と他の食品等が混在する場合は、 出庫食品又は運搬容器にシールやタグを付けて、区別すること。		
（表示例） 出庫不適合 [点検日] ○月○日 [理 由] 期限切れ [措 置] 廃棄予定		

8. 食品取扱者の健康管理・衛生管理

対 象	作 業 内 容	頻 度
健康チェック	下痢、嘔吐、発熱、腹痛等の体調について確認する。 ※体調不良がある場合は、速やかに医療機関に受診させる。	1回／日
衛生チェック	爪が伸びていないか、手指に傷がないかを確認する。 ※手指に傷がある場合は、手袋を着用させる。	1回／日
禁止行為	食品保管施設内では、喫煙、飲食及び更衣はしないこと。	—
服装・履物	服装及び履物は汚れがなく、清潔に保たれているか確認する。	1回／日
手洗い	食品を取扱う前や食品保管施設に再度入る前には、適宜、手洗いをを行うこと。 ＜手洗い手順＞	



1 流水で手を洗う



2 洗剤を手に取る



3 手のひら、
指の腹面を洗う



4 手の甲、
指の背を洗う



5 指の間（側面）、
股（付け根）を洗う



6 親指と親指の付け根の
ふくらんだ部分を洗う



7 指先を洗う



8 手首を洗う
（内側、側面、外側）



9 洗剤を十分な流水
でよく洗い流す



10 手をふき乾燥させる
（タオル等の共用はしないこと）



11 アルコールによる消毒
（爪下、爪周辺に直接かけた後、
手指全体によく擦り込む）

（公益社団法人日本食品衛生協会）

9. ネズミ・昆虫の防除		
対 象	作 業 内 容	頻 度
侵入防止の措置	窓、吸排気口、排水溝の金網・ふた、フィルター等が破損していないか確認すること。	1回／週
発生確認	食品保管施設内に設置したトラップにより、ゴキブリやネズミの発生状況を確認すること。	1回／日
駆除の実施	発生確認をもとに、駆除業者へ依頼し駆除を実施すること。	1回／年
※殺そ剤・殺虫剤を使用する場合は、食品への汚染を防止すること。		

10. 廃棄物の適正管理		
対 象	作 業 内 容	頻 度
資源ごみ	ダンボール、包装紙、プラスチック、ガラス容器は、それぞれ専用収納容器に保管し、分別排出すること。	—
一般ごみ・生ごみ	飛散しないようフタ付き収納容器に保管し、施設内の指定ごみ置場に運搬すること。	1回／日
ごみ収納容器	①収納容器に破損や汚れがないか確認すること。 ②収納容器を洗浄・消毒すること	1回／日
※生ごみは、食品保管施設内に放置しないように毎日、施設内の指定ごみ置場に運搬すること。 ※ごみの廃棄方法については、地元自治体と十分に協議すること。		

11. フードバンク衛生管理者	
内 容	
(1) 食品保管施設ごとに衛生管理の責任者として、フードバンク衛生管理者を定めて設置する。 (2) フードバンク衛生管理者は、食品衛生条例等に定める食品衛生責任者と同等の食品衛生に関する知識を有する者とする。 (3) フードバンク衛生管理者の業務 ①フードバンク団体が定める衛生管理マニュアル等を適正に管理・運営するとともに、衛生管理上の危害発生を防止するために必要な措置を講ずる。 ②フードバンク活動における適正な衛生管理を確保するため、スタッフやボランティアに対し、食品の衛生的な取扱方法、適切な手洗い方法、健康管理その他の衛生管理上必要な教育訓練を実施する。	

12. 食品回収の対応	
項 目	対 応 内 容
回収内容の確認 ↓	食品寄贈者から食品回収の依頼内容を正確に収集する。 ①回収食品の品名、形態、容量、ロット番号 ②入庫日、入庫数量 ③回収理由、健康被害の状況 ④回収方法、廃棄方法、情報提供方法等
回収食品の調査 ↓	①食品の在庫・出庫データを調査する。 ②在庫データに回収食品が該当した場合は、在庫を確認する。 ③出庫データに回収食品が該当した場合は、配送先に対して次の事項を確認する。 ・保管している数量 ・喫食した数量 ・喫食者の特定と健康被害の有無
健康被害への対応 ↓	食品受取者に健康被害が発生した場合には、迅速に健康被害者への対応及び被害拡大防止の措置を講ずる。
回収食品の措置 ↓	①在庫が確認された回収食品は、食品寄贈者と協議の上、返品・廃棄等の措置を講ずる。 ②配送先において保管が確認された回収食品は、食品寄贈者及び食品受取者と協議の上、返品・廃棄等の措置を講ずる。
再発防止	①今回の食品回収対応について検証する。 ②検証結果に基づき、改善策や再発防止策を取りまとめる。

