

食品寄附ガイドライン  
～食品寄附の信頼性向上に向けて～  
(第一版)

令和6年12月25日 第一版作成

食品寄附等に関する官民協議会

## 内容

序章	1
第1 ガイドラインの背景・目的	1
第2 食品寄附の意義	2
第3 本ガイドラインの使い方	3
第4 定義	8
第5 関係者の役割と責務	10
第6 寄附対象となり得る食品	14
第7 食品寄附に当たっての手續（例）	15
第8 事故に備えた保険の活用	21
第9 データ・システムの連携と活用	21
第10 自主的な食品寄附の見える化と発信	22
第1章 関係法律の適用関係	23
第1 食品衛生法（昭和22年法律第233号）	23
第2 食品表示法（平成25年法律第70号）	24
第3 食品リサイクル法（平成12年法律第116号）	26
第4 民法（明治29年法律第89号）及び製造物責任法（平成6年法律第85号）	27
第5 消費者契約法（平成12年法律第61号）	28
第6 刑法（明治40年法律第45号）	29
第7 個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第57号）	29
第2章 食品寄附者が食品寄附に当たって行うべき事項	30
第1 体制・ガバナンス	30
第2 寄附先の選定	30
第3 合意上の留意点	31
第4 安全面等の管理	32
第5 トレーサビリティ	34
第6 財務管理・情報開示	36
第7 事故時の対応等	38
【参考】フードドライブ（個人からの寄附）の実施	39
第3章 ファシリテーターが食品寄附に当たって行うべき事項	42
第1 体制・ガバナンス	42
第2 食品寄附者と提供先の選定	42
第3 安全面等の管理	42
第4 トレーサビリティ	43

第5	情報開示（寄附結果についての実績報告等）	43
第6	事故時の対応等	44
第7	助成制度の活用	45
第4章	フードバンクが食品寄附に当たって行うべき事項	47
第1	体制・ガバナンス	47
第2	提供先の選定	48
第3	合意上の留意点	48
第4	安全面等の管理	49
第5	提供時の注意	51
第6	トレーサビリティ	52
第7	情報開示(寄附結果についての実績報告等)	56
第8	事故時の対応等	56
第9	助成制度の活用	57
第5章	フードパントリー等が食品提供に当たって行うべき事項	59
第1	体制・ガバナンス	59
第2	提供先の選定	59
第3	合意上の留意点	60
第4	安全面等の管理	61
第5	提供時の注意	63
第6	トレーサビリティ	63
第7	個人情報の管理等	68
第8	情報開示（寄附結果についての実績報告等）	69
第9	事故時の対応等	69
第10	助成制度の活用	71
第6章	こども食堂等が食事提供に当たって行うべき事項	72
第1	体制・ガバナンス	72
第2	提供先の選定	73
第3	合意上の留意点	73
第4	安全面等の管理	74
第5	提供時の注意	80
第6	トレーサビリティ	80
第7	個人情報の管理等	83
第8	情報開示（寄附結果についての実績報告等）	85
第9	事故時の対応等	85
第10	助成制度の活用	87
第7章	資源提供者が食品寄附の支援に当たって行うべき事項	90

## 目次

第1 体制・ガバナンス .....	90
第2 資源提供先の選定 .....	90
第3 合意上の留意点 .....	91
第4 財務管理・情報開示 .....	91
終章 .....	94
第1 基準遵守の担保の検討 .....	94
第2 災害時における対応の検討 .....	94
第3 食品ロスの減少を見据えた食品寄附の在り方の検討 .....	95
参考資料 .....	96
◆当ガイドライン案を作成するに当たって参照したガイドライン等 .....	96
チェックリスト .....	99
チェックリスト記載例 .....	101
各種ひな型 .....	119
ガイドラインのチェックリスト .....	123
第2章 食品寄附者が食品寄附に当たって行うべき事項 .....	124
第3章 ファシリテーターが食品寄附に当たって行うべき事項 .....	129
第4章 フードバンクが食品寄附に当たって行うべき事項 .....	130
第5章 フードパントリー等が食品提供に当たって行うべき事項 .....	139
第6章 こども食堂等が食事提供に当たって行うべき事項 .....	143
第7章 資源提供者が食品寄附の支援に当たって行うべき事項 .....	150

## 序章

### 第1 ガイドラインの背景・目的

令和元年に制定された食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第19号）においては、その前文において、食品ロスを削減していくためには、「まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、貧困、災害等により必要な食べ物を十分に入手することができない人々に提供することを含め、できるだけ食品として活用するようしていくことが重要」とされている。こうした未利用食品等を、食品関連事業者その他の者から無償で提供を受け、貧困、災害等により必要な食べ物を十分に入手することができない者にそれを提供するための活動（以下、こうした活動を「食品寄附」という。）を促進することは、資源の有効活用や温室効果ガス削減といった環境面のみならず、生活困窮者支援や食品アクセス確保の観点、さらには地域資源の有効活用という観点からも望ましいものである。

一方で、令和5年以降の食品寄附に係る様々な検討においては、食品寄附に係る課題として、食品寄附のサプライチェーンに関わる各主体の情報が不足していることや、一定の規律の中で、信頼性・透明性・継続性を高めるための基準や枠組みの整備・フードバンク等の底上げの必要性などが指摘されたところである。

その上で、令和5年12月に関係省庁において取りまとめた「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」において、未利用食品等の提供の促進を図るため、「一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者（食品寄附者、仲介事業者（フードバンク、フードパントリー等））を認定する仕組みなどにより特定するための食品寄附に関するガイドラインを官民で作成し、食品寄附への社会的信頼を高める。」とされたことから、官民からなる「食品寄附等に関する官民協議会」が設置され上記ガイドライン等について検討を行った。

今回、その検討結果として、本ガイドラインを民間の食品寄附関係者向けのガイドラインとして取りまとめた。食品寄附に取り組むことは、持続可能な開発目標（SDGs）の目標12（持続可能な生産消費形態を確保する）に貢献する点で重要な意義を有する。このことを踏まえ、本ガイドラインは、食品寄附関係者がこれを活用することでその活動の信頼性・透明性・継続性を図ることにより、食品寄附への社会的信頼を高め、もって、食品寄附を促進することを目的とするも

のである。

なお、本ガイドラインは、上記の「食品寄附等に関する官民協議会」の議論等を踏まえて、適宜アップデートするものとする。

## 第2 食品寄附の意義

本来食べることができる未利用食品を、廃棄することなく、食品として無償提供して有効活用すること（食品ロス削減の一環としての食品寄附）は、以下のような意義を有していると考えられる。

経済面でいえば、食品ロス全体（令和4年度実績で472万t）を基に推計した結果、食品ロスによる経済損失の合計は4.0兆円に及ぶという調査結果がある<sup>1</sup>。これを国民1人当たりに換算すると、経済損失は1人当たり年間32,125円となり、一日換算では88円/日・人となるが、食品寄附を通じた食品ロスの削減により、かかる損失の減少に寄与することにつながる。

また、環境面でいえば、令和4年度の推計<sup>2</sup>によると、食品ロスによって発生する温室効果ガス排出量は、1,046万t-CO<sub>2</sub>にのぼる。これを国民1人当たりに換算すると、温室効果ガス排出量は83kg-CO<sub>2</sub>/人・年となり、食品ロスを8%減らすと、エアコンの設定温度を1度変更するのと同等のCO<sub>2</sub>削減効果が導かれることとなる。食品寄附の促進を通じた食品ロス削減により、かかるCO<sub>2</sub>排出量を抑制し温室効果ガス削減による環境に対する負荷の減少に寄与することができる。

さらに、福祉面でいえば、我が国では、7人に1人が貧困状態と依然として相対的貧困率（貧困線に満たない世帯員の割合をいう。以下同じ。）は高水準にあり（令和3年の我が国における相対的貧困率は15.4%）<sup>3</sup>、経済的理由により十分な食料を入手できない者が増加しているところ、食品寄附は、このような現状に対し、生活困難者が金銭的負担なく食品や食事の提供を受けられる機会を創出するという側面も有する。

---

<sup>1</sup> 消費者庁「令和6年度 食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量に関する調査業務」調査報告書（令和6年8月）

<sup>2</sup> 脚注1を参照。

<sup>3</sup> 厚生労働省「2022（令和4）年 国民生活基礎調査の概況」（令和5年7月4日）」

### 第3 本ガイドラインの使い方

#### <本ガイドラインの位置付け>

本ガイドラインは、法的な拘束力を持つものではなく任意のものであり、ガイドラインに反したからといって直ちに制裁等が課されるなどという性質のものではなく、各主体における従前の活動を妨げるものではない。

また、ガイドラインに従えば、法的・社会的責任が発生しないという性質のものではない。一方で、本ガイドラインは食品寄附関係者における社会的信頼を高め、食品寄附促進につながることを期待するものである。

そのため、各主体において、社会的信頼を高めるためには、事業の規模、活動状況、経験の有無等を踏まえて、まずは「法令事項」を満たすことを前提とし、「必要事項」を満たすことを目標として食品寄附に積極的に取り組み、その上で、可能な限り推奨事項を満たしていく必要がある。

ただし、特に法的な取扱いについては、最終的には行政や司法の判断に委ねられるため、個々の事情に応じて所管する行政庁や弁護士等に相談することが望ましい。

#### <基本的な参照方法>

本ガイドラインでは、本章及び第1章において食品寄附全体に係る総論を記述した上で、第2章～第7章において、主体（食品寄附者、ファシリテーター、フードバンク、フードパントリー等、こども食堂等及び資源提供者）ごとに、合意上の留意点、安全管理や提供時の注意、トレーサビリティ、事故時の対応、情報管理、財務管理・情報開示等について詳述し、終章において、その他の事項として、本ガイドラインの担保措置や災害時における対応など、中長期的な取組を記載している。

そのため、まずは本章において全体像を俯瞰し、関係する主体の章で詳細を確認することを想定している。

なお、主体ごとの章の記載については、一つの団体が複数の機能を有する場合があります（例えば、フードバンクがファシリテーターの機能を有する場合や、こども食堂がフードパントリー（食品を調理せずに提供する。）の機能を有する場合など。）、各主体が本ガイドラインを活用する際には、当該主体が有する機能に対応する章を確認されたい。

また、文末にチェックリストや各種ひな形といった参考資料を添付しており、

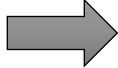

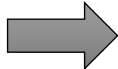



## 序章

実際に食品寄附に係る活動を行うに際しては、これらの資料が活用されることを想定している。



## 活動の内容と参照すべき章

※ 一つの団体が複数の活動を行っている場合には複数に該当することもある。

活動内容の確認		参照すべき章
① <b>食品寄附者</b> 食品の寄附者である		第2章 食品寄附者が食品寄附に当たって行うべき事項
② <b>ファシリテーター</b> 食品の寄附者とフードバンク等を仲介し、マッチングサービス等を提供している		第3章 ファシリテーターが食品寄附に当たって行うべき事項
③ <b>フードバンク</b> 食品寄附者から寄附される食品を受け取り、輸送及び保管して、提携している団体に提供している		第4章 フードバンクが食品寄附に当たって行うべき事項
④ <b>フードパントリー等</b> フードバンク、食品寄附者等から直接寄附された食品を受け取り、食品を小分けにするなどして最終受益者に提供している		第5章 フードパントリー等が食品提供に当たって行うべき事項
⑤ <b>こども食堂等</b> フードバンク、食品寄附者等から直接寄附された食品等を受け取り、加工・調理して、食事の形態で最終受益者に提供している (炊き出し、弁当配布を含む。)		第6章 こども食堂等が食事提供に当たって行うべき事項
⑥ <b>資源提供者</b> その他、②～⑤に示す活動を行う団体に対して、食品以外の物、場所、輸送手段等を提供している		第7章 資源提供者が食品寄附の支援に当たって行うべき事項

<関係省庁の発行文書等との関係>

本ガイドラインは巻末の参考資料に記載している関係省庁で発行している手引き等を参考に、本ガイドラインとして重要と考えられる事項についてまとめたものである。

寄附の際の手続的な部分については、農林水産省公表「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」（平成 28 年 11 月作成）の内容を参考にし、また、食品を扱う際の衛生管理については、厚生労働省通知「子ども食堂の活動に関する連携・協力の推進及び子ども食堂の運営上留意すべき事項の周知について」（子発 0628 第 4 号、社援発 0628 第 1 号、障発 0628 第 2 号、老発 0628 第 3 号）（平成 30 年 6 月 28 日付け）における別添 8「子ども食堂における衛生管理のポイント」を参考にしている。

なお、地域づくりに資する取組を行いたいと考えている保育所等においては、円滑にその取組を実施できるよう、保育所等においてこども食堂等の地域づくりに資する取組を実施する際に特に留意すべき事項について、こども家庭庁及び文部科学省通知「保育所等における子ども食堂等の地域づくりに資する取組の実施等について」（こ成保 152 号、初幼教第 21 号）（令和 5 年 9 月 7 日付け）を参照されたい。

また、フードドライブについては、環境省公表「フードドライブ実施の手引き」（令和 4 年 3 月 11 日付け）を参考としている。実施手順や実施する上での注意事項等の詳細は当該手引きを活用されたい。

なお、各主体向けに、より詳細な手引き等が個別に存在する場合には、そうした手引き等も併せて確認することが望ましい。

<食品寄附における法令事項、必要事項及び推奨事項の整理等>

第 2 章以下の各章では、表 1 のとおり、法令事項、必要事項及び推奨事項を区別して記載している。

表1 法令事項、必要事項及び推奨事項についての記載の区別

分類	説明	
法令事項	法令上名宛て人に一定の義務付けをしている法令を引用した事項 (文中又は文末に該当法令を記載している。) ※ 第2章以降本文中では実線枠で囲んでいる。	
必要事項	食品寄附の信頼性向上等の観点から、本ガイドラインにおいて必要であると考えられる事項 ※ 第2章以降本文中では点線枠で囲んでいる。	
推奨事項	必ず取り組まなければならないわけではないが、食品寄附の信頼性向上等の観点から取り組むことが望まれる事項	1 原則、方針等を示す場合 「～する」
		2 必要事項ではないものの客観的に価値のある事項として取り組んでもらいたい事項 「～重要である」
		3 取り組んでもらいたい事項 「～することが望ましい」
		4 できれば取り組んでもらいたい事項 「～することが期待される」
		5 具体的な対応方法について優良事例等を参考として示す場合 「～することが考えられる」、「～することが可能である」

## 第4 定義

### 1. 食品寄附者

一次生産、食品加工・製造、小売等の流通、ケータリング、ホスピタリティ部門等、食品サプライチェーンの各段階で余剰食品を提供する事業者、災害用備蓄食品等を提供する事業者、余剰農作物等を提供する農林水産業者等を含み、行政機関及び事業者ではない個人は含まない。

### 2. ファシリテーター

食品の再分配を促進するために、食品寄附者とフードバンク等との間の連絡を可能にし、余剰食品と潜在的な需要のマッチングを行うサービスを提供する場合の者をいう。一般的にはフードバンクと異なり、自らは輸配送・保管機能を有さず、寄附食品を所有することはない。具体的には、マッチングサービス等を行っている社会福祉協議会、フードバンク、こども食堂等の加盟するとりまとめ団体等も含まれる。また、一般の民間事業者が販売に適さない食品を寄附に回すことを仲介する場合等も含まれる。

### 3. フードバンク

食品寄附者から寄附された食品を受け取り、輸送・保管して、福祉施設やフードパントリー、こども食堂等、提携している団体に提供する場合の者をいう。

なお、調理を伴う提供活動の場合については含まない。

※ 上記の2.及び3.を「中間支援組織」という。

### 4. フードパントリー等

フードバンク、食品寄附者等から直接寄附された食品を受け取り、食品を小分けにするなどして最終受益者に提供する場合の者をいう。最終受益者の自宅等に配送するか最終受益者が直接取りに来る（無人倉庫を含む。）かを問わない。

### 5. こども食堂等

フードバンク、食品寄附者等から直接寄附された食品等を加工・調理して、食事の形態で最終受益者に提供する場合の者をいう（炊き出しや、弁当として配布する場合、飲食店が安価又は無償で提供する場合も含む。）。

※ 上記の4.及び5.を「直接支援組織」という。

## 6. 資源提供者

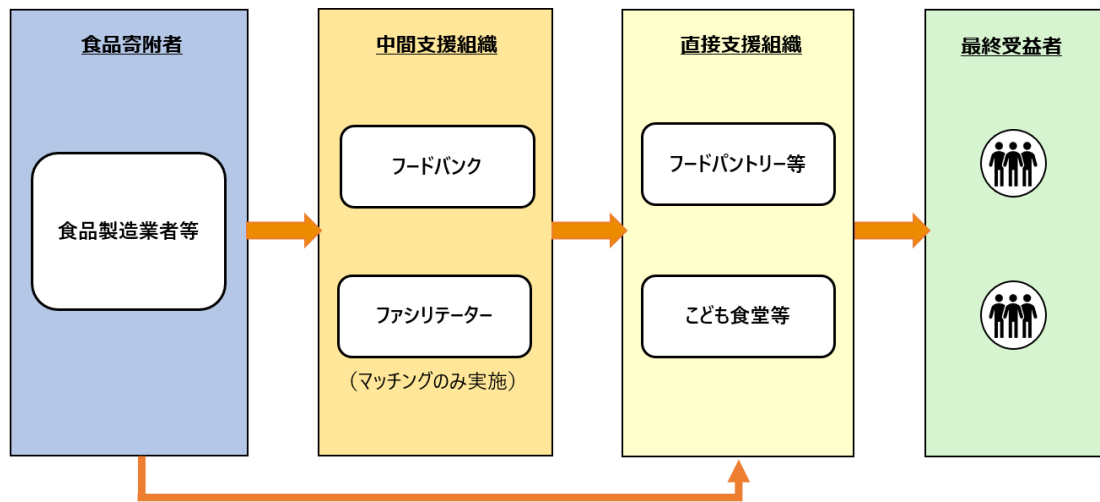
中間支援組織及び直接支援組織に対して、食品以外の、食品寄附に係る活動資金や倉庫などの設備・場所あるいは輸配送サービス、人材等が無償で提供する者をいう（地方公共団体等を経由して提供する場合も含む。）。また、飲食店や小売店等において、食事の無償提供のため、顧客からの資金的な寄附を募るような者も含む（なお、上述の食品寄附者が資源提供者を兼ねることもあり得る。）。

## 7. 最終受益者

直接支援組織から最終的に安価又は無償で食品又は食事の提供を受ける者をいう。

※ なお、一つの団体が複数の機能を有することがある。例えば、こども食堂がフードパントリーの機能（食品を調理等せずに提供する。）を有することもある。

図1 「日本における食品寄附に係るサプライチェーン」の概略図



## 第5 関係者の役割と責務

### 1. 食品寄附者及び資源提供者の役割と責務

#### (1) 食品ロス削減の観点

事業者は、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努めるとともに、食品ロスの削減について積極的に取り組むよう努めるものとされている（食品ロスの削減の推進に関する法律第5条）。

また、事業者は、地球温暖化対策の観点から温室効果ガスの排出削減に取り組む（地球温暖化対策の推進に関する法律（平成10年法律第117号）第5条）とともに、循環型社会形成に向けて廃棄物の排出抑制に取り組む（循環型社会形成推進基本法（平成12年法律第110号）第11条）こととされており、食品ロス削減、気候変動及び3R<sup>4</sup>の観点からも食品ロスの削減を図ることが望ましい。

#### (2) 食品寄附の観点

事業者として、未利用食品を活用する食品寄附に取り組むことは、食品ロス削減に直結するものである。食品寄附は、序章「第2 食品寄附の意義」で述べたとおり、経済面・環境面のみならず、福祉面でも意義がある取組であるため、食品を取り扱う事業者はもとより、それ以外の事業者等にあっても、例えば、資源提供者として、中間支援組織及び直接支援組織の物流や資金面での支援を通じて、食品寄附の促進に寄与することが望ましい。

ただし、食品寄附は最終受益者が対象食品を食するものであることから、事業者としては、単に食品を寄附すれば善いということではなく、寄附食品の適切な管理と受渡し、食品に係る適切な情報提供等が求められる。そのためには必要な記録管理を行うことが必要である。

---

<sup>4</sup> 3Rとは、Reduce（リデュース）、Reuse（リユース）、Recycle（リサイクル）の頭文字を取った3つのアクションの総称。持続可能な未来のためには、リデュース＝ごみの発生や資源の消費自体を減らす、リユース＝ごみにせず繰り返し使う、リサイクル＝ごみにせず再資源化する。この3つの考え方へ意識を転換し、アクションを起こしていく必要がある。（環境省「【特集】3R徹底宣言！ | ecojin（エコジン）」<https://www.env.go.jp/guide/info/ecojin/feature1/20221116.html>）