13. 食品苦情の対応					
項 目		対 応 内 容			
苦情内容の確認 ↓	食品受取者から食品の苦情内容を聞取り、記録する。				
	フードバンク提供食品に関する苦情記録				
	件 名				
	受 付 日 時				
	受 付 者				
	苦情者氏名				
	苦情者住所	(TEL)			
	苦 情 食 品	名 称			
		受 取 日			
		表 示 期 限			
		ロット番号			
	苦 情 内 容				
	経 過	日 時	対 応 内 容		
	再発防止策				
	備 考				
	苦情食品の調査 ↓	①食品の在庫・出庫データを調査する。			
②在庫データに苦情食品が該当した場合は、在庫を確認する。					
③出庫データに苦情食品が該当した場合は、速やかに配送先に対して、苦情内容と同様の事例が発生していないかを確認する。					
④必要に応じて、調査結果を食品寄贈者へ報告する。					
⑤健康被害が疑われる場合は、食品寄贈者と協議の上、保健所へ報告する。					
調査後の対応	①調査結果を苦情者へ報告し、適切に対応する。 ②食品寄贈者と協議の上、食品回収を行う場合は、「12. 食品回収の対応」に基づき、速やかに食品回収の措置を講ずる。				

4－3．衛生管理点検表（記録様式）

（１）衛生管理点検表（１回／日）

平成 年 月 日

点 検 項 目		時 間	結 果	備 考	実施者
食品保管施設の清掃	床				
	トイレ				
食品取扱者の 健康管理・衛生管理	健康チェック				
	衛生チェック				
	服装・履物				
運搬容器	破損・汚れ				
ネズミ・昆虫の防除	発生確認				
廃棄物の適正管理	一般ごみ・生ごみ				
	ごみ収納容器				

責 任 者	衛生管理者

（２）衛生管理点検表（１回／週）

平成 年 月 日

点 検 項 目		時 間	結 果	備 考	実施者
食品保管施設の清掃	施設周辺				
	床・内壁				
	排水溝				
冷蔵庫の清掃	冷蔵庫内				
冷蔵・冷凍庫の点検	パッキン等の破損				
配送車両等	食品保管庫の破損				
	食品保管庫の清掃				
	運搬容器の清掃				
ネズミ・昆虫の防除	侵入防止の措置				

責 任 者	衛生管理者

(3) 衛生管理点検表 (1回/月)

平成 年 月 日

点 検 項 目		時 間	結 果	備 考	実施者
食品保管施設の清掃	天井・窓（網戸）				
	換気扇				
	照明器具				
冷凍庫の清掃	冷凍庫内				

責 任 者	衛生管理者

(4) 衛生管理点検表 (1回/年)

平成 年 月 日

点 検 項 目		時 間	結 果	備 考	実施者
食品保管施設の清掃	換気扇ダクト				
冷蔵・冷凍庫の点検	庫内温度計の機能				
冷蔵・冷凍車両	庫内温度計の機能				
ネズミ・昆虫の防除	駆除の実施				

責 任 者	衛生管理者

(5) 冷蔵庫・冷凍庫・食品保管室 温度記録表 (2回/日)

平成 年 月

対 象	時 間	1 日	2 日	3 日		30 日	31 日
冷蔵庫①	09:00						
	16:00						
冷蔵庫②	09:00						
	16:00						
冷凍庫①	09:00						
	16:00						
食品保管室	09:00						
	16:00						
点 検 者							
備 考							

【トピックス⑥】食品の保存温度

食 品 名	保 存 温 度
穀類加工品（小麦粉、デンプン）、砂糖	室 温
食肉・鯨肉	10℃以下
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	－15℃以下
食肉製品、鯨肉製品	10℃以下
冷凍食肉製品、冷凍鯨肉製品	－15℃以下
ゆでだこ、生食用かき	10℃以下
冷凍食品、冷凍ゆでだこ、生食用冷凍かき	－15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下
液状油脂	室 温
固形油脂（ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂）	10℃以下
殻付卵	10℃以下
液 卵	8℃以下
凍結卵	－18℃以下
乾燥卵	室 温
ナッツ類、チョコレート	15℃以下
生鮮果実・野菜	10℃前後
生鮮魚介類（生食用鮮魚介類を含む。）	5℃以下
乳・濃縮乳、脱脂乳、クリーム	10℃以下
バター、チーズ、練乳	15℃以下
清涼飲料水	室 温

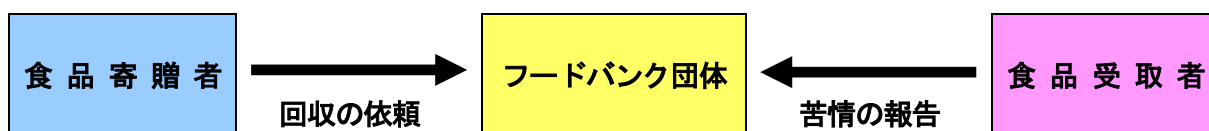
（食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。）

「大量調理施設衛生管理マニュアル（H29.6 厚生労働省）」より

5. トレーサビリティの導入

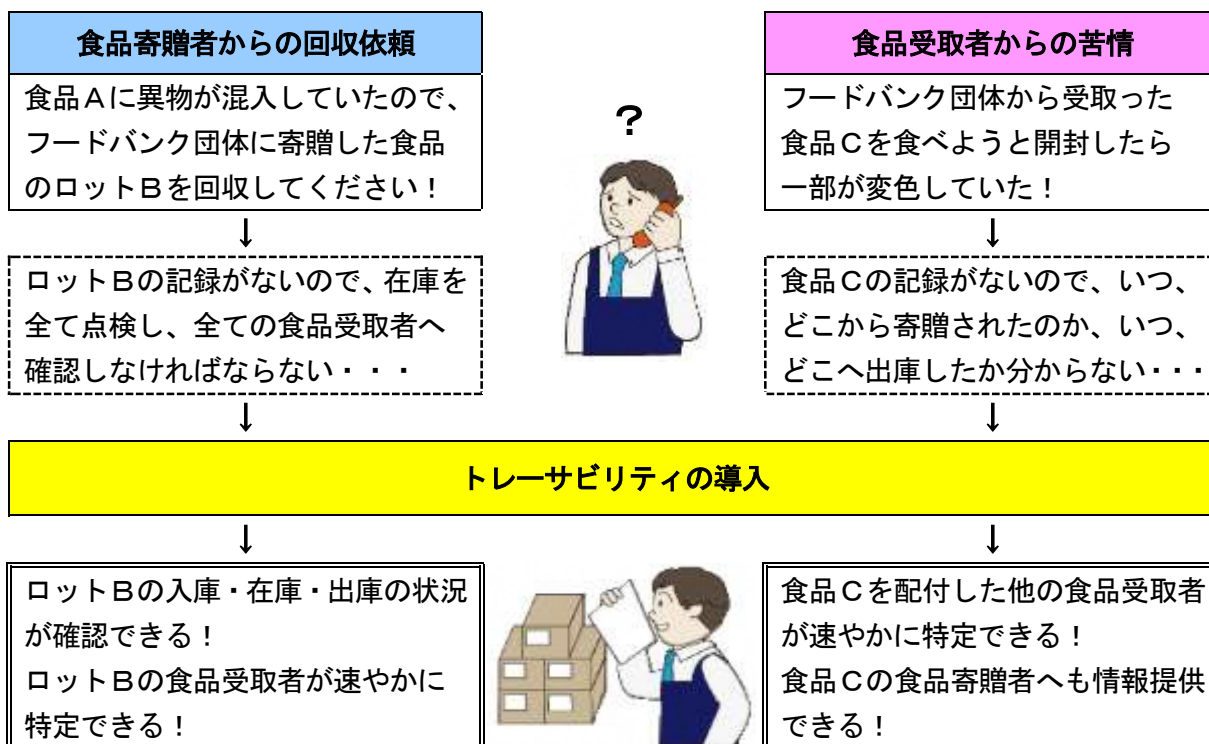
5-1. フードバンク活動における食品トレーサビリティ

フードバンク活動において、何らかの食品事故等（寄贈者からの食品回収、受取者からの食品苦情等）に対して、迅速かつ適正に対応できるよう、「どこに提供したか（追跡）」、「どこから寄贈されたか（遡及）」について、トレーサビリティを導入することが重要である。