### (3) 消費者への分かりやすい情報発信

食品ロス削減の観点から食品寄附に事業者等が取り組むことは、持続可能な開発目標（SDGs）の目標 12（持続可能な生産消費形態を確保する）への貢献を重視する姿勢を示すことになる。食品ロス削減に取り組むことは、企業の社会的責任（CSR）として意義を有するのみならず、ESG<sup>5</sup>経営の観点からも重要な意義を有する。事業者等はこのようなことを十分に理解し、余剰食品について食品寄附を行うことが望ましい。さらに、このような取組を行うことが自らの評価につながるよう、積極的に食品寄附を含めた食品ロスの取組に係る自らの取組状況を公開・発信していくことが重要である。

## 2. 中間支援組織及び直接支援組織（ファシリテーター、フードバンク、フードパントリー等及びこども食堂等）の役割と責務

ファシリテーター、フードバンク、フードパントリー等及びこども食堂等は、適切なマッチングと適切な物流や管理、食品・食事の提供等を通じて食品寄附者と最終受益者をつなぐという、食品寄附において不可欠の役割を果たしている。

一方で、食品に関与するという立場上、他の食品関連事業者同様、その物流や保管・配布において適切な管理等が必要であり、また、寄附食品が適切にマッチングされず廃棄に回るといったことのないよう、関係者による事前の情報共有や連携が求められる。加えて、最終受益者への提供時点においても、適切な管理及び情報提供が求められる。

食品寄附の拡大に当たって、例えば、倉庫の提供及び輸配送、運営費等に対する支援が十分でないこと等がボトルネックとなっている事例もみられる。食品寄附を持続的かつ全国的に拡大していくには、食品寄附に直接関わる食品関連事業者のみならず、様々な業種の事業者、農作物生産者、地方公共団体、NPO 法人、個人等の幅広い資源提供者から食品寄附に貢献する様々な財・サービスが提供されるように、活動内容や実績等について情報発信していくことが重要であ

---

<sup>5</sup> ESGとは、Environment（環境）、Social（社会）、Governance（ガバナンス（企業統治））を考慮した投資活動や経営・事業活動を指す。ESGは投資活動から始まった概念であり、ESG投資では、一般に企業の財務情報に加えて環境及び社会への配慮、企業統治の向上等の情報を加味し、中長期的なリターンが目指されるなどしていたが、昨今は、企業経営においてもESGに配慮する傾向があり（いわゆるESG経営）、ESGの考え方は、投資に限定されるものではない。（内閣府 「令和2年度障害者差別の解消の推進に関する国内外の取組状況調査報告書」）

る。

※ なお、一つの団体が、食品寄附者とフードバンク等をマッチングするファシリテーターの役割、直接支援組織のネットワーク組織づくりやこれらへの情報提供・運営支援を行う役割、倉庫を持って寄附食品を預かるフードバンクとしての役割を果たすことがある。そのような場合には、同団体も上記の中間支援組織及び直接支援組織の役割と責務を果たすことが求められる。

### 3. 消費者の役割と責務

#### <食品寄附を行う場合>

消費者は、気候変動対策及び3Rの推進の観点からも食品ロス削減の取組が求められており（地球温暖化対策の推進に関する法律第6条及び循環型社会形成推進基本法第12条）、家庭における未利用食品等について、フードドライブ等を通じた食品寄附を行うことが望ましい。

一方で、食品寄附に当たっては、適切な保管管理ができていないものなどについては寄附を控えることに留意が必要である。

#### <企業活動への評価>

消費者は、「食品ロスの削減の重要性についての理解と関心を深めるとともに、食品の購入又は調理の方法を改善すること等により食品ロスの削減について自主的に取り組むよう努める」こととされている（食品ロスの削減の推進に関する法律第6条）。このような観点からも、消費者は、上記のように食品寄附に取り組む事業者等については、善意の下に寄附活動に取り組み、持続可能な開発目標（SDGs）の目標12（持続可能な生産消費形態を確保する）の達成に貢献するサステナブル経営を実践する企業として取り組んでいることについて十分に理解し、評価する必要がある。

#### <最終受益者としての立場>

提供を受ける立場として次のようなことに注意が必要である。

- ・賞味期限は「定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日」であり、賞味期限を過ぎたとしても、直ちに安全性を欠き、食べられなくなることを意味するわけではないことを理解した上で利用する。



- ・ SNS 等で発信する際には、他の利用者、スタッフ等が特定されるような情報は本人の承諾なく掲載しない。
- ・ 食品を寄附する企業が、商品名や会社名を SNS 等で発信することを不可とする場合があるため、提供元への確認を行った上で発信する。
- ・ フードパントリー等運営団体の中には、配布場所を秘匿している場合があることに留意する。
- ・ 提供を受けた食品等について転売しない。
- ・ こども食堂等については、アレルギー（食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）及び消費者庁次長通知「食品表示基準について」（消食表第 139 号）（平成 27 年 3 月 30 日付け）に基づき寄附食品に表示されている特定原材料等をいう。以下同じ。）に関する情報提供が行われている場合でも、調理中のアレルギーの意図しない混入（コンタミネーション）を完全に防ぐことは困難であることを理解し、「食べられる／食べられない」は自身又は家族が判断する必要がある。

#### 4. 行政の役割と責務

国及び地方公共団体は、食品関連事業者その他の者から災害用備蓄食品を含めた未利用食品等まだ食べることができる食品の提供を受けて貧困、災害等により必要な食べ物を十分に入手することができない者にこれを提供するための活動が円滑に行われるよう、当該活動に係る関係者相互の連携の強化等を図るために必要な施策を講ずるとともに、民間の団体が行う活動を支援するために必要な施策を講ずるものとされている（食品ロスの削減の推進に関する法律第 19 条第 1 項及び第 2 項）。

そのため、フードバンク活動が行われている地方公共団体等においては、消費者、産業振興、環境、保健福祉等の関係部局間で連絡を密にしながら、フードバンク活動の基盤の強化に向け、フードバンクとの連携に配慮するとともに、必要な支援を検討、実施することが求められる。このような観点から、国及び地方公共団体は、消費者に対して、食品寄附者である事業者等は善意の下に寄附活動に取り組み、SDGs の目標達成に貢献する者であることを周知していくこと並びに中間支援組織及び直接支援組織においても本来の事業活動を広げて複数機能を果たしていることを含めて積極的に評価していくことを周知するとともに、食品寄附者に対しては、一定の場合に、食品の提供に要する費用を損金の額に算

入することができること<sup>6</sup>、食品寄附は食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成12年法律第116号。以下「食品リサイクル法」という。）第9条第1項に基づく定期報告において発生抑制に関する取組に含まれることなどを周知し、これらの周知を通じて、フードバンク等の活動を支援する必要がある。

また、食品寄附の拡大に当たって、例えば、倉庫の提供及び輸配送、運営費等に対する支援が十分でないこと等がボトルネックとなっている事例もみられる。食品寄附を持続的に拡大していくには、食品寄附に直接関わる食品関連事業者のみならず、様々な業種の事業者、農作物生産者、地方公共団体、NPO法人、個人等の幅広い資源提供者から食品寄附に貢献する様々な財・サービスが提供されるように、国及び地方公共団体は、国民に対して、食品寄附の意義について周知していくことが重要である。

さらに、国及び地方公共団体は、食品ロス削減に関して教育及び学習の振興、普及啓発等を行うこととなっており（食品ロスの削減の推進に関する法律第14条）、本ガイドラインや各種手引き等を通じて、食品関連事業者、中間支援組織及び直接支援組織並びに消費者に対して、食品寄附に係る普及啓発等を図っていく必要がある。

加えて、地域の行政機関として、フードバンク、フードパントリー等、こども食堂等の団体から取組について相談を受ける場合には、主に福祉部局等とも連携し、これらの団体の活動について情報共有を図ることが望ましい。

## 第6 寄附対象となり得る食品

寄附の対象となり得る食品として、生産から流通、消費に至るまでの食品サプライチェーンのあらゆる段階で生じる余剰品などが考えられる。

具体的には、製品のサイズや形状の違いなどの生産段階における顧客ニーズを満たしていないもの、規格やパッケージが変更されているが、食品の安全性等に影響を与えないもの、流通の需給調整から発生する余剰品、事業者等における

---

<sup>6</sup> フードバンクへの食品の提供が、実質的にその食品寄附者の商品廃棄として行われるものであれば、その提供に要する費用を、提供時の損金の額に算入することが可能。

（農林水産省「食品ロス削減にフードバンクを活用しませんか。～フードバンクへの食品提供は税制上も全額損金処理が可能です～」）

備蓄品等が想定される。

また、従前主流となっている常温品だけでなく、冷蔵・冷凍品、日配品等も福祉施設やフードパントリー、こども食堂等や最終受益者からのニーズがあり、物流の整備や支援による寄附や取扱いの拡大も今後期待されるところである。

一方で、寄附食品は人の食に供するものであり、一般的な販売を前提とする流通品と同様に食品安全の担保が前提となる。したがって、食品寄附者並びに中間支援組織及び直接支援組織は、寄附食品が第1章記載の関連法令や業界団体等のガイドラインに準拠したものであるかに留意すべきであり、また寄附する側及び受け取る側双方ともに対象食品について一定のルールを設け、対象となる食品及びその管理の安全性についての事前合意を行うことが重要である（詳しくは各章の「合意上の留意点」等参照）。

## 第7 食品寄附に当たっての手續（例）

### 1. 事前手續

事前手續きのフローは図2に示すとおりであり、食品寄附者は、ファシリテーターやフードバンク（又は直接、福祉施設やフードパントリー、こども食堂等に寄附する場合にはこれらの者）と事前に協議し、条件を明らかにした上で、寄附の意思決定を行う。食品製造業者が他社から製造委託を受けているPB商品やOEM商品<sup>7</sup>、キャラクター商品など、寄附食品が自社ブランド品でない場合についても、寄附対象となり得る食品については、積極的に寄附ができないかを検討することが重要である。ただし、食品寄附者が自社ブランドでない食品を提供しようとする場合には、その委託元であるブランド所有者との間の契約の内容により、寄附することを独自に意思決定できない場合があることに留意する必要がある。そのブランド所有者との間の契約においてその寄附に関する取り決

---

<sup>7</sup> PBとは「Private Brand」の頭文字をとった言葉。PB商品とは、スーパーなどの流通業者や専門店などの小売業者が企画・開発、製造、販売するオリジナル商品のことを指し、一般的にブランド品といえどもメーカーによって企画・製造されるものだが、PB商品は企画から販売まで、流通業者や小売業者が自ら携わる。OEMとは「Original Equipment Manufacturing」の頭文字をとったもので、OEM商品は、他社からの依頼を受けて製造する商品を指す。何らかの商品を作りたいというときに「OEMを委託する」という場合、商品を企画・開発するのは自社で行うが、製造はOEMメーカーに依頼するという意味になり、製造後の商品の販売や販促は自分で行う（OEMとPBの違いって？PB商品開発を行う際に知っておきたいポイント | 食品開発 OEM.jp - 株式会社丸信:<https://shokuhin-oem.jp/column/detail026/>)。

めがない場合には、寄附に伴うブランド等の価値を毀損しないよう、当該寄附食品のブランド所有者との協議を実施し、合意を行う必要がある。その際、あらかじめ、寄附対象となり得る食品の事故が発生した場合等を想定した寄附条件等について、製造委託等の契約段階においてそのブランド所有者と事前に協議しておけば、寄附することについての意思決定を迅速にできると考えられる。

その後は、寄附食品に関する情報をできるだけ早くフードバンク等に伝える。直接支援組織は、食品の種類に応じて、消費期限又は賞味期限、取扱方法、保管・保存方法などを確認し、自らの受容能力や保管能力、最終受益者のニーズなどに基づいて対応を検討し、中間支援組織に希望を伝える。

マッチングと並行して、食品寄附者とフードバンク等との間では合意の締結に向けた協議を行い、マッチング完了とともに合意書を締結する。寄附の実施後も、双方が合意内容を遵守した安心安全な寄附を通じて、相互の信頼関係を築くプロセスを積み重ねていくことが望ましい。

なお、合意上の留意点については各章参照のこと。

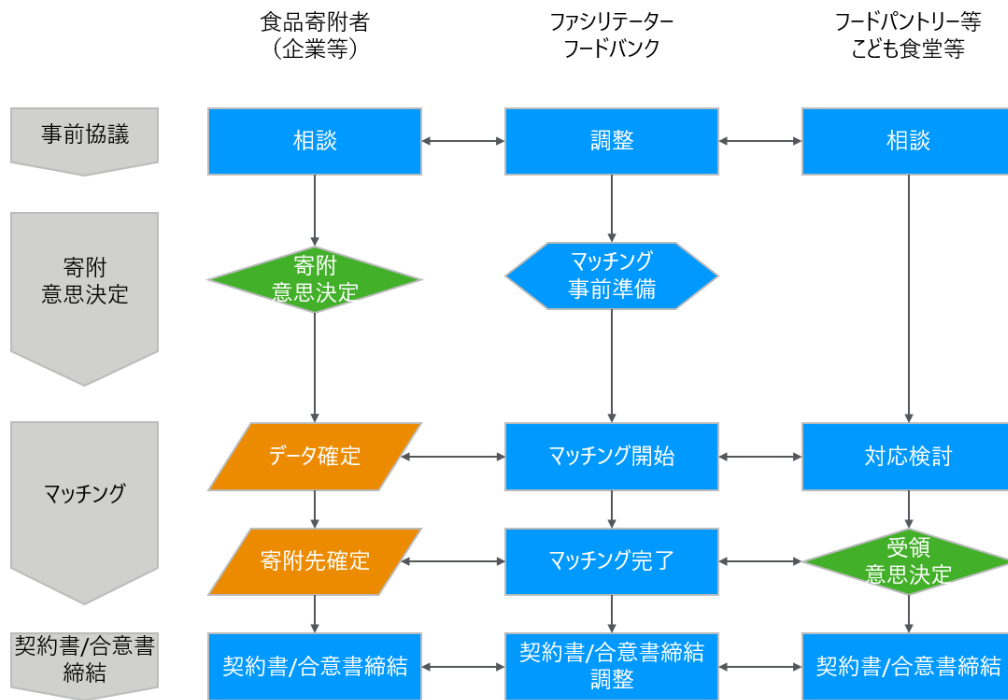
表2 事前手続きの段階における各関係者の内容

関係者の区分	求められる内容
食品寄附者	<ul style="list-style-type: none"> <li>●寄附する食品に関する情報を取りまとめ、適切に中間支援組織及び直接支援組織に情報提供する</li> <li>●寄附先を決定する</li> </ul>
ファシリテーター及びフードバンク (中間支援組織)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品寄附者と自らと協力関係にあるフードバンク等の双方の情報を踏まえてマッチングを行う</li> <li>●食品寄附者と自ら合意書を締結するか、食品寄附者と自らと協力関係にあるフードバンク等との間での合意書の締結を仲介する</li> </ul>
フードパントリー等 及び子ども食堂等 (直接支援組織)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●中間支援組織に対して自らのニーズを伝える</li> <li>●食品寄附者や中間支援組織との合意書を締結する</li> </ul>

図2 食品寄附に当たっての手続

(ファシリテーターを経由した場合)

※ 主に食品製造業者が寄附を行う場合を念頭



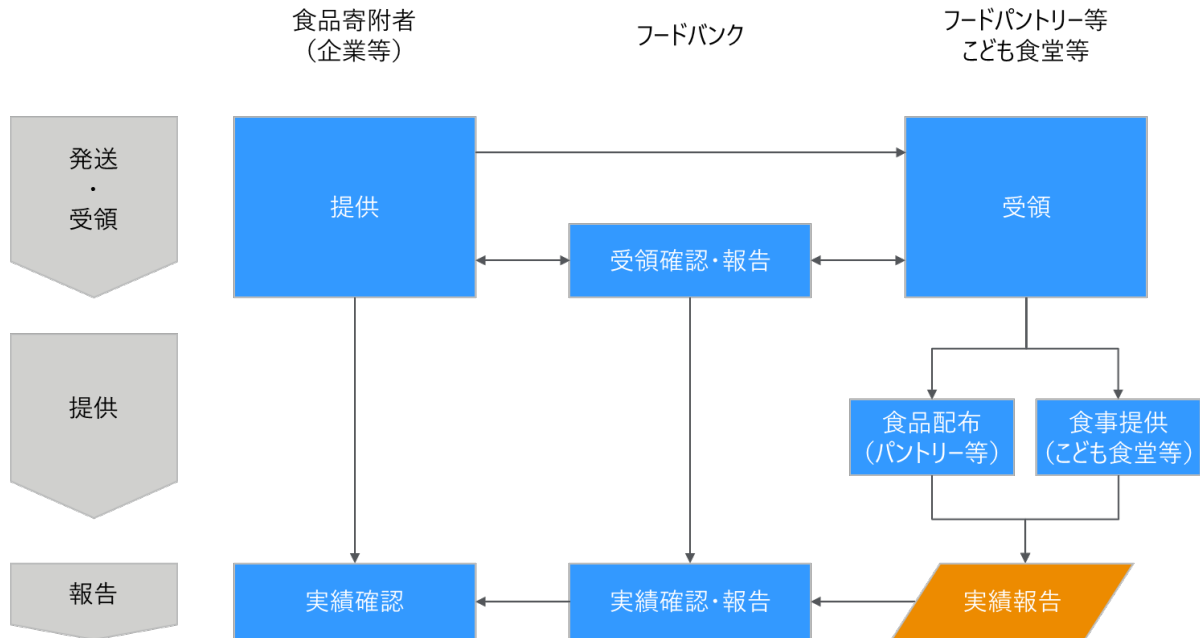
## 2. 食品の寄附段階における手続

食品寄附のフローは図3に示すとおりであり、食品寄附者は、寄附する食品の衛生管理を含めた取扱いにおいて適切な手段を用いてフードバンク等に提供する必要がある。また、直接支援組織は、受け取った食品を適切に取り扱い、最終受益者に提供又は配布することが必要である。さらに、その実績について、中間支援組織を通じて食品寄附者に報告することが重要である。

表3 食品寄附をする段階における役割の整理

関係者の区分	求められる役割
食品寄附者	<ul style="list-style-type: none"> <li>●寄附する食品を適切な手段でフードバンク等に提供する</li> </ul>
ファシリテーター	<ul style="list-style-type: none"> <li>●フードバンク等から受け取った食品の提供・配布の実績を食品寄附者に適切に伝達する</li> </ul>
フードバンク	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品寄附者から受け取った食品を適切に管理する</li> <li>●直接支援組織が適切に食品を受け取ったことを確認し、食品寄附者へ報告する</li> <li>●適切な手段で食品寄附者から受け取った食品を直接支援組織に提供・配布する</li> <li>●提供・配布の実績を食品寄附者やファシリテーターに報告する</li> </ul>
フードパントリー等 及びこども食堂等	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品寄附者やフードバンクから受け取った食品を適切に管理又は調理し、最終受益者に提供する</li> <li>●提供・配布の実績を中間支援組織に報告する</li> </ul>
資源提供者	<ul style="list-style-type: none"> <li>●中間支援組織及び直接支援組織に対して、寄附食品の輸配送や保管に関する倉庫等の設備や輸配送サービス、輸配送費等食品寄附に係る活動資金についての支援を行う</li> </ul>

図3 食品寄附のフロー  
(フードバンクを経由した場合)



### 3. 手続においてより良い食品寄附にするためのポイント

#### (1) 事前手続の段階における情報の共有

寄附を適切に行うには、事前に食品寄附者側と、フードバンク等との円滑なマッチングを図ることが重要である。そのためには食品寄附者から中間支援組織及び直接支援組織に対して、寄附する食品の品目、数量、消費期限又は賞味期限、保存方法、ロット、荷姿、消費期限又は賞味期限が短い場合の留意事項について、事前に情報共有することが必要である。また、中間支援組織及び直接支援組織は食品寄附者に対して、受入れ可能な数量、こども食堂やフードパントリー等の開催日時、駐車場や荷さばき場所の広さ、冷蔵・冷凍庫を含む保管場所の容量、調理施設、一定の資格や研修等の受講経験、又は業務実績を有するスタッフの情報等を提供することが考えられる。

例えば、食品寄附者側は中間支援組織及び直接支援組織に、事前に保管場所の調整をしてもらうため、どのくらいの量の食品を届ける予定かなど必要な情報を早めに共有することが望ましい。

しかし、食品寄附者は実際には直前にならないと上記の情報を確定できないため、早めの情報共有が難しいこともある。また、食品寄附時に同一商品

について複数の賞味期限がある場合は、数量のカウントの作業が煩雑になるため、一番近い日程のみの記載でも寄附可能かなど、中間支援組織及び直接支援組織の管理を確認するなどのことが必要になることもある。そのため、臨機応変で柔軟な対応が求められることから、日常的に食品寄附者並びに中間支援組織及び直接支援組織との連携体制を構築することが望ましい。

また、マッチングには、中間支援組織が直接支援組織をネットワーク化したプラットフォームなど、様々な仕組みを用意している場合がある。そこにはITを活用したシステムもあれば、アナログな方法で行っている場合もあるが、連携体制の構築には、可能な限り地域で共通の仕組みが活用できるような体制構築等が、食品寄附者と中間支援組織及び直接支援組織の双方にとって望ましい。

なお、中間支援組織及び直接支援組織の施設、設備等に関する情報については、定期的にアップデートし、食品寄附者、中間支援組織及び直接支援組織自身で把握できるようにすることが望ましい。

この点については、政府において検討している食品寄附関係者の基本情報が掲載されるベース・レジストリ<sup>8</sup>を活用して取り組むことが期待される。

## (2) 関係者とのコミュニケーションの構築・データ連携

食品寄附者は、可能な限り詳細に寄附可能な食品についての情報を中間支援組織及び直接支援組織に共有する。

中間支援組織及び直接支援組織は、食品ロスの現状、食品寄附の果たす役割、食品寄附の状況について、食品寄附者である食品関連事業者等を始め広く一般に情報発信するとともに、食品関連事業者等との定期的な情報交換を通じて、信頼性の向上に努める必要がある。また、マッチングの最適化を図るため、後述のとおり、他のフードバンク等や地方公共団体等関係機関との情報の共有や連携に努めることも重要である。

---

<sup>8</sup> ベース・レジストリとは、公的機関等で登録・公開され、様々な場面で参照される、人、法人、土地、建物、資格等の社会の基本データであり、正確性や最新性が確保された社会の基幹となるデータベースである。



## 第8 事故に備えた保険の活用

食品寄附者から最終受益者に至る流通過程において、それぞれが十分な注意を払ってもなお、事故が発生する可能性がある。そのため、本ガイドラインに記載された安全面等の管理の観点から、可能な限り事前に事故のリスクを低減することとともに、それでもなお発生し得る事故に備えて、中間支援組織又は直接支援組織のいずれにとっても、その賠償や補償のための保険に加入することが、安心して食品寄附に係る活動を行う上で重要である。

## 第9 データ・システムの連携と活用

### 1. データ連携とマッチング

食品寄附の最大化を図っていくためには、食品寄附に関わるデータ（食品寄附側（提供側）における提供可能な食品の情報、福祉施設やフードパントリー、子ども食堂等の需要側の必要な食品の情報、それらを輸配送や保管するためのキャパシティの情報、最終受益者への提供実績等）を食品寄附の関係者が幅広く共有し、当該データを活用して、マッチング・資源配分の最適化を図ることが必要となる。

今後、各主体において、データ連携を図った上で、食品寄附や関係する資源のマッチングの最適化を図ることが望ましい。

### 2. 食品寄附関係事業者に係るベース・レジストリの整備

1に加えて、食品寄附関係者間での情報共有にとどまらず、食品寄附関係者と福祉等その他の分野の関係者と連携を強め、分野間の相乗効果を生み出し、社会として一体的に食品寄附に取り組むことが望ましい。他方、現時点において、そもそも食品寄附に関わる事業者の基本的な情報（団体名、代表者名、事業所所在地等）が社会で広く共有されておらず、関係者の特定が困難であるため、分野を横断した連携が難しいという現状がある。今後、幅広い食品寄附関係事業者のベース・レジストリへの登録が望まれるとともに、ベース・レジストリを活用した様々な取組やサービスが展開されることが期待される。

## 第 10 自主的な食品寄附の見える化と発信

食品寄附者が食品寄附を躊躇する要因として、食品寄附に関わる各主体の情報不足している点が指摘されており、フードバンク等においては、その取組や体制、寄附の実績について、積極的に公開するとともに、食品寄附者側にフィードバックを図ることが望ましい。この際、寄附された食品が、食品の必要性の高い最終受益者に行き渡ったことが分かるよう、一定の記録を取ることが重要である。

一方で、食品寄附者側としても、食品寄附が経済・社会・環境・福祉の観点から望ましい取組であることから、国民に対して、CSR 活動の一環として、積極的に食品寄附を含めた食品ロス削減の取組に係る自らの取組状況を公開・発信すれば、企業価値の向上にもつながり得る。

※ 本章は、以下の資料を参考として取りまとめた。

- 一般社団法人サステイナブルフードチェーン協議会「食品寄贈ガイドライン（第1版）」（令和6年6月10日発行）  
[https://www.jsfa.net/news/img/SFA\\_shokuhinkizogauideline\\_draft\\_ed1.pdf](https://www.jsfa.net/news/img/SFA_shokuhinkizogauideline_draft_ed1.pdf)
- 農林水産省「食品ロス削減にフードバンクを活用しませんか。～フードバンクへの食品提供は税制上も全額損金処理が可能です～」  
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/foodbank-10.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/foodbank-10.pdf)

## 第1章 関係法律の適用関係

本ガイドラインを使用する各主体において、食品寄附を行う際に関係する法律があるため、主なものを以下概括的に掲載する。それぞれ主に関係する主体について、冒頭の括弧内に※で示しているため参考にされたい。

なお、各主体は、本章に示す法律のほか、従前のとおり、条例等に従うものとする。

### 第1 食品衛生法（昭和22年法律第233号）

（※ 食品寄附者、中間支援組織及び直接支援組織に関連）

食品衛生法第6条により、異物の混入等により人の健康を損なうおそれがあるものの販売等を行うことは禁止されており、その「販売」には「不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合」も含まれ、無償提供活動においてこのような行為を行う場合についても対象となり、違反行為に対しては罰則がある（同法第81条第1項第1号）。また、同法第4条第8項に規定する営業者に該当する場合には、この違反行為に対して、①廃棄命令及び危害除去のための必要な処置（回収命令・改善命令など）（同法第59条）、②営業禁止等（同法第60条）の規定が適用される場合がある。これら行政処分に従わないときは、罰則が科せられる場合がある（同法第81条第1項第3号）。

寄附食品が同法第6条に違反するなどの状況が判明したとき、食品寄附者、中間支援組織、直接支援組織、提供先等の関係者は、互いに連携し、寄附食品の回収・廃棄など被害拡大の防止に向けた速やかな対応を行う。その対応として、同法違反又はそのおそれを理由に自主回収を行った場合であって、その実施者が営業者<sup>9</sup>であるときは、同法第58条第1項に基づき、都道府県知事（保健所設置市又は特別区にあつては、市長又は区長）へ届け出なければならない。

営業者に該当する場合には、一般的な衛生管理及び HACCP への取組（同法第51条）を求められるなど、上記以外にも食品衛生法上の規制があることから、適宜所管の保健所と相談することが望ましい。

---

<sup>9</sup> 食品衛生法第4条第7項及び第8項を参照。「営業者」に該当するかの判断は自治体による。以下、本ガイドラインにおける「営業者」と同意。

## 第2 食品表示法<sup>10</sup>（平成25年法律第70号）

（※ 食品寄附者、中間支援組織及び直接支援組織に関連）

食品表示法における販売は、同法第1条において「不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む」とされていることから、不特定又は多数の者に対して食品を無償で配布する行為などは、同法上の販売に該当することとなる。

同法第5条により、食品関連事業者等<sup>11</sup>は食品表示基準（平成27年内閣府令第10号。以下本章において「基準」という。）に従った表示がされていない食品の販売を禁止されており、基準に定められた表示事項や遵守事項（※）を遵守しないで販売する場合は、①表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示（同法第6条第1項及び第3項）を、また、指示に従わなかった場合には措置命令の行政処分が実施される場合がある（同法第6条第5項から第7項まで）。②アレルギー、消費期限等の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項については、回収命令や業務停止等の行政処分が実施される場合がある（同法第6条第8項）。加えて、罰則が科せられる場合がある（同法第17及び第18条）。

食品関連事業者等は、基準に従った表示がされていない食品の販売をした場合において、当該食品を回収するときは、一部の場合を除き、食品表示法第6条第8項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令（平成27年内閣府令第11号）で定めるところにより、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を内閣総理大臣に届け出なければならない（同法第10条の2第1項）。

※ 基準第1条において「この府令は、食品関連事業者等が、加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合について適用する。ただし、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合には、第四十条の規定を除き、

---

<sup>10</sup> なお、具体的な食品表示ルールについては、「早わかり食品表示ガイド(令和6年9月版) 消費者庁」  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/pamphlets/assets/food\\_labeling\\_cms201\\_240902\\_02.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/food_labeling_cms201_240902_02.pdf)を参照のこと

<sup>11</sup> 食品表示法第2条第3項参照

適用しない。」と規定していることから、その場で加工・調理し、提供するような場合を除き、基準の規定が適用されることとなる。

(1) 一般用加工食品を無償提供する場合のルール

基準第5条により、一般加工食品を無償で不特定又は多数の者に提供する場合には、原材料名、内容量、栄養成分量など一部の表示の免除が規定されている。ただし、アレルギー、消費期限又は賞味期限等、食品の安全性に関する表示については表示義務がある。

また、基準第8条では加工食品の表示方法が規定されており、原則、容器包装上の見やすい場所に表示を行うことが必要である。

(2) 一般用生鮮食品を無償提供する場合のルール

一般用加工食品を無償提供する場合と同様に、一般用生鮮食品を無償で不特定又は多数の者に提供する場合には、一部の表示の免除が規定されている(基準第20条)。

なお、一般用生鮮食品は一般用加工食品と異なり、食品の種類と、容器包装に入れられているか、入れられていないかによって、免除される範囲にそれぞれ差がある。

また、基準第22条では生鮮食品の表示方法が規定されており、容器包装に入れられているものについては基本的には容器包装に表示をする必要がある。ただし、一部の表示事項は容器包装以外の食品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示することも可能であり、容器包装に入れられていないものも同様に食品の近傍に表示することが可能である。また、同条第2項では消費者に対して販売する事業者以外の事業者にあつては、送り状又は納品書等に表示することを可能としている。

(3) 業務用加工食品を無償提供する場合のルール

業務用加工食品(加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のもの)を販売する場合は、内容量、栄養成分の量及び熱量等の一部の表示事項を除き、一般用加工食品と同様に名称、原材料名等の表示が義務付けられており、原則として一般用加工食品の表示方法に準じて表示をする必要がある。ただし、無償で不特定又は多数の者に提供する場

合には、原材料名、原料原産地名等、一部の表示の免除が規定されている（基準第11条）。

また、基準第13条では業務用加工食品の表示方法が規定されており、容器包装に入れられているものについては基本的には容器包装に表示することとなっている。ただし、一部の表示事項は容器包装以外の送り状、納品書又は規格書等に表示することを可能としている。

#### （4）業務用生鮮食品を無償提供する場合のルール

業務用生鮮食品（生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるもの）を販売する場合は、一般用生鮮食品と同様に名称、原産地等の表示が義務付けられており、原則として一般用生鮮食品の表示方法に準じて表示をする必要があるが、無償で不特定又は多数の者に提供する場合には、一部の表示の免除が規定されている（基準第25条）。

なお、業務用生鮮食品についても、食品の種類と、容器包装に入れられているか、入れられていないかによって、免除される範囲にそれぞれ差がある。

また、基準第27条では業務用生鮮食品の表示方法が規定されており、容器包装に入れられているものについては容器包装に表示することとなっている。ただし、一部の表示事項は容器包装以外の送り状、納品書等又は規格書等に表示することが可能である。

### 第3 食品リサイクル法（平成12年法律第116号）

（※ 主に食品寄附者に関連）

食品リサイクル法においては、第3条に基づく基本方針において、食品関連事業者に対して、食品廃棄物の発生抑制（食品ロスの削減）を最優先で取り組むべきとし、その上で、食品廃棄物等多量発生事業者（100t以上／年）については、食品寄附を含む、発生抑制の取組の状況についての報告義務が課されている（同法第9条及び食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律施行令（平成13年政令第176号）第4条）。取組が著しく不十分な場合には、農林水産大臣等による勧告・公表・命令といった措置が講じられ、命令に従わない場合には罰金が課せられることとなる（同法第10条及び第27条）。

また、食品廃棄物等の発生抑制を促進するため、食品関連事業者は、食品廃棄

物等の発生原単位が主務大臣により設定された基準発生原単位以下になるよう努めることとされている（同法第7条及び食品循環資源の再生利用等の促進に関する食品関連事業者の判断の基準となるべき事項を定める省令（平成13年財務省・厚生労働省・農林水産省・経済産業省・国土交通省・環境省令第4号）（以下「判断基準省令」という。）第3条第2項）。

加えて、食品関連事業者に対して再生利用等実施率の目標が定められ（同法第7条及び判断基準省令第2条）、その中では食品寄附を含む食品ロス削減が考慮されることとなる。

#### **第4 民法（明治29年法律第89号）及び製造物責任法（平成6年法律第85号）**

（※ 食品寄附者、中間支援組織、直接支援組織及び最終受益者に関連）

寄附食品に起因して最終受益者に損害が発生した場合の各当事者の関係は以下のとおりと考えられる。

##### （1）食品寄附者である食品関連事業者等と最終受益者との関係

食品関連事業者等のうち「製造業者等」（製造物責任法第2条第3項）に該当する者は、最終受益者の損害（治療費等）に関し、食品（製造物）をフードバンク等に引き渡した時点に存在した欠陥につき、製造物責任を問われる可能性がある（同法第3条）。食品関連事業者等は、最終受益者の損害（治療費等）に関し、異物混入等に関する違法行為につき故意・過失がある場合には、不法行為責任を問われる可能性がある（民法第709条及び第710条。なお民法第715条等（以下「民法第709条等」という。）も考えられる。）。

##### （2）食品関連事業者等と中間支援組織及び直接支援組織との関係

食品関連事業者等は、中間支援組織及び直接支援組織から、最終受益者へ損害賠償をした相当額等に関し、債務不履行責任（民法第415条第1項）又は不法行為責任（民法第709条等）を問われる可能性がある。

(3) フードバンクと最終受益者との関係

中間支援組織のうち、フードバンクは、最終受益者の損害（治療費等）に関し、不法行為責任（民法第709条等）を問われる可能性がある。

(4) 直接支援組織と最終受益者との関係

直接支援組織は、最終受益者の損害（治療費等）に関し、債務不履行責任（民法第415条第1項）又は不法行為責任（民法第709条等）を問われる可能性がある。また、直接支援組織は、最終受益者の損害（治療費等）に関し、食品（製造物）を最終受益者に引き渡した時点に存在した欠陥につき、製造物責任を問われる可能性がある（製造物責任法第3条）。

(5) フードバンクと直接支援組織の関係

フードバンクから直接支援組織に食品が提供され、直接支援組織から最終受益者へ食品の提供が行われた場合、フードバンクは、直接支援組織が最終受益者へ損害を賠償した相当額等に関し、当該直接支援組織から債務不履行責任（民法第415条第1項）又は不法行為責任（民法第709条等）を問われる可能性がある。

## 第5 消費者契約法（平成12年法律第61号）

（※ 直接支援組織と最終受益者との間で問題となり得る。）

消費者契約法では、消費者の利益を不当に害する契約条項は、無効となることを定めており、例えば、同法第8条においては、事業者と消費者の契約において、事業者の債務不履行や不法行為により消費者に生じた損害を賠償する責任の全部を免除するような条項又は事業者の故意若しくは重過失がある場合にその損害を賠償する責任の一部を免除するような条項を無効としている。

そのため、例えば、直接支援組織と最終受益者である消費者間で、仮に直接支援組織の債務不履行や不法行為によって消費者に生じた損害を賠償する責任を一律に免除するような契約条項等は無効となる。



## 第6 刑法（明治40年法律第45号）

（※ 食品寄附者、中間支援組織及び直接支援組織に関連）

刑法では、故意によって人に傷害を与えた場合（同法第204条に基づく傷害罪）や、過失によって人に傷害を与えた場合（同法第209条に基づく過失傷害罪）において、罰則の対象としている。

そのため、例えば、寄附食品に起因して最終受益者に傷害が発生したような場合には、故意・過失があれば、これらの罰則の対象となる可能性がある。

## 第7 個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第57号）

（※ 直接支援組織の活動を行う者に関連）

直接支援組織は、食品・弁当の配布等の過程で配達先等の個人情報を取得するほか、万が一事故が生じた場合に当該事実を最終受益者に伝える必要があるため、最終受益者の連絡先等の個人情報を取得することがある。ここで、個人情報の保護に関する法律（以下「個人情報保護法」という。）における個人情報取扱事業者（同法第16条）には、営利法人のみならず、NPO法人などの非営利団体や個人事業者も含むため、これらの主体が個人情報取扱事業者に該当する場合、同法に規定する個人情報取扱事業者の義務を遵守する必要がある。

## 第2章 食品寄附者が食品寄附に当たって行うべき事項

※ 本章の第1～第7においては、基本的に団体等に属していない個人は対象としていない。ただし、個人として寄附を行う手段として【参考】にフードドライブについて言及しているため参考にされたい。

### 第1 体制・ガバナンス

通常、食品寄附の対象となる未利用食品等については、当該事業者の事業部門が管理していることが多いと考えられるが、従前行ってきた廃棄から寄附に切り替えるに当たっては、適切な寄附先の選定、新たな契約の締結、廃棄コストとの比較、(場合によっては)物流の手配等も必要となることから、CSR部局はもとより、法務部門、財務部門及び物流部門ともあらかじめ連携することが望ましい。

また、食品寄附者が中間支援組織を経由して直接支援組織に食品を寄附し、当該直接支援組織において当該寄附食品を提供された最終受益者の下で何らかのトラブルが発生した場合には、当該最終受益者と直接の契約関係にないとしても、当該者からの相談等について対応できる体制を構築することが望ましい。

その上で、未利用食品等に由来する食品寄附の取組はその環境面や社会面での多面的な効果や国際的な関心を踏まえ、寄附先に報告を求めるなどして、取組(寄附量を含む。)を定量的に発信していくことが重要である。例えば、これらの取組について、自社のホームページ等における情報発信、また、上場企業における有価証券報告書、統合報告書等への記載などをすることが考えられる。

### 第2 寄附先の選定

#### 1. 寄附先の探索

食品寄附者が新たに食品寄附を開始するに際しては、地元の地方公共団体や社会福祉協議会等に相談することや、農林水産省ホームページで公開されているフードバンク活動団体の一覧<sup>12</sup>を参考にすることが考えられる。農林水産省では、掲載希望があったフードバンク活動団体を一覧で提示している。

---

<sup>12</sup>農林水産省ホームページ フードバンク活動団体一覧

([https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/foodbank.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html)) を参照のこと。

## 2. 受入条件の確認

寄附食品の種類（常温保存品、冷蔵・冷凍品、生鮮食品、災害用備蓄食品のいずれに当たるか等）や量に応じて、当該食品を適切に取り扱える寄附先であることを確認の上で選定することが望ましい。寄附食品が一定量を超える場合は、中間支援組織と協力して寄附を行うことが望ましい。

食品寄附者が寄附先を選定するに当たっては、寄附を予定する食品の種類や量、引き渡し場所、日時、引き渡し方法など、寄附先のキャパシティを踏まえて様々な条件が考えられることから、こうした情報を共有の上、事前に十分調整することが望ましい。

## 3. 継続的な取組の推進

寄附先のカテゴリー（フードバンク等）等については記録し、情報公開していけば、食品寄附者として事業者等がCSR活動に取り組んでいることが社会的に認識され、企業価値向上につながるといえる。

また、第1章で述べたように、地域の食品寄附関係者による情報連携や食品寄附プラットフォーム作りを進めることで、こうした情報連携を通じて、最適な寄附先を見つけやすくすることが考えられる。

## 第3 合意上の留意点

### 1. 寄附食品の情報の提供

寄附先を決定した後、食品寄附者は、寄附する食品の情報（名称、数量、保存の方法や保存上の注意点、消費期限又は賞味期限、アレルギー等）を事前に提供する。

### 2. 記録の作成等

食品寄附者は寄附食品の取扱い、その提供に関する情報を記録し、これを1年以上保存するとともに、中間支援組織、直接支援組織等の求めに応じて、その記録を開示・報告する。

### 3. 契約書又は合意書の作成・保有

食品寄附者は、中間支援組織及び直接支援組織からの情報を収集する等して、最終的に提供先や最終受益者の要望を踏まえ、食品の提供を行う。食品の提供に係る食品の取扱いについては、次に掲げる事項を記載した契約書又は合意書を作成し、双方で保有するものとする。

なお、食品寄附者と提供先において継続的な提供関係が予定される場合には、最初の段階で包括的な合意書を作成することも可能である。

#### ア 食品寄附者における寄附食品の品質確保に関する事項

(加工品については、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー等に関する事項)

#### イ 中間支援組織及び直接支援組織における転売等の禁止に関する事項

#### ウ 中間支援組織及び直接支援組織における寄附食品の品質管理に関する事項

#### エ 中間支援組織及び直接支援組織における寄附食品の取扱いに関する情報の記録及び保存並びに食品寄附者に対する結果の報告に関する事項

#### オ 寄附食品の品質に関わる責任の所在に関する事項

#### カ 寄附食品に係る事故発生時における対応に関する事項

#### キ 提供先の範囲

#### ク 契約書又は合意書の有効期間

## 第4 安全面等の管理

食品寄附者は、食品を寄附するまでは、原則として寄附食品の品質を保証し、寄附前の原因による寄附食品の品質や食品衛生上の問題については、原則として食品寄附者の責任となる。そのため、以下の点に留意すること。

### 1. 寄附食品の品質及び衛生管理

ア 契約書又は合意書に基づき食品の提供を行う際、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー及び食品の品質や安全性に悪影響を及ぼす包装の破損等が無いことを事前に確認するものとする。また、必要に応じて寄附食品の保管等の基準を指定するものとする。