<食品トレーサビリティの重要性>

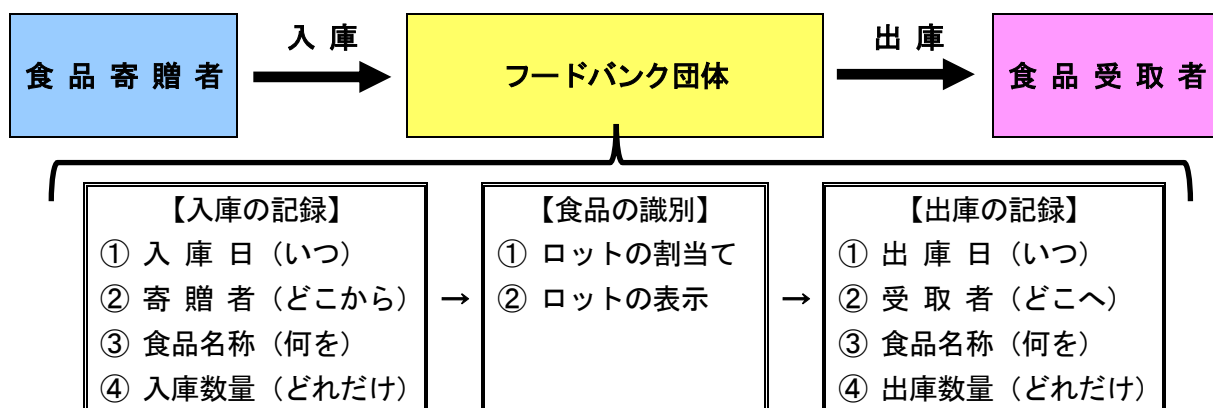
食品トレーサビリティとは食品の移動を把握できること



5-2. トレーサビリティの導入

食品の入庫・出庫ごとに、①いつ、②どこから（どこへ）、③何を、④どれだけ、入庫・出庫したかについて、記録し、保管する。

また、食品のロット（識別単位）を定め、食品にロット番号を表示して、食品を識別する。



【STEP 1】入庫先・出庫先の特定

入庫（いつ、どこから、何を、どれだけ）と出庫（いつ、どこへ、何を、どれだけ）の記録を作成・保存する。

【STEP 2】食品の識別

入庫した食品のロット（識別単位）を定め、食品にロット番号を表示する。

<ロット番号の割当てルール>

- ① 1つの食品寄贈者から同時入庫した同一食品の単位を1つのロット番号とする。
- ② 賞味期限が異なる場合は、さらに賞味期限ごとに1つのロット番号とする。

【STEP 3】識別した食品の対応づけ

〔食品寄贈者〕—〔ロット番号〕—〔食品受取者〕の対応関係を記録する。



<記録例>

入 庫 情 報					識 別 情 報	出 庫 情 報		
入庫日	寄贈者	食品名称	数量 (個)	賞味期限	ロット番号	出庫日	受取者	数量 (個)
2017/04/01	X社	サバ缶詰	200	2018/12/31	20170401A	2017/04/10	A市福祉課	100
						2017/04/20	B福祉施設	100
2017/04/01	X社	サバ缶詰	400	2020/06/30	20170401B	2017/04/10	A市福祉課	50
						2017/04/20	B福祉施設	50
						2017/05/20	C子ども食堂	100

※ロット番号の割当てルール：年月日・アルファベット

※入庫日、寄贈者、食品が同一であっても賞味期限が異なれば、別の食品として記録

5-3. 記録の保存

トレーサビリティによる食品の入庫・識別・出庫の記録保存期間は、原則として1年以上とする。
また、これらの記録内容や保存状況について、定期的に確認する。

【管理表の記録例】

[illegible]

フードバンク活動ガイドライン

平成 29 年 12 月発行

＜発行・編集＞

公益財団法人 福岡県リサイクル総合研究事業化センター

〒808-0135 北九州市若松区ひびきの 2 番 1 号 4 階

TEL : 093-695-3069 FAX : 093-695-3066

Eメール : fb@recycle-ken.or.jp (プロジェクト推進班)