イ 保管中の食品が消費期限を過ぎた場合、汚損又は破損等により食品衛生上の問題が生じた場合は、食品を提供しないこととする。

ウ 一方、賞味期限は「定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日」であることから、賞味期限を過ぎたとしても、直ちに安全性を欠き、食べられなくなることを意味するわけではない。そのため、賞味期限内に消費されることが望まれるものの、仮に賞味期限までの期間に余裕がない（期限切れを含む。）場合にも、以下の点に留意し、食品ロス削減の観点からの寄附を提供先との合意の下検討することが望ましい。

- ・賞味期限は「定められた方法により保存した場合」を前提にした期限であることから、容器包装に破損等がなく、定められた方法で適切に管理を行ったものでなければ提供すべきではないこと。
- ・賞味期限を過ぎていても「まだ食べることができる食品」については、食べることができる期限に係る情報提供の求めがあった場合には、できる範囲で応じること。

## 2. 食品の輸配送における注意事項

提供先からの希望、要請又は事前の輸配送計画の内容と輸配送の準備をした食品との照合を行うとともに、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー及び食品の品質や安全性に悪影響を及ぼす包装の破損等が無いことを確認して受渡しを行うものとする。

## 3. 施設の衛生管理

食品衛生法に基づく営業者（食品衛生法第4条第7項及び第8項）にあっては、同法及び関連する法令において営業者に求められる衛生管理を行う必要がある（食品衛生法第51条）。

同法に基づく営業者でない場合<sup>13</sup>は、以下の事項に留意して衛生管理を行うものとする。

- ア 製造・保管施設及びその周辺は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように維持する。
- イ 施設内の採光、照明及び換気を十分行うものとする。
- ウ 製造・保管施設の窓及び出入り口は、開放しない。やむを得ず、開放する

<sup>13</sup> 災害用備蓄食品を提供する事業者等が考えられる。

場合によっては、じん埃、ねずみ類、害虫等の侵入を防止する措置を講ずるとともに、ねずみ類、害虫等の定期的な駆除作業を実施する。

エ 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

オ 施設内では動物を飼育しないこと。

## 第5 トレーサビリティ

※ トレーサビリティは、在庫の管理、横流し防止の証明、事故時のリスク管理の強化、社会からの信頼性確保等の観点から必要とされることに留意。

なお、トレーサビリティについては、単に記録するだけでなく、システムへの情報の格納等を通じたDX化を進めることが望ましい。

### 1. <提供時>情報の記録及び伝達

① 寄附食品について、次に掲げる事項に関する記録を作成し、これを保存するものとする（生鮮食品については、エ、オ及びカを除く。）。

なお、当該記録の作成については、当該寄附食品の画像情報をもって代えるなど他の代替手段によることができる。また、記録保存期間は、原則1年以上とし、消費期限又は賞味期限も踏まえて合理的な期間を設定するものとする。また、記録表等を作成し、管理するものとする。

ア 名称

イ 数量

ウ 保存の方法

エ 消費期限又は賞味期限

オ アレルゲン

カ 食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別  
その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項

キ 出荷年月日

ク 自らが食品を直接提供する先（フードバンク活動団体等の名称）

ケ 輸配送場所

コ 重量

サ 受渡し時の品温（常温品を除く。）

② 寄附食品の出荷時には、食品表示法に従い、容器包装に必要な表示がなされているか確認し、容器包装に表示できない場合には、送り状、納品書などにより寄附食品の情報を表示する必要がある。  
なお、食品表示基準に従った表示がされていない場合には表示を訂正する等の対応が必要である（食品表示法第5条）。

③ 営業者は、提供後に食品の安全性に疑義が生じた場合、速やかにその旨を保健所、当該中間支援組織、当該直接支援組織等に伝達することに努める必要がある（食品衛生法第51条）。

## 2. 文書管理

無償提供活動においては合意書、契約書、様々な経理上の書類など、多様な文書を作成・保有することになる。そのため、信頼される食品の寄附者となるためには、組織内における、文書管理のための規程を整備することが望ましい。

文書管理のための規程においては少なくとも、①規程の対象となる文書の範囲、②法令上特に保存期間の定めのない文書について、どれだけの期間文書を保存するのか、③保存期間を経過した文書の廃棄方法について定めることが望ましい。

## 3. 事故対応への備え

寄附食品に関する事故等が起きた場合にどこまで被害が拡大するリスクがあるかを確認し、消費者に注意喚起して被害拡大を防ぐ観点から無償提供した食品について回収が必要な場合（例えば、受益者から提供した食品について安全性に係る指摘があった場合、食品表示上の不備があった場合等）には、回収の対象となる食品を速やかに特定できることで、迅速な対応が可能となると考えられる。また、事故が発生した場合の原因究明にも役立つものとなる。

そのため、食品の出庫ごとに、①いつ、②どこからどこへ、③何を、④どれだけ、出庫したかについて、記録し、保管する必要がある。

また、ロット番号が識別できる場合には、ロット番号を記録し、保管することが望ましい。

寄附食品が食品衛生法第6条に違反するなどの状況が判明したとき、食品寄附者、中間支援組織、直接支援組織、提供先等の関係者は、互いに連携し、寄附

食品の回収・廃棄など被害拡大の防止に向けた速やかな対応を行う。

その対応として、同法違反又はそのおそれを理由に自主回収を行った場合であって、その実施者が営業者であるときは、同法第58条第1項に基づき、都道府県知事（保健所設置市又は特別区にあつては、市長又は区長）へ届け出なければならない。

また、営業者であるか否かにかかわらず、食品関連事業者等<sup>14</sup>は、基準に従った表示がされていない食品の販売をした場合において、当該食品を回収するときは、一部の場合を除き内閣府令で定めるところにより、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を内閣総理大臣に届け出なければならない（食品表示法第10条の2第1項）。

※ 営業者でない場合は、上記の法令事項における食品衛生法第58条第1項の規定に係る事項について、本ガイドライン上では必要事項とする。

その場合、事故品である可能性のあるロット番号をフードバンク等に併せて伝え、食品が残っている場合にはその回収を依頼し、既に最終受益者へ提供済みの場合には、当該食品を喫食しないことや医療機関の受診を勧めるなど体調への注意喚起を行う。

## 第6 財務管理・情報開示

### 1. 税法上の取扱い

#### (1) 損金算入

法人が資産（食品を含む。）を寄附した場合には、その寄附は一般の寄附金として一定の限度額まで損金の額に算入することが可能である。また、認定NPO法人等に対する寄附金については、一般の寄附金とは別枠で損金算入限度額が設定される税制上の措置も設けられている。食品を寄附した場合における寄附金の額は、その寄附をした時の価額（時価）によることとされている。しかし、食品の提供が、実質的に食品寄附者の商品廃棄として行われるものであれば、その提供に要する費用を、提供時の損金の額に算入して差し支えないこととされている（提供に要する費用とは「提供した食品の帳簿価額」を指し、食品の引取費用（輸送費等）を食品寄附者が負担している場合は、これらの費

<sup>14</sup> 食品表示法第2条3項参照



用も含む。)

なお、食品寄附者は、提供先との合意書の締結と提供先から寄附食品の内容や提供量が分かる受領書の受取が必要である(詳しい税務上の取扱いについては、税理士又は所轄の税務署へ確認すること。)<sup>15</sup>。

## (2) 企業版ふるさと納税等の活用

事務所や工場が立地するような地方公共団体において、企業版ふるさと納税制度の対象事業として食品寄附に関する事業が行われている場合には、地域への貢献も兼ねて、企業版ふるさと納税制度(※)を活用することが考えられる。

「第7章 資源提供者が食品寄附の支援に当たって行うべき事項」の「第4 財務管理・情報開示(2) 企業版ふるさと納税制度を用いた食品寄附への資金提供」を参照のこと。

※ 主たる事務所が所在する地方公共団体に対する寄附は対象外。

## 2. 寄附結果についての実績報告

寄附した食品について、横流しの防止や、対外的な発信に用いる観点から、必要に応じて、中間支援組織及び直接支援組織に対して、その実績報告を求めることが考えられる。そのためには、契約においてその旨を盛り込むとともに、食品寄附のマッチングシステムなど共通の情報システムを利用することで、報告や追跡をお互いに容易に共有できるようにすることが考えられる。

## 3. 食品寄附への取組に係る情報開示

そのままでは廃棄されていた食品を寄附することは、食品ロスの削減を通じた3Rの促進やCO<sub>2</sub>等温室効果ガスの排出削減、水資源・自然資本の保全といった環境面でのインパクトに加え、必要な人々に対する食品の提供を通じた社会福祉面でのインパクトも有すると考えられている。また、TCFD(気候関連財務情報開示タスクフォース)フレームワークやTNFD(自然関連財務情報開示タスクフォース)フレームワークに基づく情報開示として、食品ロス削減の項目を

---

<sup>15</sup> なお、フードバンクに食品寄附を行う場合の損金算入についての具体的な方法については、農林水産省が公表する資料「食品ロス削減にフードバンクを活用しませんか。」

([https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/foodbank-10.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/foodbank-10.pdf))を参照のこと。

盛り込む例もある。

そこで、食品寄附者にとっては、企業の社会的責任（CSR）の観点から食品ロス削減に取り組んでいることについて、積極的に情報発信することが重要である。例えば、食品ロス削減の一手段としての食品寄附の取組（寄附量を含む。）について、自社のホームページにおける記載、また上場企業においては有価証券報告書、統合報告書等への記載などをすることが考えられる。

## 第7 事故時の対応等

### 1. 食品事故等発生時に備えた対策（内部規程の整備）

万が一事故（寄附した食品に起因する食品に係る事故をいう。以下本章において同じ。）が発生したことを認識した場合の初動対応や所管官公庁への連絡の体制、事故対応の責任者等については、あらかじめ内部規程を整備することが望ましい。また、事故発生リスクを最終受益者からの苦情等により事前に認知した場合、適切な対応をとることで、事故の発生防止や、被害拡大の防止につながると考えられる。そこで内部規程には、事故発生後の対応に加えて、リスクを最終受益者からの苦情等により事前に認知した場合の対応についても定めておくことが望ましい。

### 2. 事故時の対応

#### （1）調査、協議等

食品寄附者並びに中間支援組織及び直接支援組織は、寄附食品について万が一事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生する可能性があることを認識した場合、速やかに保健所へ連絡の上調査を行い、その調査結果に基づき、適用される法令等に従い、原因究明や食品回収などの事後対応、再発防止策等について、誠実に協議する。

なお、健康被害が生じている情報を探知した場合は直ちに保健所へ連絡する。

#### （2）事故が発生したこと等を認識した場合

万が一事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生する可能性があることを認識した場合には、フードバンク等に対して連絡を行い、フードバンク等に食品が残っている場合にはその回収を依頼し、既に最終受益

者へ提供済みである場合には、当該食品を喫食しないことや医療機関の受診を勧めるなど体調への注意喚起を行うとともに万が一食中毒等の事故が生じた場合の連絡先を伝達することが望ましい。

### (3) 法的責任について

食品寄附者が「製造業者等」（製造物責任法第2条第3項）に該当する場合には、食品寄附者は食品（製造物）をフードバンク等に引き渡した時点において存在した欠陥につき、製造物責任を問われる可能性がある（同法第3条）。また、食品寄附者は、最終受益者の損害（治療費等）に関し、異物混入等に関する違法行為につき故意・過失がある場合には、不法行為責任を問われる可能性がある（民法第709条等）。さらに、食品寄附者は、フードバンク等から、最終受益者へ損害賠償をした相当額等に関し、債務不履行責任（民法第415条第1項）又は不法行為責任（民法第709条等）を問われる可能性がある。

一方で、事故の発生がフードバンク等に引き渡した以降の要因によるものであれば、食品寄附者が製造物責任法等の民事責任を負うものではない。

なお、仮にフードバンク等と免責に係る協定書等を締結していた場合、当該フードバンク等との関係では有効であるとしても、契約の相手方ではないその先の最終受益者には当該協定書等の効力が及ばないことに注意すること。

## 【参考】フードドライブ（個人からの寄附）の実施<sup>16</sup>

### 1. フードドライブの考え方

フードドライブとは、家庭で余っている食品を集め、食品を必要としている地域のフードバンク等の生活困窮者支援団体、こども食堂、福祉施設等に寄附する活動を指す。

フードドライブ実施主体が家庭で余っている食品を集める場所（実施場所）としては、公共施設、学校、企業、イベント会場等色々な場所がある。また、その回収方法としても、小売店舗における回収ボックスの常設、回収期間を限定した定期的な実施、イベント時における単発での回収など様々なものが考えられる。

---

<sup>16</sup> 実施に当たったの詳細は環境省「フードドライブの手引き」を参照。

## 2. フードドライブを実施する上での留意点

フードドライブにおける寄附主体は主に住民及び社員等の個人ではあるが、実際に寄附先を選定したり、安全面の管理や運搬の調整を行ったりするのはフードドライブの実施主体であり、このような主体にあっては、本章で規定する内容を踏まえて対応する。

他方で、寄附主体はあくまで個人であるため、安全面等の管理や提供時の注意点を遵守することが難しい場合も想定される。

そのため、例えば、受け付ける寄附食品について、「常温で保存できるもの」、「未開封で、包装が破損していないもの」、「商品説明が日本語表記のもの」といった条件を設定することが望ましい。

また、万一事故が生じた場合、寄附をした個人の食品寄附者で責任を負うことは難しいと考えられるため、保険に加入しているフードバンク等を選定することが望ましい。

なお、安全性確保及びトレーサビリティの観点から、個人の食品寄附者から持ち込まれた食品の受取に当たっては、寄附食品の状態、期限等を確認し、食品寄附申込書を記入してもらった上で、受取日時・受取品・食品の期限等を寄附食品リストに記入し、問題ない場合に受取を行うなどの対応が望ましい。この際には、食品寄附者が個人であることを考慮し、不必要な個人情報の取得は行わないことが望ましい（なお、必要があり個人情報を取得する際には、個人情報保護法の規定を遵守すること。）。

## 3. フードドライブに対する国・地方公共団体による支援措置

地方公共団体の中には、フードドライブ実施主体に対し、食品回収ボックス、のぼり旗等の資機材を貸し出すところがあるため、所在地の地方公共団体に確認することが望ましい。

※ 本章は、以下の資料を参考として取りまとめた。

- 農林水産省「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」（平成 28 年 11 月作成）
- 農林水産省「食品ロス削減にフードバンクを活用しませんか。～フードバンクへの食品提供は税制上も全額損金処理が可能です～」

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/foodbank-10.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/foodbank-10.pdf)

## 第2章食品寄附者が食品寄附に当たって行うべき事項

- 環境省「フードドライブ実施の手引き」（令和4年3月11日発行）  
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/fooddrive.pdf>
- 一般社団法人サステイナブルフードチェーン協議会「食品寄贈ガイドライン（第1版）」（令和6年6月10日発行）  
[https://www.jsfa.net/news/img/SFA\\_shokuhinkizog guideline\\_draft\\_ed1.pdf](https://www.jsfa.net/news/img/SFA_shokuhinkizog guideline_draft_ed1.pdf)
- 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「フードバンク活動ガイドライン」（平成29年12月発行）  
<https://www.recycle-ken.or.jp/activite/document/guidelines.pdf>
- EU「EU guidelines on food donation」（平成29年10月25日発行）  
[https://eurlex.europa.eu/legalcontent/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C\\_.2017.361.01.0001.01.ENG&toc=OJ%3AC%3A2017%3A361%3ATOC](https://eurlex.europa.eu/legalcontent/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C_.2017.361.01.0001.01.ENG&toc=OJ%3AC%3A2017%3A361%3ATOC)

## 第3章 ファシリテーターが食品寄附に当たって行うべき事項

### 第1 体制・ガバナンス

食品寄附者とフードバンク等をつなぐファシリテーターにおいては、双方からの信頼に加え、適切にマッチングするためには双方の事情に精通している必要があり、食品衛生や物流、システム、情報管理等幅広い知見を有することが重要である。

加えて、食品寄附者又は寄附先で何らかのトラブルが発生した場合には、これらの者と直接契約を締結していないとしても、寄附先が相談等ができる体制を構築することが望ましい。また、自らこのような体制を構築することが難しい場合には、食品寄附者、フードバンク等において、トラブルに適切に対応できる体制が構築されていることを確認した上でマッチングすることが望ましい。

なお、マッチングサービスについては、必ずしも無償である必要はなく、有償でのサービスを提供することもあり得る。

### 第2 食品寄附者と提供先の選定

ファシリテーターとしては、自社サイトや地方公共団体等からの情報提供などを通じて、可能な限り幅広い食品寄附者及び提供先からの情報（提供側の情報（寄附を予定する食品の情報等）及び需要側の情報（寄附を求める食品の情報等））を収集し、食品寄附者と提供先団体の双方のニーズに沿う形でマッチングを行う。この際、可能な限り適切なマッチングを行うためには、幅広い関係者（他のファシリテーターを含む。）と情報の連携を行うことが望ましい。

### 第3 安全面等の管理

ファシリテーターは、提供先において適切に寄附食品が管理されるよう、衛生管理等に係る適切な指導やアドバイス等を実施する。そのため、食品衛生に関する研修・講習等を定期的に受講し、食品衛生に関する必要な知見の習得に努めることが望ましい。

## 第4 トレーサビリティ

※ トレーサビリティは、在庫の管理、横流し防止の証明、事故時のリスク管理の強化、社会からの信頼性確保等の観点から必要とされることに留意。

なお、トレーサビリティについては、単に記録するだけではなく、DX を活用してシステムに情報を格納していくことが望ましい。

### 1. 文書管理

ファシリテーターにおいては、食品寄附者、フードバンク等の情報を集約してマッチングする役割上、様々な情報を保有することとなる。そのため、信頼されるファシリテーターとなるためには、組織内における、文書管理のための規程を整備することが望ましい<sup>17</sup>。

文書管理のための規程においては少なくとも、①規程の対象となる情報の範囲、②法令上特に保存期間の定めのない文書について、どれだけの期間情報を保存するのか、③保存期間を経過した文書の廃棄方法について定めることが望ましい。

### 2. 事故対応への備え

寄附食品が食品衛生法第6条に違反するなどの状況が判明したとき、食品寄附者、中間支援組織、直接支援組織、提供先等の関係者は、互いに連携し、寄附食品の回収・廃棄など被害拡大の防止に向けた速やかな対応を行う。

提供した食品が原因で事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生した可能性があることを認識した場合には、記録に基づき、仲介したフードバンク、福祉施設、フードパントリー、こども食堂等に対して連絡を行い、食品が残っている場合にはその回収を依頼する必要がある。

## 第5 情報開示（寄附結果についての実績報告等）

寄附食品について、横流しの防止や、対外的な発信に用いる観点から、仲介し

<sup>17</sup> なお、文書管理規程については次に示すものなどを参考にされたい。

JANPIA 定款・規程類 <https://www.janpia.or.jp/about/rule/>

JANPIA 文書管理規程 [https://www.janpia.or.jp/\\_assets/download/about/rule/rule\\_11.pdf](https://www.janpia.or.jp/_assets/download/about/rule/rule_11.pdf)

た団体に対して、その実績報告を求めた上で、食品寄附者に対して報告することが重要である。そのためには、仲介先の団体に対して報告を求めるとともに、食品寄附のマッチングシステムなど共通の情報システム等を提供することで、報告や追跡を提供元・提供先が容易に共有できるようにすることが望ましい。

## 第6 事故時の対応等

### 1. 食品事故等発生時に備えた対策（内部規程の整備）

万が一事故（マッチングの対象となった食品に起因する食中毒等の食品に係る事故をいう。以下本章において同じ。）が発生したことを認識した場合の初動対応や所管官公庁への連絡の体制、事故対応の責任者等については、あらかじめ内部規程を整備することが望ましい。また、事故発生のリスクを最終受益者からの苦情等により事前に認知した場合、適切な対応をとることで、事故の発生防止や、被害拡大の防止につながると考えられる。そこで内部規程には、事故発生後の対応に加えて、リスクを最終受益者からの苦情等により事前に認知した場合の対応についても定めておくことが望ましい。

### 2. 事故時の対応

#### （1）調査、協議等

ファシリテーターは、寄附食品について万が一事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生する可能性があることを認識した場合、速やかに保健所へ連絡の上調査を行い、その調査結果に基づき、適用される法令等に従い、原因究明や食品回収などの事後対応、再発防止策等について、食品寄附者と誠実に協議する。

なお、健康被害が生じている情報を探知した場合は直ちに保健所へ連絡する。

#### （2）事故が発生したこと等を認識した場合

万が一事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生する可能性があることを認識した場合には、マッチングサービス提供先に対して連絡を行い、当該提供先に食品が残っている場合にはその回収を依頼し、既に最終受益者へ提供後である場合は、当該食品を喫食しないことや医療機関の受診を勧めるなど体調に対する注意喚起を行う。



### (3) 法的責任について

ファシリテーターは、マッチングサービス提供先に対して、自ら提供したサービスにおいて不備がある等の場合について、債務不履行責任（民法第415条）又は不法行為責任（民法第709条等）を負う可能性がある。

## 第7 助成制度の活用

以下のものがあるため参考にされたい。

- ・ 国の補助金
- ・ 地方公共団体の補助金
- ・ 民間団体の補助金
- ・ 休眠預金の活用

休眠預金の活用については、日本民間公益活動連携機構（JANPIA）が行っているので参考にされたい<sup>18</sup>。

なお、休眠預金の活用には、健全な組織運営をすすめ、リスク（不正行為や利益相反など）を管理するためのガバナンス・コンプライアンス体制の整備が求められており、申請時又は採択後に文書管理規程等の各種規程が必要である<sup>19</sup>。

※ 本章は、主として以下の資料を参考にまとめた。

- 農林水産省「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」（平成28年11月作成）
- 農林水産省「食品ロス削減にフードバンクを活用しませんか。」  
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/foodbank-10.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/foodbank-10.pdf)
- 一般社団法人サステイナブルフードチェーン協議会「食品寄贈ガイドライン（第1版）」（令和6年6月10日発行）  
[https://www.jsfa.net/news/img/SFA\\_shokuhinkizog guideline\\_draft\\_ed1.pdf](https://www.jsfa.net/news/img/SFA_shokuhinkizog guideline_draft_ed1.pdf)

---

<sup>18</sup> 詳細は同団体のホームページ（<https://www.janpia.or.jp/>）を参照のこと。

<sup>19</sup> なお、文書管理規程については次に示すものなどを参考にされたい。

JANPIA 定款・規程類 <https://www.janpia.or.jp/about/rule/>

JANPIA 文書管理規程 [https://www.janpia.or.jp/\\_assets/download/about/rule/rule\\_11.pdf](https://www.janpia.or.jp/_assets/download/about/rule/rule_11.pdf)

### 第3章ファシリテーターが食品寄附に当たって行うべき事項

- 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「フードバンク活動ガイドライン」(平成29年12月発行)  
<https://www.recycle-ken.or.jp/activite/document/guidelines.pdf>
- 特定非営利活動法人セカンドハーベスト・ジャパン「内部規程」  
[https://2hj.org/news\\_press/5020/](https://2hj.org/news_press/5020/)
- 「広がれ、こども食堂の輪！」推進委員会 こども食堂あんしん手帖作成プロジェクト編「こども食堂あんしん手帖」(令和3年6月21日発行)  
[https://www.mow.jp/pdf/0718\\_kodomoshokudo\\_annshinn.pdf](https://www.mow.jp/pdf/0718_kodomoshokudo_annshinn.pdf)
- EU「EU guidelines on food donation」(平成29年10月25日発行)  
[https://eurlex.europa.eu/legalcontent/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C\\_.2017.361.01.0001.01.ENG&toc=OJ%3AC%3A2017%3A361%3ATOC](https://eurlex.europa.eu/legalcontent/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C_.2017.361.01.0001.01.ENG&toc=OJ%3AC%3A2017%3A361%3ATOC)

## 第4章 フードバンクが食品寄附に当たって行うべき事項

### 第1 体制・ガバナンス

フードバンクにおいては、食品寄附者及び直接支援組織からの信頼に加え、適切にマッチングするために双方の事情に精通するとともに、物流やシステム、情報管理等幅広い知見を有することが望ましい。

加えて、実際に食品を扱うことから、保管・運搬の観点から、食品衛生・食品表示を始め専門的な知見を有する者を配置することが重要である。

また、適切な保管・運搬を行うための施設や輸配送手段を用意する必要がある。

開設する前には、食品衛生法上の届出等が必要となる場合があるので、最寄りの保健所に相談し、食品衛生に関する指導・助言を受けることが望ましい。

また、フードバンクの取組について、地域住民、福祉関係者、教育関係者等が、フードバンクの運営者と認識を共有しながら、その活動について、積極的な連携・協力を図ることが重要とされていることから、積極的に行政等（市区町村の社会福祉協議会やこども家庭センターなど）に連携関係の構築について相談することが望ましい。この際、食品の安定的な提供を図るため、必要に応じて、食品寄附者や提供先に係る地方公共団体等関連機関及び他のフードバンク活動団体と、フードバンクの活動について情報共有を図るなどの連携が望まれる。一方、食品の受取又は提供において知り得た食品寄附関係者に関する情報については、厳重に管理し、当事者の同意なしに提供しないことが重要である。

さらに、万が一事故が起きた場合には、最終受益者や行政からフードバンク等に問い合わせがなされる可能性があることから、事故対応が可能な体制であることが望ましい。

その上で、フードバンク等の事業が停止した場合、幅広い主体に影響を与えることから、持続性の高い活動であることが望ましい。そのため、食品寄附の持続的な拡大を図るためには、その活動資金として、行政からの補助にとどまらず、日頃から多様な資金提供者との連携体制を構築し、広く一般企業を始めとする多様な資金提供者から寄附金を集める等、経済的な安定性を確保することが望ましい。

また、定款、役員名簿、事業計画書・報告書、収支決算書等の写しをホームペ

ージ等で公開するものとする。また、食品寄附者及び資源提供者からこれらの資料提供の申出があった場合には、これに応ずるものとする。

## 第2 提供先の選定

提供先の選定に当たっては、地方公共団体等からの情報提供などを通じて、可能な限り幅広い提供先からの情報（寄附を求める食品の情報等）を収集し、食品の安全性を確保してくれるかなど適切な提供先であることを確認した上で選定する。実際の食品の受入れに当たっては食品寄附者と提供先団体の双方のニーズを踏まえつつ、自らの保管・保有設備、配送能力等を勘案して、寄附食品の受入れや受入方法等を決定する。この際、幅広い関係者（他の中間支援組織を含む。）と情報の連携を行うことが望ましい。また、提供先の団体とは寄附食品を提供する以前に、第3の「2. 食品を提供する場合の提供先との合意事項」を説明し、あらかじめ合意書を作成しておくことが望ましい。

## 第3 合意上の留意点

### 1. 食品の提供を受ける場合の食品寄附者との合意事項

フードバンクと食品寄附者は、寄附食品の提供に係る食品の取扱いについて、次に掲げる事項を記載した合意書等を作成し、双方で保有するものとする。

- ア 食品寄附者における寄附食品の品質確保に関する事項  
（加工品については、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー等に関する事項）
- イ フードバンクにおける転売等の禁止に関する事項
- ウ フードバンクにおける寄附食品の品質管理に関する事項
- エ フードバンクにおける寄附食品の取扱いに関する情報の記録及び保存並びに食品寄附者に対する結果の報告に関する事項
- オ 寄附食品の品質に関わる責任の所在に関する事項
- カ 寄附食品に係る事故発生時における対応に関する事項
- キ 提供先の範囲
- ク 契約書又は合意書の有効期間

## 2. 食品を提供する場合の提供先との合意事項

提供先の福祉施設、フードパントリー、こども食堂等の提供先に対して、その要望を踏まえた上で食品の提供を行う。実際に食品を提供するに当たっては、提供先からの要望等も踏まえ、取扱食品の種類や量、配送方法や納期を検討する。また、以下に示す事項について、提供先との間における合意書等を作成し、双方で保有するものとする。

- ア 保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー等に関する事項
- イ 提供先内での消費の原則及び消費の記録に関する事項
- ウ フードバンク活動の理解に関する事項
- エ 転売の禁止又は制限に関する事項
- オ 寄附食品の品質に関わる責任の所在に関する事項
- カ 食品に係る事故発生時における対応に関する事項
- キ 提供先における寄附食品の情報の取扱いに関する事項

## 3. 転売等の禁止、記録の作成・開示・報告

フードバンクは、寄附された食品を当初の予定どおりの活動にのみ使用し、転売したり、金銭その他の有価物と交換したりしないことを約する。ただし、その本来の活動に準ずる使用として、食品寄附者が合意した場合はその限りではない。

また、フードバンクは、寄附食品の取扱いや、その提供に関する情報を記録し、これを原則1年以上保存するとともに、食品寄附者の求めに応じて、その記録を開示・報告する。

# 第4 安全面等の管理

## 1. 寄附食品の品質・衛生管理

実際に寄附食品を受け取る際には、食品寄附者に対して、寄附する食品の情報（名称、数量、保存の方法や保存上の注意点、消費期限又は賞味期限、アレルギー等）を事前に提供するよう求めるものとする。

また、寄附食品を受取後は、以下の点に注意して管理すること。

- ア 食品の保管、荷さばきに必要な施設及び機械を設置・保有するとともに、取り扱う食品に応じて、冷蔵庫等の低温管理施設及び保冷車（普通車両で

の冷蔵品の輸配送時における業務用保冷箱及び保冷剤を使用する場合を含む。)を設置・保有し、輸配送時を含めて適切な温度管理を行うものとする。

- イ 食品、食品の入った段ボール等の外箱を床に直置きしないものとし、食品衛生に悪影響を及ぼす薬品、廃棄物等とは分けて保管するものとする。
- ウ 保管中の食品が消費期限を過ぎた場合や、汚損又は破損等により食品衛生上の問題が生じた食品は、提供をしないこととする。また、これらの食品は明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないようにするとともに、廃棄物として引渡し、処理の委託等を行う場合には、市町村等の定めるルールを遵守するものとする。

エ 賞味期限は「定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日」であることから、賞味期限を過ぎたとしても、直ちに安全性を欠き、食べられなくなることを意味するわけではない。そのため、賞味期限内に消費されることが望まれるものの、仮に賞味期限までの期間に余裕がない（期限切れを含む。）場合にも、以下の点に留意し、食品ロス削減の観点からの取扱いを提供先と合意の下検討することが望ましい。

- ・賞味期限は「定められた方法により保存した場合」を前提にした期限であることから、容器包装に破損等がなく、定められた方法で適切に管理を行ったものでなければ提供すべきではないこと。
- ・賞味期限が過ぎているものを提供する場合にあっては、提供先の自尊感情が損なわれることのないよう十分に配慮の上、まだ食べられる期限の目安について、提供元からの情報等に基づく科学的な根拠がある場合に限り提供されるべきである。

オ 食品の取扱いに従事する者は、食品衛生に関する研修・講習等を定期的に受講し、食品衛生に関する必要な知見の習得に努める。

## 2. 食品の受取及び輸配送時における検品

- ア 受取時には、食品寄附者からの送り状又は納品書の内容と受け取った食品の名称、数量の照合を行うとともに、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー、食品の品質や安全性に悪影響を及ぼす包装の破損等がないことを確認する。

イ 輸配送時には、提供先からの希望、要請又は事前の輸配送計画の内容と輸配送の準備をした食品との照合を行うとともに、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルゲン、食品の品質や安全性に悪影響を及ぼす包装の破損等がないことを確認する。

### 3. 施設の衛生管理

ア 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように維持するものとする。

イ 施設内の採光、照明及び換気を十分行うものとする。

ウ 窓及び出入り口は、開放しないものとする。やむを得ず、開放する場合にあっては、じん埃、ねずみ類、害虫等の侵入を防止する措置を講ずるとともに、ねずみ類、害虫等の定期的な駆除作業を実施するものとする。

エ 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うものとする。

オ 施設内では動物を飼育しないものとする。

## 第5 提供時の注意

### 1. 衛生上の取組

冷蔵・冷凍食品を提供するに当たっては、直接支援組織に保冷バッグ及び保冷剤を持参してもらうか、貸し出すことが望ましい。

### 2. 食品表示情報の伝達と管理

フードバンクにおいて食品を福祉施設やフードパントリー、こども食堂等に対して提供する際には、食品表示基準に従って食品表示情報を表示する必要がある。

そのため、個別に表示が行われていない加工食品<sup>20</sup>については、フードバンクが自らの責任において表示を貼付する等した上で、福祉施設やフードパントリー、こども食堂等に引き渡す必要がある（食品表示法第5条）。

このとき、個別の加工食品に付す表示情報の根拠となるもの（例えば、食品寄

<sup>20</sup> 例えば詰め合わせの外装にのみ表示が行われ、個包装には表示が行われていない食品や、段ボール箱に食品表示を行うことをもって個別商品への表示を省略しているラベルレス商品など

附者から食品を受け取る際に付されていた、表示情報が記された書類や、表示が印字されている外箱（写し等を含む。）等）については、消費期限又は賞味期限も踏まえて合理的な期間は保管しておくことが望ましい。

## 第6 トレーサビリティ

※ トレーサビリティは、在庫の管理、横流し防止の証明、事故時のリスク管理の強化、社会からの信頼性確保等の観点から必要とされることに留意。

なお、トレーサビリティについては、単に記録するだけでなく、システムへの情報の格納等を通じたDXを推進していくことが望ましい。

### 1. トレーサビリティの確保

トレーサビリティ確保の観点から、どこから食品を調達したかを記録する必要があり、他の団体に食品を提供する際には、その食品をどの団体に分配したかも記録しなければならない。

### 2. <受取時>記録の作成・保存

フードバンクは、食品の受取時には、次の事項に関する記録を作成し、これを保存するものとする（生鮮食品については、工から力までを除く。）。

なお、アからソまでの事項については、当該寄附食品の画像情報をもって代えることができる。また、保存期間は、原則1年以上とし、消費期限又は賞味期限も踏まえて合理的な期間を設定するものとする。さらに、責任者は当該情報の記録、伝達及び保存の状況について、定期的に確認を行うものとする。また、記録表等を作成し、管理するものとする。

ア 名称

イ 数量

ウ 保存の方法

エ 消費期限又は賞味期限

オ アレルゲン

カ 食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別

その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項

キ 入荷年月日



- ク 出荷年月日
- ケ 食品寄附者の氏名又は名称
- コ 提供先の氏名又は名称
- サ 受取場所
- シ 提供場所
- ス 廃棄又は亡失をした場合には、その名称、数量、年月日、廃棄又は亡失の理由
- セ 重量
- ソ 受取時の品温（常温品を除く。）

### 3. <提供時>

#### (1) 転売の禁止・連絡先の記載・最終受益者の連絡先の確認

企業から食品等の提供を受ける際、合意書や受領書で「転売をしない」ことを契約していることが基本となる。このような契約がある中で、仮に利用者による転売が1度でも起こると、上記契約の趣旨が損なわれることとなり、食品寄附者からの信頼を失い、食品等の提供を受けられなくなり、フードバンクの活動に支障が生じる可能性がある。そのため、フードバンクは、利用者に「転売しないことでフードバンクの活動を守る」ことを理解してもらおう努力を続けることが重要である。

そのため、最終受益者に対して「転売防止」を呼びかけるチラシを手交する、高額なものは配布しないなどの配慮があることが望ましい。

その上で、食品寄附者等の求めに応じて、寄附食品の提供の結果を報告するものとする。

また、寄附食品について問合せがある場合、食品製造業者及びフードバンク等に連絡してもらおうよう、食品事故の際の連絡先を伝えておくことが望ましい。

#### (2) 記録の作成・管理と報告

- ① 寄附食品の取扱いについて、2. <受取時> 記録の作成・保存と同様の事項に関する記録を作成し、これを保存するものとする。
- ② 輸配送時には、送り状又は納品書などにより寄附食品の情報を提供先に適切に伝達するとともに、必要に応じて寄附食品の消費上の注意事項を

伝達するものとする。

なお、印字のズレ等、通常の販売が困難な食品が提供された場合には、当該提供先が認識できるよう訂正後の情報の添付等を適切に行うものとする。

- ③ 提供後に食品の安全性に疑義が生じた場合又はその旨の連絡を食品寄附者から受けた場合には、速やかにその内容を提供先に伝達するものとする。
- ④ 食品寄附者はフードバンクの脆弱な運営体制に鑑み、結果の報告は必要性が高い場合のみ要請することが望ましい。

#### 4. 食品表示情報の取扱い

食品を引き渡す際には、食品表示基準に従って食品表示情報を表示する必要がある（食品表示法第5条）。

また、加工食品に付す表示情報の根拠となるもの（例えば、食品寄附者から食品を受け取る際に付されていた、表示情報が記された書類や、表示が印字されている外箱（写し等を含む。）等）については、「3.（2）記録の作成・管理と報告」にも記載のとおり、消費期限又は賞味期限も踏まえて合理的な期間は保管しておくことが望ましい。

#### 5. 文書管理

##### （1）規程等について

無償提供活動においては合意書又は契約書、様々な経理上の書類など、様々な文書を作成・保有する。そのため、信頼される食品の寄附者・受取者となるためには、組織内における、文書管理のための規程を整備することが望ましい。

文書管理のための規程においては少なくとも、①規程の対象となる文書の範囲、②法令上特に保存期間の定めのない文書について、どれだけの期間文書を保存するのか、③保存期間を経過した文書の廃棄方法について定めることが望ましい。

##### （2）マニュアル及び記録表の作成・保存について

フードバンク活動における食品の品質確保等のため、巻末のチェックリスト

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、作業に従事する者や管理者向けの手順書及び記録表等を作成し、適正な衛生管理を行うとともに、管理・保存するものとする。また、保存期間は、原則1年以上とし、責任者は当該情報の記録、伝達及び保存の状況について、定期的に確認を行うものとする。

## 6. 事故対応への備え

健康被害情報を探知した場合や食中毒事故等が起きた場合又はこれら健康被害等が発生する可能性が高いことを認識した場合には、どこまで被害が拡大するリスクがあるかを確認し、被害拡大を防ぐ観点から、無償提供した食品について回収が必要な場合（例えば、食品寄附者から寄附した食品について安全上のリスクがある旨連絡を受けた場合や、最終受益者から提供した食品について安全性に係る指摘があった場合）には、回収の対象となる食品を速やかに特定できるようにすることで、迅速な対応が可能となると考えられる。また、事故が発生した場合の原因究明にも役立つものとなる。

そのため、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、保管する必要がある。

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、食品を識別する等の措置を講ずることが望ましい。

寄附食品が食品衛生法第6条に違反するなどの状況が判明したとき、食品寄附者、中間支援組織、直接支援組織、提供先等の関係者は、互いに連携し、寄附食品の回収・廃棄など被害拡大の防止に向けた速やかな対応を行う。

その対応として、同法違反又はそのおそれを理由に自主回収を行った場合であって、その実施者が営業者であるときは、同法第58条第1項に基づき、（都道府県知事（保健所設置市又は特別区にあつては、市長又は区長）へ届け出なければならない。

また、営業者であるか否かにかかわらず、食品関連事業者等は、基準に従った表示がされていない食品の販売をした場合において、当該食品を回収するときは、一部の場合を除き内閣府令で定めるところにより、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を内閣総理大臣に届け出なければならない（食品表示法第10条の2第1項）。

※ 営業者でない場合は、上記の法令事項における食品衛生法第58条第1項

の規定に係る事項について、本ガイドライン上では必要事項とする。

提供した食品が原因で事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生した可能性があることを認識した場合には、上述した記録に基づき、食品を提供した福祉施設やフードパントリー、こども食堂等に対して連絡を行い、食品が残っている場合にはその回収を依頼し、既に最終受益者が飲食済みである場合は体調不良がないかの確認を行うとともに、万が一食中毒等の事故が生じた場合の連絡先を伝達する必要がある。

## 第7 情報開示(寄附結果についての実績報告等)

食品寄附者から、寄附した食品について、横流しの防止や、対外的な発信に用いる観点から、その実績報告を求められた場合、食品寄附者に対して報告することが重要である。そのためには、提供先に対して報告を求めるとともに、食品寄附のマッチングシステムなど共通の情報システムを利用することで、報告や追跡を提供元・提供先が容易に共有できるようにすることが望ましい。

## 第8 事故時の対応等

### 1. 食品事故等発生時に備えた対策

#### (1) 内部規程の整備

万が一事故（提供した食品に起因する食中毒等の食品に係る事故をいう。以下本章において同じ。）が発生したことを認識した場合の初動対応や所管官公庁への連絡の体制、事故対応の責任者等については、あらかじめ内部規程を整備することが望ましい。また、事故発生リスクを最終受益者からの苦情等により事前に認知した場合、適切な対応をとることで、事故の発生防止や被害拡大の防止につながると考えられる。そこで内部規程には、事故発生後の対応に加えて、リスクを最終受益者からの苦情等により事前に認知した場合の対応についても定めておくことが望ましい。

#### (2) 保険の加入

食品寄附者から最終受益者に至る流通過程において、それぞれが十分な注意を払ってもなお、事故が発生する可能性があることから、万が一の重大事故に

備えて、保険に加入する必要がある。

## 2. 事故時の対応

### (1) 調査、協議等

フードバンクは、寄附食品について万が一事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生する可能性があることを認識した場合、速やかに保健所へ連絡の上調査を行い、その調査結果に基づき、適用される法令等に従い、原因究明や食品回収などの事後対応、再発防止策等について、誠実に食品寄附者、福祉施設やフードパントリー、こども食堂等と協議するものとする。

なお、健康被害が生じている情報を探知した場合は直ちに保健所へ連絡するものとする。

### (2) 事故が発生したこと等を認識した場合

万が一事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生する可能性があることを認識した場合には、食品提供先に対して連絡を行い、それらに食品が残っていればその回収を依頼し、既に最終受益者へ提供後であれば、当該食品を喫食しないことや医療機関の受診を勧めるなど体調への注意喚起を行うことが必要である。

### (3) 法的責任について

フードバンクは、自ら提供した食品において不備がある等の場合について食品提供先に対して、債務不履行責任（民法第415条）又は不法行為責任（民法第709条等）を、また、最終受益者に対して不法行為責任を負う可能性がある。

## 第9 助成制度の活用

以下のものがあるため参考にされたい。

- ・国の補助金
- ・地方公共団体の補助金
- ・民間団体の補助金
- ・休眠預金の活用

休眠預金の活用については、日本民間公益活動連携機構（JANPIA）が行っているのを参考にされたい<sup>21</sup>。

なお、休眠預金の活用には、健全な組織運営をすすめ、リスク（不正行為や利益相反など）を管理するためのガバナンス・コンプライアンス体制の整備が求められており、申請時又は採択後に文書管理規程等の各種規程が必要である<sup>22</sup>。

※ 本章は、主として以下の資料を参考に取りまとめた。

- 農林水産省「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」（平成 28 年 11 月作成）
- 一般社団法人サステイナブルフードチェーン協議会「食品寄贈ガイドライン（第 1 版）」（令和 6 年 6 月 10 日発行）  
[https://www.jsfa.net/news/img/SFA\\_shokuhinkizoguideline\\_draft\\_ed1.pdf](https://www.jsfa.net/news/img/SFA_shokuhinkizoguideline_draft_ed1.pdf)
- 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「フードバンク活動ガイドライン」（平成 29 年 12 月発行）  
<https://www.recycle-ken.or.jp/activite/document/guidelines.pdf>
- 特定非営利活動法人セカンドハーベスト・ジャパン「内部規程」  
[https://2hj.org/news\\_press/5020/](https://2hj.org/news_press/5020/)
- EU「EU guidelines on food donation」（平成 29 年 10 月 25 日発行）  
[https://eurlex.europa.eu/legalcontent/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C\\_.2017.361.01.0001.01.ENG&toc=OJ%3AC%3A2017%3A361%3ATOC](https://eurlex.europa.eu/legalcontent/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C_.2017.361.01.0001.01.ENG&toc=OJ%3AC%3A2017%3A361%3ATOC)

---

<sup>21</sup> 詳細は同団体のホームページ（<https://www.janpia.or.jp/>）を参照のこと。

<sup>22</sup> なお、文書管理規程については次に示すものなどを参考にされたい。

JANPIA 定款・規程類 <https://www.janpia.or.jp/about/rule/>

JANPIA 文書管理規程 [https://www.janpia.or.jp/\\_assets/download/about/rule/rule\\_11.pdf](https://www.janpia.or.jp/_assets/download/about/rule/rule_11.pdf)

## 第5章 フードパントリー等が食品提供に当たって行うべき事項

### 第1 体制・ガバナンス

有人・無人、あるいは最終受益者が取りに来るか自宅等に配送するかを問わず、最終受益者に対して食品を提供する活動を行う場合の者を広く「フードパントリー等」という（フードパントリー、コミュニティパントリー、宅食・配食など）。

有人の場合においては、最終受益者に直接アプローチしやすい、顔の見える関係を築き、地域や福祉とつなげる契機となり得る。

一方で、一般的にはフードパントリー等は食事を提供しないものの、食品の保管・運搬・配布を行うことから、一定の食品衛生・食品表示についての知見が必要である。加えて、適切な保管・運搬を行うための施設や輸配送手段を用意することが重要である。開設する前には、食品衛生法上の届出等が必要となる場合があるので、最寄りの保健所に相談し、食品衛生に関する指導・助言を受けることが望ましい。特に、冷蔵・冷凍品を取り扱う場合の衛生管理について留意する。

また、フードパントリー等の取組について、地域住民、福祉関係者、教育関係者等が、フードパントリー等の運営者と認識を共有しながら、その活動について、積極的な連携・協力を図ることが重要とされていることから、積極的に行政等（市区町村の社会福祉協議会やこども家庭センターなど）に連携関係の構築について相談することが望ましい。

さらに、万が一事故が起きた場合には、最終受益者や行政からフードパントリー等に問合せがなされる可能性があることから、事故対応が可能な体制であることが望ましい。

また、定款、役員名簿、事業計画書・報告書、収支決算書等の写しをホームページ等で公開するものとする。また、食品寄附者及び資源提供者からこれらの資料提供の申出があった場合には、これに応ずることが重要である。

### 第2 提供先の選定

提供先となる最終受益者に適切にアプローチするためには、行政や社会福祉協議会・こども家庭センターなどの関連機関と連携することや地域と協力することが望ましい。

### 第3 合意上の留意点

#### 1. 寄附食品の提供を受ける際の提供元との合意事項

フードパントリー等と食品寄附者又はフードバンクは、寄附食品の提供に係る食品の取扱いについて、次に掲げる事項を合意することが望ましい。

なお、その際には、参考資料に掲載した合意書を参考に当該団体との間で合意書等を作成し、双方で保有することが望ましい。

##### ア 食品寄附者における寄附食品の品質確保に関する事項

(加工品については、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー等に関する事項)

##### イ フードパントリー等における転売等の禁止に関する事項

##### ウ フードパントリー等における寄附食品の品質管理に関する事項

##### エ フードパントリー等における寄附食品の取扱いに関する情報の記録及び保存並びに食品寄附者に対する結果の報告に関する事項

##### オ 寄附食品の品質に関わる責任の所在に関する事項

##### カ 寄附食品に係る事故発生時における対応に関する事項

##### キ 提供先の範囲

##### ク 契約書又は合意書の有効期間

#### 2. 食品を最終受益者に提供する場合の情報提供

フードパントリー等は食品の提供に当たり、次に掲げる事項等について、食品寄附者又は中間支援組織から事前に説明を受けた上で、提供先（最終受益者）との間で次に掲げる情報を提供することが望ましい。

なお、その際には、参考資料に掲載した説明事項を参考に、次に掲げる事項を記載した説明書等を作成し、提供することが望ましい。

##### ア 保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー等に関する事項

##### イ 転売の禁止又は制限に関する事項

##### ウ 食品に係る事故発生時における対応に関する事項

#### 3. 転売等の禁止、記録の作成・開示・報告

企業から食品等の提供を受ける際、合意書や受領書で「転売をしない」ことを契約していることが望ましい。

フードパントリー等は、寄附された食品を当初の予定どおりの活動にのみ使



用し、転売したり、金銭その他の有価物と交換したりしないことを約する。ただし、その本来の活動に準ずる使用として、食品寄附者が合意した場合はその限りではない。

また、フードパントリー等は、寄附食品の取扱いや、その提供に関する情報を記録し、これを原則1年以上保存するとともに、食品寄附者の求めに応じて、その記録を開示・報告する。

上記のようなフードパントリー等と企業との契約がある中で、仮に利用者による転売が1度でも起こると、上記契約の趣旨が損なわれることとなり、食品寄附者の信頼を失い、食品等の提供を受けられなくなり、フードパントリー等の活動に支障が生じる可能性がある。そのため、フードパントリー等運営者は、利用者に「転売しないことでフードパントリー等の活動を守る」ことを理解してもらう努力を続けることが重要である。

#### 第4 安全面等の管理

##### 1. 寄附食品の品質及び衛生管理

実際に寄附食品を受け取る際には、食品寄附者に対して、寄附する食品の情報（名称、数量、保存の方法や保存上の注意点、消費期限又は賞味期限、アレルギー等）を事前に提供するよう求めることが重要である。

また、寄附食品を受取後は、以下の点に注意して管理する。

- ア 食品の保管、荷さばきに必要な施設及び機械を設置・保有するとともに、取り扱う食品に応じて、冷蔵庫等の低温管理施設を設置・保有し、適切な温度管理を行うことが重要である。
- イ 冷蔵・冷凍食品の運搬は、冷蔵・冷凍車又は、運搬中に適切な温度を保つことができる保冷ボックスと保冷剤を用いる。
- ウ 食品及び食品の入った段ボール等の外箱を床に直置きしないものとし、食品衛生に悪影響を及ぼす薬品、廃棄物等とは分けて保管することが重要である。

エ 保管中の食品が消費期限を過ぎた場合や、汚損又は破損等により食品衛生上の問題が生じた食品は、提供しないこととする。また、これらの食品は明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないようにするとともに、廃棄物として引渡し、処理の委託等を行う場合には、市町村等の定め

るルールを遵守するものとする。

オ 賞味期限は「定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日」であることから、賞味期限を過ぎたとしても、直ちに安全性を欠き、食べられなくなることを意味するわけではない。そのため、賞味期限内に消費されることが望まれるものの、仮に賞味期限までの期間に余裕がない（期限切れを含む。）場合にも、以下の点に留意し、食品ロス削減の観点からの取扱いを提供先と合意の下検討することが望ましい。

- ・賞味期限は「定められた方法により保存した場合」を前提にした期限であることから、容器包装に破損等がなく、定められた方法で適切に管理を行ったものでなければ提供すべきではないこと。
- ・賞味期限が過ぎているものを提供する場合にあっては、提供先の自尊感情が損なわれることのないよう十分に配慮の上、まだ食べられる期限の目安について、提供元からの情報等に基づく科学的な根拠がある場合に限り提供されるべきである。

カ 食品の取扱いに従事する者は、食品衛生に関する研修・講習等を定期的に受講し、食品衛生に関する必要な知見の習得に努める。

## 2. 食品の受取時における検品・記録

食品寄附者又はフードバンクからの送り状又は納品書の内容と受け取った食品の名称、数量の照合を行うとともに、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー、食品の品質や安全性に悪影響を及ぼす包装の破損等がないことを確認し、安全性に問題がある場合には受け取らないことも必要である。

また、食品を「いつ、どこから、何を、どれだけ」受取ったかを記録した伝票、送り状や請求書を保管することが望ましい。

## 3. 施設の衛生管理

ア 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように維持するものとする。

イ 施設内の採光、照明及び換気を十分行うものとする。

ウ 窓及び出入り口は、開放しないものとする。やむを得ず、開放する場合にあっては、じん埃、ねずみ類、害虫等の侵入を防止する措置を講ずるとと

- もに、ねずみ類、害虫等の定期的な駆除作業を実施するものとする。
- エ 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うものとする。
- オ 施設内では動物を飼育しないものとする。

## 第5 提供時の注意

### 1. 衛生上の取組

冷蔵・冷凍食品を提供するに当たっては、最終受益者に保冷バッグ及び保冷剤を持参してもらうか、貸し出すことが望ましい。

### 2. 食品表示情報の伝達と管理

フードパントリー等において食品を消費者に対して提供する際には、食品表示基準に従って食品表示情報を表示する必要がある。

そのため、個別に表示が行われていない加工食品<sup>23</sup>については、フードパントリー等が自らの責任において表示を貼付する等した上で、消費者に引き渡す必要がある（食品表示法第5条）。

このとき、個別の加工食品に付す表示情報の根拠となるもの（例えば、フードバンクから食品を受け取る際に付されていた、表示情報が記された書類や、表示が印字されている外箱（写し等を含む。）等）については、消費期限又は賞味期限も踏まえて合理的な期間は保管しておくことが望ましい。

## 第6 トレーサビリティ

※ トレーサビリティは、在庫の管理、横流し防止の証明、事故時のリスク管理の強化、社会からの信頼性確保等の観点から必要とされることに留意。

なお、トレーサビリティについては、単に記録するだけでなく、システムへの情報の格納等を通じたDXを推進していくことが望ましい。

### 1. <受取時> 記録の作成・保存

フードパントリー等は、食品の受取時には次に掲げる事項に関する記録を作

<sup>23</sup> 例えば詰め合わせの外装にのみ表示が行われ、個包装には表示が行われていない食品や、段ボール箱に食品表示を行うことをもって個別商品への表示を省略しているラベルレス商品など

成し、これを保存することが望ましい（生鮮食品については、工から力までを除く。）。

なお、アからスまでの事項については、当該寄附食品の画像情報をもって代えることができる。また、保存期間は、原則1年以上とし、消費期限又は賞味期限も踏まえて合理的な期間を設定することが望ましい。さらに、責任者は当該情報の記録、伝達及び保存の状況について、定期的に確認を行う。また、記録表等を作成し、管理することが望ましい。

- ア 名称
- イ 数量
- ウ 保存の方法
- エ 消費期限又は賞味期限
- オ アレルゲン
- カ 食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別  
その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項
- キ 入荷年月日
- ク 出荷年月日
- ケ 食品寄附者の氏名又は名称
- コ 提供先の氏名又は名称
- サ 受取場所
- シ 提供場所
- ス 廃棄又は亡失をした場合には、その名称、数量、年月日、廃棄又は亡失の理由

## 2. <提供時>

### (1) 転売の禁止・連絡先の記載・最終受益者の連絡先の確認

企業から食品等の提供を受ける際、合意書や受領書で「転売をしない」ことを契約していることが望ましい。このような契約がある中で、仮に利用者による転売が一度でも起こると、上記契約の趣旨が損なわれることとなり、食品寄附者からの信頼を失い、食品等の寄附を受けられなくなり、フードパントリー等の活動に支障が生じる可能性がある。そのため、フードパントリー等運営者は、利用者に「転売しないことでフードパントリー等の活動を守る」ことを理解してもらう努力を続けることが重要である。

そのため、例えば、最終受益者に対して「転売防止」を呼びかけるチラシを手交する、高額なものは配布しない、又は登録証の裏において、転売防止の記載を盛り込むこと等が望ましい。

その上で、食品寄附者等の求めに応じて、寄附食品の提供の結果を報告する。

また、寄附食品について問合せがある場合、食品製造業者及びフードパントリー等に連絡してもらうよう、登録証などに食品事故の際の連絡先を記載することが望ましい。

加えて、食品の食品事故等が判明した場合に、速やかに最終受益者に連絡を取ることを可能とする観点から、食品を配布した最終受益者の名前と連絡先を記録・保管することが望ましい。

## (2) 記録の作成・管理と報告

- ① 寄附食品の取扱いについて、1. <受取時> 記録の作成・保存と同様の事項に関する記録を作成し、これを保存することが望ましい。
- ② 配送時には、送り状又は納品書などにより寄附食品の情報を提供先に適切に伝達するとともに、必要に応じて寄附食品の消費上の注意事項を伝達することが望ましい。

なお、印字のズレ等、通常の販売が困難な食品が提供された場合には、当該提供先が認識できるよう訂正後の情報の添付等を適切に行うことが望ましい。
- ③ 提供後に食品の安全性に疑義が生じた場合又はその旨の連絡を食品寄附者から受けた場合には、速やかにその内容を最終受益者に伝達することが望ましい。
- ④ 食品寄附者の求めに応じて、寄附食品の提供の結果を報告することが望ましい。

## 3. 食品表示情報の取扱い

フードパントリー等が食品を引き渡すには、食品表示基準に従って食品表示

情報を表示する必要がある（食品表示法第5条）。

また、加工食品に付す表示情報の根拠となるもの（例えば、食品寄附者から食品を受け取る際に付されていた表示情報が記された書類や、表示が印字されている外箱（写し等を含む。）等）については、「2.（2）記録の作成・管理と報告」にも記載のとおり、消費期限又は賞味期限も踏まえて合理的な期間は保管しておくことが望ましい。

#### 4. 文書管理

##### （1）規程等について

無償提供活動については合意書、契約書、様々な経理上の書類など、様々な文書を作成・保有することになる。そのため、信頼される食品の寄附者・受取者となるためには、組織内における、文書管理のための規程を整備することが望ましい。

文書管理のための規程においては少なくとも、①規程の対象となる文書の範囲、②法令上特に保存期間の定めのない文書について、どれだけの期間文書を保存するのか、③保存期間を経過した文書の廃棄方法について定めることが望ましい。

##### （2）マニュアル及び記録表の作成、保存について

フードパントリー等の活動における食品の品質確保等のため、巻末のチェックリストを参考に、フードパントリー等の活動の実情（施設規模、食品の種類、活動範囲・頻度等）に応じて、作業に従事する者や管理者向けの手順書及び記録表等を作成し、適正な衛生管理を行うとともに記録表等を作成し、管理・保存するものとすることが望ましい。また、保存期間は、原則1年以上とし、責任者は当該情報の記録、伝達及び保存の状況について、定期的に確認を行うことが望ましい。

#### 5. 事故対応への備え

健康被害情報を探知した場合や食中毒事故等が起きた場合又はこれら健康被害等が発生する可能性が高いことを認識した場合には、どこまで被害が拡大するリスクがあるかを確認し、かつ、被害拡大を防ぐ観点及び無償提供した食品について回収が必要な場合（例えば、食品寄附者から寄附した食品について安全上

のリスクがある旨連絡を受けた場合や、提供した食品について最終受益者から安全性に係る指摘があった場合)には、回収の対象となる食品を速やかに特定できることで、迅速な対応が可能となると考えられる。また、事故が発生した場合の原因究明にも役立つものとなる。

そのため、食品の出庫・入庫ごとに、①いつ、②どこから、③何を、④どれだけ、出庫・入庫したかについて、記録し、保管することが重要である。

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、食品を識別する等の措置を講ずることが望ましい。

また、最終受益者への提供についても、①いつ、②何を、③どれだけ、④誰に、提供したのか、記録をし、保管をしておくことが望ましい。

寄附食品が食品衛生法第6条に違反するなどの状況が判明したとき、食品寄附者、中間支援組織、直接支援組織、提供先等の関係者は、互いに連携し、寄附食品の回収・廃棄など被害拡大の防止に向けた速やかな対応を行う。

その対応として、同法違反又はそのおそれを理由に自主回収を行った場合であって、その実施者が営業者であるときは、同法第58条第1項に基づき、都道府県知事（保健所設置市又は特別区にあつては、市長又は区長）へ届け出なければならない。

また、営業者であるか否かにかかわらず、食品関連事業者等は、基準に従った表示がされていない食品の販売をした場合において、当該食品を回収するときは、一部の場を除き内閣府令で定めるところにより、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を内閣総理大臣に届け出なければならない（食品表示法第10条の2第1項）。

※ 営業者でない場合は、上記の法令事項における食品衛生法第58条第1項の規定に係る事項について、本ガイドライン上では必要事項とする。

提供した食品が原因で事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生した可能性があることを認識した場合には、SNS や HP 等において、その旨を周知し、食品が残っている場合にはその回収を依頼し、既に飲食済みである場合には体調不良がないかの確認を行うとともに、万が一食中毒等の事故が生じた場合の連絡先を伝達することが望ましい。

## 第7 個人情報の管理等

### 1. 個人情報の管理

フードパントリー等の活動では、トレーサビリティ確保の観点からも、食品事故が起こった場合その食品を利用した可能性がある人に知らせる必要があるため、連絡先として個人情報を取得することがあるが、その際には、取得した個人情報の取扱いには、下記のとおり十分に留意する必要がある。

なお、個人情報の取得、利用等については、個人情報保護法に規定されている。

#### (1) 個人情報取得の際の注意点

個人情報取扱事業者が個人情報を取得する際には、あらかじめ利用目的を特定し、かつ、あらかじめその利用目的を公表している場合を除き、速やかに、その利用目的を、本人に通知し、又は公表する必要がある。(個人情報保護法第17条及び第21条)。そこで、個人情報を取得する際には、チラシ等を用いて利用目的を通知することが考えられる。

また、個人データ(同法第16条)を第三者に提供する際は、原則として、あらかじめ本人の同意を得る必要がある(個人情報保護法第27条第1項)。

このため、パントリーホッピング<sup>24</sup>を防ぐために、同じ市内等で活動している団体等と利用者名簿を共有する場合は、原則として、あらかじめ利用者本人の同意を得る必要がある。

利用者から同意を得る方法としては、例えば、適切に説明を行った上で、情報共有に同意する旨を示した書面や電子メールを提出してもらったり方法や、確認欄へのチェックを求める方法などがある。

#### (2) スタッフ・ボランティアの守秘

個人情報取扱事業者は、個人データの安全管理措置が図られるよう、従業員に対して必要かつ適切な監督をする必要がある。(個人情報保護法第24条)

そのため、フードパントリー等の活動では、スタッフ及びボランティアが活動で知り得た個人情報を第三者に漏らすことがないように誓約させることが重要である。

<sup>24</sup> パントリーホッピング：複数のパントリーを渡り歩いて食品を受け取ること



## 2. 情報発信について

以下の事項は、新聞やテレビの取材の際に留意するとともに、利用者にも理解いただき、SNS等で発信する際に注意してもらうように周知等を行うことが必要である。

### (1) 個人の情報

フードパントリー等を利用していること自体が個人情報になり得る。また、個人情報該当性にかかわらず、利用者に関する情報を対外的に掲載することはプライバシー権侵害等の問題も生じ得る。そのため、利用者が特定される写真等の個人が特定できる情報は、本人の承諾なく SNS 等に掲載しないようにする。また、スタッフ及びボランティアの写真等の個人が特定できる情報についての掲載も、あらかじめ本人の承諾を得るようにする。

### (2) 商品の情報

食品を寄附する企業が、商品名や会社名を SNS 等で発信することを不可とすることがある。そのため、寄附企業への確認を行うことが望ましい。

## 第8 情報開示（寄附結果についての実績報告等）

食品寄附者から、寄附した食品について、横流しの防止や、対外的な発信に用いる観点から、その実績報告を求められた場合、食品寄附者に対して報告することが望ましい。そのためには、食品寄附のマッチングシステムなど共通の情報システムを利用することで、報告や追跡を食品寄附者と容易に共有できるようにすることが望ましい。

## 第9 事故時の対応等

### 1. 食品事故等発生時に備えた対策

#### (1) 内部規程の整備

万が一事故（提供した食品に起因する食中毒等の食品に係る事故をいう。以下本章において同じ。）が発生したことを認識した場合の初動対応や所管官公庁への連絡の体制、事故対応の責任者等については、あらかじめ内部規程を整備することが望ましい。また、事故発生リスクを最終受益者からの苦

情等により事前に認知した場合、適切な対応をとることで、事故の発生防止や、被害拡大の防止につながると考えられる。そこで内部規程には、事故発生後の対応に加えて、リスクを最終受益者からの苦情等により事前に認知した場合の対応についても定めておくことが望ましい。

## (2) 保険の加入

食品寄附者から最終受益者に至る流通過程において、それぞれが十分な注意を払ってもなお、事故が発生する可能性があることから、万が一の重大事故に備えて、保険に加入することが望ましい。

## 2. 事故時の対応

### (1) 調査、協議等

フードパントリー等は、寄附食品について万が一事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生する可能性があることを認識した場合、速やかに保健所へ連絡の上、調査を行い、その調査結果に基づき、適用される法令等に従い、原因究明や食品回収などの事後対応、再発防止策等について、食品寄附者と誠実に協議する。

なお、健康被害が生じている情報を探知した場合は直ちに保健所へ連絡する。

### (2) 事故が発生したこと等を認識した場合

万が一事故が発生したことを認識した場合又は合理的な根拠に基づき事故が発生した可能性があることを認識した場合であって、かつ、既に最終受益者へ提供済である場合には、当該食品を喫食しないことや医療機関の受診を勧めるなど体調への注意喚起を行うとともに、万が一食中毒等の事故が生じた場合の連絡先を伝達することが望ましい。

### (3) 法的責任について

フードパントリー等は、自ら提供した食品において不備がある等の場合について食品提供先である最終受益者に対して、債務不履行責任（民法第415条）又は不法行為責任（民法第709条等）を負う可能性がある。

## 第10 助成制度の活用

以下のものがあるため参考にされたい。

- ・国の補助金
- ・地方公共団体の補助金
- ・民間団体の補助金
- ・休眠預金の活用

休眠預金の活用については、日本民間公益活動連携機構（JANPIA）が行っているので参考にされたい<sup>25</sup>。

なお、休眠預金の活用には、健全な組織運営をすすめ、リスク（不正行為や利益相反など）を管理するためのガバナンス・コンプライアンス体制の整備が求められており、申請時又は採択後に文書管理規程等の各種規程が必要である<sup>26</sup>。

※ 本章は、主として以下の資料を参考に取りまとめた。

- 農林水産省「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」（平成 28 年 11 月作成）
- 一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会「食品寄贈ガイドライン（第 1 版）」（令和 6 年 6 月 10 日発行）  
[https://www.jsfa.net/news/img/SFA\\_shokuhinkizogaideline\\_draft\\_ed1.pdf](https://www.jsfa.net/news/img/SFA_shokuhinkizogaideline_draft_ed1.pdf)
- 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「フードバンク活動ガイドライン」（平成 29 年 12 月発行）  
<https://www.recycle-ken.or.jp/activite/document/guidelines.pdf>
- 特定非営利活動法人埼玉フードパントリーネットワーク「始めよう！フードパントリー」（令和 3 年 3 月 26 日発行）  
<https://saitama-fpn.com/wp-content/uploads/2021/04/startbook.pdf>

---

<sup>25</sup> 詳細は同団体のホームページ（<https://www.janpia.or.jp/>）を参照のこと。

<sup>26</sup> なお、文書管理規程については次に示すものなどを参考にされたい。

JANPIA 定款・規程類 <https://www.janpia.or.jp/about/rule/>

JANPIA 文書管理規程 [https://www.janpia.or.jp/\\_assets/download/about/rule/rule\\_11.pdf](https://www.janpia.or.jp/_assets/download/about/rule/rule_11.pdf)

## 第6章 こども食堂等が食事提供に当たって行うべき事項

### 第1 体制・ガバナンス

昨今、こども食堂（地域のボランティアが子どもたちに対し、無料又は安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供する取組）を始め、高齢者、被災者等を含む地域の住民への食事の提供を通じて交流を深めようとする取組が広がっている。ここでは地域住民等に対して、寄附食品や助成金等を活用して有償で購入した食材等を加工・調理し、無償や安価での食事の提供（加工・調理して弁当を配布する場合も含む。）を行う場合の者を「こども食堂等」とする。

フードバンクやフードパントリー等と比べても、食品を調理して提供することから、一定の食品衛生についての知見が必要であり、特に、調理担当者は食品衛生に関する基本的な知識を習得することが重要である。また、適切な加工・保管・運搬を行う場合には、そのための施設や輸配送手段を用意することが重要である。

なお、開設する前には、食品衛生法上の届出等が必要となる場合があるので、最寄りの保健所に相談し、食品衛生に関する指導・助言を受けることが重要である。

こども食堂等の取組について、地域住民、福祉関係者、教育関係者等が、こども食堂等の運営者と認識を共有しながら、その活動について、積極的な連携・協力を図ることが重要とされていることから、積極的に行政等（市区町村の社会福祉協議会やこども家庭センターなど）に連携関係の構築について相談することが望ましい。

万が一事故が起きた場合には、最終受益者や行政からこども食堂等に問合せがなされる可能性があることから、事故対応が可能な体制であることが望ましい（本章第9参照）。

また、法人格を有するこども食堂等においては、定款、役員名簿、事業計画書・報告書及び収支決算書等の写しをホームページ等で公開するものとする。また、食品寄附者及び資源提供者からこれらの資料提供の申出があった場合には、これに応ずることが重要である。

## 第2 提供先の選定

提供先となる最終受益者に適切にアプローチするためには、行政や社会福祉協議会、子ども家庭センターなどの関連機関と連携することや地域と協力することが望ましい。

## 第3 合意上の留意点

### 1. 食品の提供を受ける場合の提供元との合意事項

子ども食堂等と食品寄附者又はフードバンクは、寄附食品の提供に係る食品の取扱いについて、次に掲げる事項を合意することが望ましい。

なお、その際には記載した参考資料に掲載した合意書を参考に、合意書等を作成し、双方で保有することが望ましい。

- ア 食品寄附者における寄附食品の品質確保に関する事項  
(加工品については、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー等に関する事項)
- イ 子ども食堂等における転売等の禁止に関する事項
- ウ 子ども食堂等における寄附食品の品質管理に関する事項
- エ 子ども食堂等における寄附食品の取扱いに関する情報の記録及び保存並びに食品寄附者に対する結果の報告に関する事項
- オ 寄附食品の品質に関わる責任の所在に関する事項
- カ 寄附食品に係る事故発生時における対応に関する事項
- キ 提供先の範囲
- ク 契約書又は合意書の有効期間

### 2. 食事を提供する際の情報提供

子ども食堂等は最終受益者に食事を提供する際には、アレルギーに関する事項について、最終受益者に情報を伝えることが望ましい。

### 3. 転売等の禁止、記録の作成・開示・報告

子ども食堂等は、寄附された食品を当初の予定どおりの活動にのみ使用し、転売したり、金銭その他の有価物と交換したりしないことを約することが望ましい。ただし、その本来の活動に準ずる使用として、食品寄附者が合意した場合は

その限りではない。

また、ども食堂等は、寄附食品の取扱いや、その提供に関する情報を記録し、これを原則1年以上保存するとともに、食品寄附者の求めに応じて、その記録を開示・報告することが望ましい。

なお、ども食堂等において、安価でども等に食事を提供する場合及び利用者であるどもの親等が同伴し親から食事代の支払いを受ける場合には、転売等には該当しない。

## 第4 安全面等の管理

### 1. 衛生管理<sup>27,28</sup>

食品衛生法上の営業許可・届出の要否などについては、ども食堂等を運営する場合には、ども食堂等の所在地を管轄する保健所に問い合わせることが望ましい。営業許可・届出の対象となるども食堂等は、食品衛生法第51条に規定する厚生労働大臣が定める基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならないので注意が必要である。

なお、ども食堂の衛生管理については、営業許可及び届出等が不要とされた場合は、厚生労働省通知「ども食堂の活動に関する連携・協力の推進及びども食堂の運営上留意すべき事項の周知について」（平成30年6月28日付）に基づいて実施されているが、公益社団法人日本食品衛生協会から「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」<sup>29</sup>や、その他関係機関からより詳細なガイドライン等<sup>30</sup>が示されているので適

---

<sup>27</sup>適宜、厚生労働省通知「ども食堂の活動に関する連携・協力の推進及びども食堂の運営上留意すべき事項の周知について」（子発0628第4号、社援発0628第1号、障発0628第2号、老発0628第3号）（平成30年6月28日付）の別添8「衛生管理のポイント」を参照のこと。

<sup>28</sup>「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」、「できていますか？衛生的な手洗い」、「冬は特にご注意ください！ノロウイルスによる食中毒」、「ノロウイルスに関するQ&A」（以上はすべて厚生労働省）及び公益社団法人日本食品衛生協会及び「HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」を参照。

<sup>29</sup>公益社団法人日本食品衛生協会「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」（令和6年1月15日改訂）

<sup>30</sup>関係機関のガイドライン等には次のものがあるので適宜参照のこと。（認定NPO法人全国ども食堂支

宜参考にすること。

(1) 寄附食品の品質及び衛生管理

実際に寄附食品を受け取る際には、食品寄附者・フードバンクに対して、寄附する食品の情報（名称、数量、保存の方法や保存上の注意点、消費期限又は賞味期限、アレルギー等）を事前に提供するように求めることが重要である。

また、寄附食品を受取後は、以下の点に注意して管理すること。

- ア 食品の保管、荷さばきに必要な施設及び機械を設置・保有するとともに、取り扱う食品に応じて、冷蔵庫等の低温管理施設を設置・保有し、適切な温度管理を行うことが重要である。
- イ 冷蔵・冷凍食品の運搬は、冷蔵・冷凍車又は、運搬中に適切な温度を保つことができる保冷ボックス及び保冷剤を用いる。
- ウ 食品及び食品の入った段ボール等の外箱を床に直置きしないものとし、食品衛生に悪影響を及ぼす薬品、廃棄物等とは分けて保管することが重要である。

エ 保管中の食品が消費期限を過ぎた場合や、汚損又は破損等により食品衛生上の問題が生じた食品は、使用しないこととする。また、これらの食品は明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないようにするとともに、廃棄物として引渡し、処理の委託等を行う場合には、市町村等の定めるルールを遵守するものとする。

オ 賞味期限は「定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日」であることから、賞味期限を過ぎたとしても、直ちに安全性を欠き、食べられなくなることの意味するわけではない。そのため、賞味期限内に消費されることが望まれるものの、仮に賞味期限までの期間に余裕がない（期限切れを含む。）場合にも、以下の点に留意し、食品ロス削減の観点からの取扱いを検討することが望ましい。

- ・賞味期限は「定められた方法により保存した場合」を前提にした期限であることから、容器包装に破損等がなく、定められた方法で適切に管理

を行ったものでなければ提供すべきではないこと。

- ・賞味期限が過ぎているものを提供する場合にあっては、提供先の自尊心が損なわれることのないよう十分に配慮の上、まだ食べられる期限の目安について、提供元からの情報等に基づく科学的な根拠がある場合に限り提供されるべきである。

カ 食品の取扱いに従事する者は、食品衛生に関する研修・講習等を定期的を受講し、食品衛生に関する必要な知見の習得に努める。

### (2) 調理施設の衛生管理

- ア 調理施設は、給湯設備や手洗設備などの調理施設の要件が整っている施設を使用すること。調理施設は、清潔に保ち、調理作業に不必要な物品を置かないようにすること。
- イ 手指を洗うための石鹼や消毒液、ペーパータオル（共用タオルの使用は、感染拡大の原因になることもあるため、避けること。）、調理器具を洗うための洗剤や消毒剤、清潔なふきんなどを備えること。
- ウ 洗剤などの薬剤は、食品とは別の場所に保管すること。また、容器の詰め替え・小分けをする場合には、中身がはっきりと分かるようにラベルを貼るなどして、誤使用を防ぐこと。
- エ 便所は、作業開始前、終了後など、定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って衛生的に保つこと。食堂の利用者等が嘔吐した場合には、ペーパータオルや消毒剤を用いて速やかに嘔吐物の処理を行うこと。

### (3) 運営側の健康と衛生管理

- ア ノロウイルスによる食中毒の多くは、調理担当者が食品を汚染したことによるとされている。調理担当者は、自らが汚染の原因とならないよう、普段から手洗いや健康管理に努めること。
- イ 作業開始前に、調理担当者の健康チェックを行い、下痢・嘔吐の症状があるなど体調不良の人は、調理や配膳に携わらないようにすること。
- ウ 黄色ブドウ球菌などによる食中毒の原因になることがあることから、手指に傷がある人は調理行為に参加しないようにすること。どうしても参加する必要がある場合は、傷を保護した上で使い捨て手袋を使用すること（ただし、絆創膏などが食べ物に混入しないように気を付けること。）。



- エ 調理担当者は手指の爪は短く切り、指輪・腕時計等の装身具は外すこと。
- オ 調理担当者はエプロンや三角巾、必要に応じてマスクなど、清潔な作業衣を身につけること。髪を清潔に保ち、必要な場合は結ぶこと。また、便所を利用する際や清掃（特に、便所掃除）の際は、調理時の作業衣を取り外すようにすること。
- カ 石鹸と流水を使ってこまめに手洗いをする。あらかじめ手洗いが必要なタイミング（便所の使用後、調理前、盛り付けの前、作業内容が変わるタイミング、肉類や魚介類など生の食材を扱った後、お金を触った後、清掃を行った後など）を確認しておくこと。
- キ 使い捨て手袋の着用を過信せず、着用するときも衛生的な手洗いを行うこと。

#### （4）原材料の受入れ

- ア 肉類、魚介類、野菜等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
- イ 包装が破れているもの、腐敗しているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていないものがないかチェックすること。そのようなものが見つかった場合は、調理に使用せず、廃棄すること。
- ウ 冷蔵や冷凍が必要なものについては、速やかに冷蔵庫又は冷凍庫に入れ、室温に置かれる時間をできるだけ短くすること。
- エ 生肉や鮮魚介類などの食材は蓋付きの容器などに入れ、他の食材を汚染しないよう、冷蔵庫の最下段に区別して保管すること。
- オ 作業開始前に、冷蔵庫・冷凍庫内の温度を確認し、冷えていないなど異常があったときは、食材の状態に応じて使用を取り止めるか、よく加熱して提供するようにすること。

#### （5）下準備

- ア 冷蔵庫・冷凍庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。冷凍食品は室温で解凍せず、冷蔵庫又は流水で解凍すること。
- イ まな板、包丁などの調理器具や容器は、肉類、魚介類、野菜などの用途別に使い分けること。それが難しい場合は、使用の都度、洗浄剤でしっかり洗うこと。

- ウ 器具、容器等の使用後は、水道水で水洗いした後、洗剤を泡立ててよく洗浄し、再び流水で洗剤を洗い流すこと。さらに、熱湯や塩素系殺菌剤、70%アルコールなどで殺菌し、よく乾燥させて、清潔な場所で保管すること。
- エ ふきんやタオルなども洗剤でよく洗浄した後、5分間以上、煮沸殺菌するか、塩素系殺菌剤で殺菌すること。清潔な場所で乾燥させ、保管すること。

#### (6) 調理

- ア 前日調理は行わないようにすること。また、調理完了後、概ね2時間以内に食べ終わるような運営に努めること。
- イ 魚介類や、野菜・果物は、流水でよく洗うこと。
- ウ 特にお年寄りや幼児、児童、妊婦など抵抗力が弱い方には、刺身やサラダ等、生もの（加熱調理していないメニュー）の提供は避けること。
- エ 生の食材（肉類、魚介類、生野菜など）を扱う調理器具（包丁、まな板、菜箸、トング、保存容器など）と、加熱済みの食品に使用する調理器具は、それぞれ専用のものであるか、それが難しい場合は、使用の都度、洗浄剤でしっかり洗うこと。
- オ 食品（特に肉類）は中心部までよく加熱（中心温度75℃で1分間以上）すること（目安として、肉類は肉汁が透明になるまで。スープ類は沸騰するまで。）。
- カ 調理後は、速やかに配膳すること。調理済みのものは室温で放置せず、熱いものは熱いまま（60℃以上）、冷たいものは冷たいまま（10℃以下）に保ち、早めに消費するようにすること。
- キ どうしても保存が必要な場合は、鍋を氷水で冷やす、小分け容器に移すなどして速やかに温度を下げ、冷蔵庫に入れるようにすること。温めなおすときは、よくかき混ぜながら十分に加熱すること<sup>31</sup>。

<sup>31</sup> 特にカレーやシチューなど、大鍋で大量調理したものを室温に放置すると、酸素のない状態を好む食中毒菌（ウェルシュ菌：通常の加熱では死滅しない。）が増えやすい環境になってしまうことに留意。

(7) その他考慮すべき事項

ア 異物について

特に金属など硬質性の異物は健康被害を及ぼすこともある。原材料に含まれる異物の確認も含めて、調理作業中での異物混入を防止すること。

イ 食物アレルギーについて

文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応について」<sup>32</sup>や「外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会中間報告」<sup>33</sup>などの資料を参考に、食物アレルギーがある方への対応について、緊急時の対応も含め、計画の段階でよく検討すること。

ウ 食事時の誤嚥・窒息について

- ・特に小さい子どもが参加する場合、窒息事故が起きないように、メニューや食事の提供の仕方について配慮すること。
- ・万一、窒息事故が起きた時に備えて、応急処置の方法を確認するとともに、近隣の医療機関等、緊急時の連絡先を控えておくこと。

エ その他

- ・子どもとの共同調理など、運営者以外の者が調理に参加する場合、上記の衛生管理のポイントが守られるよう、運営者側が責任をもって監督・指導すること。
- ・調理後の食品は、調理終了後から概ね2時間以内に喫食するように配慮すること。

2. 食品の受取時における検品・記録

食品寄附者又はフードバンクからの送り状又は納品書の内容と受け取った食品の名称、数量の照合を行うとともに、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルゲン、食品の品質や安全性に悪影響を及ぼす包装の破損等がないことを確

<sup>32</sup> 文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応について」

([https://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1355536.htm](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm))

<sup>33</sup> 「外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会中間報告」(平成26年12月3日)(平成27年4月1日一部改定)

([https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/other/review\\_meeting\\_004/pdf/syokuhi\\_n1378.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/review_meeting_004/pdf/syokuhi_n1378.pdf))

認し、懸念が認められる場合には受け取らないことも必要である。

また、食品を「いつ、どこから、何を、どれだけ」受取ったかを記録した伝票、送り状及び請求書を保管することが望ましい。

## 第5 提供時の注意

組織として食物アレルギー患者への対応方針を定め、特別の対応を行わない場合は、事前にその旨を最終受益者に情報提供することが重要である。対応する場合には、最終受益者から質問があった場合には、使用食材について正確な情報に基づいて説明できるようにし、スタッフ全員で情報を共有し、対応方法をスタッフ全員に伝えておくことが重要である。また、調理中などのアレルゲンの意図しない混入（コンタミネーション）のリスクや、加工原料及び調味料の遡り結果について最終受益者に伝えるとともに、先にアレルギーに対応した料理を作り、器に入れて蓋やラップをしておき、他の料理との混同を避けることが望ましい。

## 第6 トレーサビリティ

※ トレーサビリティは、在庫の管理、横流し防止の証明、事故時のリスク管理の強化、社会からの信頼性確保等の観点から必要とされることに留意。

なお、トレーサビリティについては、単に記録するだけではなく、システムへの情報の格納等を通じたDXを推進していくことが望ましい。

### 1. <受取時> 記録の作成・保存

ども食堂等は、食品の受取時には、次に掲げる事項に関する記録を作成し、これを保存することが望ましい（生鮮食品については、工から力までを除く。）。

なお、アからソまでの事項については、当該寄附食品の画像情報をもって代えることができる。また、保存期間は、原則1年以上とし、消費期限又は賞味期限も踏まえて合理的な期間を設定することが望ましい。さらに、責任者は当該情報の記録、伝達及び保存の状況について、定期的に確認を行う。また、記録表等を作成し、管理することが望ましい。

ア 名称

イ 数量

ウ 保存の方法

- エ 消費期限又は賞味期限
- オ アレルゲン
- カ 食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別  
その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項
- キ 入荷年月日
- ク 提供年月日
- ケ 食品寄附者の氏名又は名称
- コ 提供先の氏名又は名称
- サ 受取場所
- シ 提供場所
- ス 廃棄又は亡失をした場合には、その名称、数量、年月日、廃棄又は  
亡失の理由
- セ 重量
- ソ 受取時の品温（常温品を除く。）

## 2. <提供時> 安全性に関わる連絡

食事の提供後に当該食事の材料等である食品の安全性に疑義が生じた場合又はその旨の連絡を食品寄附者から受けた際には、速やかにその内容を最終受益者の連絡先を把握している場合には、当該最終受益者に連絡することが望ましい。

## 3. 食品表示情報の取扱い

設備を設けて飲食させる場合は、原則として食品表示基準の適用対象とならないが、アレルゲン等の情報は、「第5 提供時の注意」の記載に即して伝達されることが望ましい。

また、加工・調理した食品の根拠となるもの（例えば、食品寄附者・フードバンクから食品を受け取る際に付されていた表示情報が記された書類や表示が印字されている外箱（写し等を含む。）等）については、消費期限又は賞味期限も踏まえて合理的な期間は保管しておくことが望ましい。

#### 4. 文書管理

##### (1) 規程等について

無償提供活動については合意書・契約書及び様々な経理上の書類など、様々な文書を作成・保有することになる。そのため、信頼される食品の寄附者・受取者となるためには、組織内における、文書管理のための規程を整備することが望ましい。

文書管理のための規程においては少なくとも、①規程の対象となる文書の範囲、②法令上特に保存期間の定めのない文書について、どれだけの期間文書を保存するのか、③保存期間を経過した文書の廃棄方法について定めることが望ましい。

##### (2) マニュアル及び記録表の作成、保存について

ども食堂等の活動における食品の品質確保等のため、巻末のチェックリストを参考に、ども食堂等の活動の実情（施設規模、食品の種類、活動範囲・頻度等）に応じて、作業に従事する者や管理者向けの手順書及び記録表等を作成し、適正な衛生管理を行うとともに記録表等を作成し、管理・保存することが望ましい。

また、保存期間は、原則1年以上とし、責任者は当該情報の記録、伝達及び保存の状況について、定期的に確認を行うことが望ましい。

#### 5. 事故対応への備え

健康被害情報を探知した場合や食中毒事故等が起きた場合又はこれら健康被害等が発生する可能性が高いことを認識した場合には、どこまで被害が拡大するリスクがあるかを確認し、かつ、被害拡大を防ぐためにトレーサビリティの記録は有効である。例えば、食品寄附者から寄附された食品について安全上のリスクがある旨連絡を受けた場合や、提供した食品について最終受益者から安全性に係る指摘があった場合には、対象となる食品を速やかに特定できることで、迅速な対応が可能となる。また、事故が発生した場合の原因究明にも役立つものとなる。

そのため、食品の入庫ごとに、①いつ、②どこから、③何を、④どれだけ、入庫したかについて、記録し、保管することが重要である。

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

を識別する等の措置を講ずることが望ましい。

また、最終受益者への提供についても、①いつ、②何を、③どれだけ、④誰に、提供したのか、記録をし、保管をしておくことが望ましい。

寄附食品が食品衛生法第6条に違反するなどの状況が判明したとき、食品寄附者、中間支援組織、直接支援組織、提供先等の関係者は、互いに連携し、寄附食品の回収・廃棄など被害拡大の防止に向けた速やかな対応を行う。

その対応として、同法違反又はそのおそれを理由に自主回収を行った場合であって、その実施者が営業者であるときは、同法第58条第1項に基づき、都道府県知事（保健所設置市又は特別区にあつては、市長又は区長）へ届け出なければならない。

また、営業者であるか否かにかかわらず、食品関連事業者等は、基準に従った表示がされていない食品の販売をした場合において、当該食品を回収するときは、一部の場合を除き内閣府令で定めるところにより、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を内閣総理大臣に届け出なければならない（食品表示法第10条の2第1項）。

※ 営業者でない場合は、上記の法令事項における食品衛生法第58条第1項の規定に係る事項について、本ガイドライン上では必要事項とする。

提供した食品が原因で事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生した可能性があることを認識した場合には、SNS や HP 等において、その旨を周知し、食品が残っている場合にはその回収を依頼し、既に飲食済みである場合には体調不良がないかの確認を行うとともに、万が一食中毒等の事故が生じた場合の連絡先を伝達することが望ましい。

## 第7 個人情報の管理等

### 1. 個人情報の管理

子ども食堂等の取組においては、トレーサビリティ確保の観点からも、食品事故が起こった場合、その食品を利用した可能性がある人に知らせる必要があるため、連絡先として個人情報を取得することがあるが、その際には、取得した個人情報の取扱いには、以下のとおり十分に留意する必要がある。

なお、個人情報の取得、利用等については、個人情報保護法に規定されている。

また、運営者が、その活動を通じて、生活困窮者や家庭を把握し、支援が必要と考えられる場合には、最寄りの生活困窮者自立支援制度の自立相談支援機関に、保護者の養育を支援することが必要と考えられる家庭や子どもを把握した場合には、市区町村の子育て支援の相談窓口又は児童相談所に、原則として本人同意を取得の上、それぞれ連絡することが望ましい。

#### (1) 個人情報取得の際の注意点

個人情報取扱事業者が個人情報を取得する際には、あらかじめ利用目的を特定し、かつ、あらかじめその利用目的を公表している場合を除き、速やかに、その利用目的を、本人に通知し、又は公表する必要がある（個人情報保護法第17条及び第21条）。

また、個人データを第三者に提供する際は、原則としてあらかじめ本人の同意を得る必要がある（個人情報保護法第27条第1項）。

そのため、同じ市内等で活動している団体と利用者名簿を共有する場合は、原則として、あらかじめ利用者本人から同意を得る必要がある。利用者から同意を得る方法としては、例えば、情報共有に同意する旨を示した書面や電子メールを提出してもらう方法や、確認欄へのチェックを求める方法などがある。

#### (2) スタッフ・ボランティアの守秘

個人情報取扱事業者は、個人データの安全管理措置が図られるよう、従業員に対して必要かつ適切な監督をする必要がある（個人情報保護法第24条）。

そのため、子ども食堂等の活動では、スタッフ及びボランティアが活動で知り得た個人情報を第三者に漏らすことがないように誓約することが重要である。

## 2. 情報発信について

以下の事項は、新聞やテレビの取材の際に留意してもらうとともに、利用者の方にも理解いただき、SNS等で発信する際に注意してもらうよう周知などすることが望ましい。



### (1) 個人の情報

ども食堂等を利用していること自体が個人情報になり得る。また、個人情報該当性にかかわらず、利用者に関する情報を対外的に掲載することはプライバシー権侵害等の問題も生じ得る。そのため、利用者が特定される写真等の個人が特定される情報は、本人の承諾なく掲載しないようにする。また、スタッフ及びボランティア等の個人が特定される写真等も、あらかじめ本人の承諾を得るようにする。

### (2) 商品の情報

食品を寄附する企業が、商品名や会社名を SNS 等で発信することを不可とすることがある。そのため、寄附企業への確認を行うことが望ましい。

## 第8 情報開示（寄附結果についての実績報告等）

食品寄附者から、寄附した食品について、横流しの防止や、対外的な発信に用いる観点から、その実績報告を求められた場合、食品寄附者に対して報告することが望ましい。そのためには、食品寄附のマッチングシステムなど共通の情報システムを利用することで、報告や追跡を食品寄附者と容易に共有できるようにすることが望ましい。

## 第9 事故時の対応等

### 1. 食品事故等発生時に備えた対策

#### (1) 内部規程の整備

万が一事故（提供した食品に起因する食中毒等の食品に係る事故をいう。以下本章において同じ。）が発生したことを認識した場合の初動対応や所管官公庁への連絡の体制、事故対応の責任者等については、あらかじめ内部規程を整備することが望ましい。また、事故発生リスクを最終受益者からの苦情等により事前に認知した場合、適切な対応をとることで、事故の発生防止や、被害拡大の防止につながると考えられる。そこで内部規程には、事故発生後の対応に加えて、リスクを最終受益者からの苦情等により事前に認知した場合の対応についても定めておくことが望ましい。

## (2) 保険の加入

食品寄附者から最終受益者に至る流通過程において、それぞれが十分な注意を払ってもなお、事故が発生する可能性があることから、万が一の重大事故に備えて、保険に加入することが望ましい。

## 2. 事故時の対応

### (1) 調査、協議等

ども食堂等は、提供した食事において万が一事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生する可能性があることを認識した場合、速やかに保健所へ連絡の上、調査を行い、その調査結果に基づき、適用される法令等に従い、原因究明や食品回収などの事後対応、再発防止策等について、食品寄附者と誠実に協議する。

なお、健康被害が生じている情報を探知した場合は直ちに保健所へ連絡する。

### (2) 事故が発生したこと等を認識した場合

万が一事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生する可能性があることを認識した場合には、最終受益者に対して連絡を行い、医療機関の受診を勧めるなど体調への注意喚起や必要な連絡先を伝達することが望ましい。

### (3) アレルギー症状発生時の対応<sup>34</sup>

こどもが倒れるなどして、アレルギー症状が疑われるような場合には、発見者は、こどもから目を離さないで一人にせず、助けを呼び、アドレナリン自己注射薬と内服薬を持ってくるように指示する。肩を叩いて大声で呼びかけるなどして反応を確認する。反応がないなど緊急性が高いアレルギー症状がある場合には、直ちにアドレナリン自己注射薬を使用するとともに、救急車を要請し、その場で安静にさせ、救急隊を待つ。

反応がなく、呼吸がなければ、心肺蘇生を行う（必ず胸骨圧迫。可能であれば人工呼吸を行う。）。

---

<sup>34</sup> 詳しくは東京都「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」

(<https://www.hokeniryu.metro.tokyo.lg.jp/allergy/pdf/zenbun1.pdf>) を参照のこと。

反応があり、又は普段どおりの呼吸をしている場合には、内服薬を飲ませ、その場で安静にさせる（又は安静にできる場所に移動させる。）。

#### （4）法的責任について

子ども食堂は、自ら調理し提供した食品において不備がある等の場合、最終受益者に対して、製造物責任（製造物責任法第3条）、債務不履行責任（民法第415条）又は不法行為責任（民法第709条等）を負う可能性がある。

## 第10 助成制度の活用

以下のものがあるため参考にされたい。

- ・国の補助金
- ・地方公共団体の補助金
- ・民間団体の補助金
- ・休眠預金の活用

休眠預金の活用については、日本民間公益活動連携機構（JANPIA）が行っているので参考にされたい<sup>35</sup>。

なお、休眠預金の活用には、健全な組織運営をすすめ、リスク（不正行為や利益相反など）を管理するためのガバナンス・コンプライアンス体制の整備が求められており、申請時又は採択後に文書管理規程等の各種規程が必要である<sup>36</sup>。

※ 本章は、以下の資料を参考に取りまとめた。

- 農林水産省「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」（平成28年11月作成）
- 厚生労働省「子ども食堂の活動に関する連携・協力の推進及び子ども食堂の運営上留意すべき事項の周知について（通知）」（平成30年6月28日）  
<https://www.mhlw.go.jp/content/12600000/000306596.pdf>

---

<sup>35</sup> 詳細は同団体のホームページ（<https://www.janpia.or.jp/>）を参照のこと。

<sup>36</sup> なお、文書管理規程については次に示すものなどを参考にされたい。

JANPIA 定款・規程類 <https://www.janpia.or.jp/about/rule/>

JANPIA 文書管理規程 [https://www.janpia.or.jp/\\_assets/download/about/rule/rule\\_11.pdf](https://www.janpia.or.jp/_assets/download/about/rule/rule_11.pdf)

## 第6章 子ども食堂等が食事提供に当たって行うべき事項

- 厚生労働省「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/point0709.pdf>
- 厚生労働省「冬は特にご注意ください！ノロウイルスによる食中毒」  
<https://www.mhlw.go.jp/content/000838754.pdf>
- 厚生労働省「できていますか？衛生的な手洗い」  
<https://www.mhlw.go.jp/content/000838758.pdf>
- 厚生労働省「ノロウイルスに関するQ&A」（平成16年2月4日作成、令和3年11月19日最終改訂）  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001004061.pdf>
- 子ども家庭庁「保育所等における子ども食堂等の地域づくりに資する取組の実施等について」（令和5年9月7日発行）  
[https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic\\_page/field\\_ref\\_resources/e4b817c952824cccb0d5ce15d7b5018c/1b6ddd2f/20231002\\_policies\\_hoiku\\_32.pdf](https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/e4b817c952824cccb0d5ce15d7b5018c/1b6ddd2f/20231002_policies_hoiku_32.pdf)
- 東京都「子供食堂スタートブック」（令和5年3月発行、令和5年7月一部QRコードを修正）  
<https://www.fukushi1.metro.tokyo.lg.jp/kodomosyokudoustartbook/?pNo=1>
- 東京都「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」（平成30年3月改訂版）  
<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/allergy/pdf/zenbun1.pdf>
- 一般社団法人サスティナブルフードチェーン協議会「食品寄贈ガイドライン（第1版）」（令和6年6月10日発行）  
[https://www.jsfa.net/news/img/SFA\\_shokuhinkizoguideline\\_draft\\_ed1.pdf](https://www.jsfa.net/news/img/SFA_shokuhinkizoguideline_draft_ed1.pdf)
- 公益社団法人日本食品衛生協会「HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」（平成29年9月発行）  
<https://www.mhlw.go.jp/file/06Seisakujouhou11130500Shokuhinanzendu/0000179541.pdf>
- 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「フードバンク活動ガイドライン」（平成29年12月発行）  
<https://www.recycle-ken.or.jp/activite/document/guidelines.pdf>
- 認定NPO法人全国子ども食堂支援センター・むすびえ「食品衛生環境向上プロジェクト」  
<https://musubie.org/pickupproject/syokuhineisei/>

## 第6章 ども食堂等が食事提供に当たって行うべき事項

- 「広がれ、ども食堂の輪！」推進委員会 ども食堂あんしん手帖作成プロジェクト編「ども食堂あんしん手帖」（令和3年6月21日発行）  
[https://www.mow.jp/pdf/0718\\_kodomoshokudo\\_annshinn.pdf](https://www.mow.jp/pdf/0718_kodomoshokudo_annshinn.pdf)
- 「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会中間報告」（平成26年12月3日）  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/other/review\\_meeting\\_004/pdf/syokuhin1378.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/review_meeting_004/pdf/syokuhin1378.pdf)

## 第7章 資源提供者が食品寄附の支援に当たって行うべき事項

### 第1 体制・ガバナンス

食品寄附に直接関わる場合のみならず、食品寄附に貢献する様々な財・サービスを提供する主体を「資源提供者」と総称する。具体的には、ファシリテーター、フードバンク、福祉施設やフードパントリー、こども食堂等に対して、その活動資金を提供する事業者や地方公共団体・個人、空き倉庫（無人倉庫として利用できるものも含む。）や輸配送等のサービスを提供する事業者、情報システムや資金調達の支援などを行う IT 事業者や金融事業者、さらには広告代理店や教育機関等を幅広く含む。

食品寄附の拡大に当たって、例えば、倉庫や輸配送、フードバンクの運営費などに対する支援が十分でないことがボトルネックとなっている。我が国において食品寄附を持続的かつ面的に拡大を図るには、食品寄附に直接関わる食品関連事業者のみならず、様々な業種の事業者や地方公共団体、個人といった幅広い資源提供者から食品寄附に貢献する様々な財・サービスが提供されるようにすることが重要である。

通常、食品寄附を支援するための資金援助については、企業等においては CSR 部局等が担当することとなると考えられ、担当部局にあっては、序章第2で記載したような、食品寄附の意義を社内で共有することが望ましい。

また、サービスの提供については、実際には当該企業等の事業部門が管理していることが多いと考えられるが、寄附食品を扱うためには、一般的な安全管理に加え、消費期限又は賞味期限が通常の食品よりも限定されるなど品質の確保等における特別な配慮が必要になる場合があると考えられることから、CSR 部門、事業部門、法務部門等があらかじめ連携することが望ましい。

### 第2 資源提供先の選定

資源提供者が新たに食品寄附に関する資源提供を開始するに際しては、まずは地元の地方公共団体や社会福祉協議会などに相談することが考えられる。

一方、ファシリテーターにおいて物流などのサービスのマッチングを行っている場合や、フードバンクにおいて資金提供の募集を行っていることもあり、農林水産省ホームページにおける農林水産省に掲載希望があったフードバンク活

動団体の一覧<sup>37</sup>を参考にすることも考えられる。また、序章で述べたように、地域の食品寄附関係者による情報連携や食品寄附プラットフォーム作りを進めることで、こうした情報連携を通じて、最適な資源提供先を選定することが考えられる。

なお、地方公共団体によっては、企業版ふるさと納税制度の対象事業として、地域の未利用食品等を買上げ、地域のこども食堂等に寄附するといった取組を行っているところがある。そこで、例えば、事務所や工場が立地するような地方公共団体において、そのような事業を行っている場合には、地域への貢献も兼ねて、企業版ふるさと納税制度(※)を活用して資金提供することが考えられる。

※ 主たる事務所が所在する地方公共団体に対する寄附は対象外。

### 第3 合意上の留意点

資源提供者と食品寄附関係者は、例えば、倉庫や輸配送サービスを提供する場合には、事後的なトラブルを避けるため、次に掲げる事項を記載した契約書又は合意書を作成し、双方で保有するものとする。

- ア 寄附食品の品質管理に関する事項
- イ 寄附食品の取扱いに関する情報の記録及び保存に関する事項
- ウ 寄附食品の品質に関わる責任の所在に関する事項
- エ 寄附食品に係る事故発生時における対応に関する事項
- オ 提供先の範囲
- カ 契約書又は合意書の有効期間

### 第4 財務管理・情報開示

#### 1. 税法上の取扱い

##### (1) 損金算入

食品寄附を直接行わなくとも、中間支援組織及び直接支援組織が行う食品寄

<sup>37</sup> 農林水産省ホームページ フードバンク活動団体一覧

([https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/foodbank.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html)) を参照のこと。

附に関わる取組への金銭的支援については、一般の寄附金として、一定の限度額まで損金の額に算入することが可能である<sup>38</sup>。※ 国等に対する寄附金は全額損金算入

なお、提供先との合意書の締結と提供先から寄附食品の内容や提供量が分かる受領書の受取が必要である（詳しい税務上の取扱いについては、税理士又は所轄の税務署へ確認すること。）<sup>39</sup>

## （2）企業版ふるさと納税制度を用いた食品寄附への資金提供

企業版ふるさと納税制度の活用を希望する場合には、寄附先の地方公共団体と相談の上、手続を行う。

## 2. 事業成果についての実績報告

寄附した資金やサービスに基づき、対外的な発信に用いる観点から、中間支援組織及び直接支援組織に対して、その実績報告を求めることが考えられる。そのためには、契約においてその旨を盛り込むとともに、食品寄附のマッチングシステムなど共通の情報システムを利用することで、報告や追跡をお互いに容易に共有できるようにすることが望ましい。

## 3. 食品寄附への貢献取組に係る情報開示

資金やサービスを通じた食品ロスの削減によって、3Rの促進やCO2等温室効果ガスの排出削減、水資源・自然資本の保全といった環境面でのインパクトに加え、必要な人々に対する食品の提供を通じた社会福祉面でのインパクトを有している。また、TCFD（気候関連財務情報開示タスクフォース）フレームワークやTNFD（自然関連財務情報開示タスクフォース）フレームワークに基づく情報開示として、食品ロス削減の項目を盛り込む例もある。

そこで、資源提供者にあっては、企業の社会的責任（CSR）の観点から食品ロ

---

<sup>38</sup> また、認定NPO法人等に対する寄附金については、一般の寄附金とは別枠で損金算入限度額が設定される税制上の優遇措置も設けられている。

<sup>39</sup> なお、フードバンクに食品寄附を行う場合の損金算入についての具体的な方法については、農林水産省が公表する資料「食品ロス削減にフードバンクを活用しませんか。」

([https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/foodbank-10.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/foodbank-10.pdf)) を参照のこと。



ス削減に取り組んでいることについて、積極的に情報発信することが重要である。例えば、食品ロス削減の一手段としての食品寄附の取組等について、自社のホームページにおける記載、また、上場企業においては、有価証券報告書、統合報告書等への記載などをすることが考えられる。

※ 本章は、主として以下の資料を参考に取りまとめた。

- 農林水産省「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」（平成 28 年 11 月作成）
- 一般社団法人サステイナブルフードチェーン協議会「食品寄贈ガイドライン（第 1 版）」（令和 6 年 6 月 10 日発行）  
[https://www.jsfa.net/news/img/SFA\\_shokuhinkizog guideline\\_draft\\_ed1.pdf](https://www.jsfa.net/news/img/SFA_shokuhinkizog guideline_draft_ed1.pdf)
- 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「フードバンク活動ガイドライン」（平成 29 年 12 月発行）  
<https://www.recycle-ken.or.jp/activite/document/guidelines.pdf>

## 終章

### 第1 基準遵守の担保の検討

本ガイドラインは、あくまで任意のものであり、本ガイドラインの遵守・不遵守そのものによって各主体が活動できなくなるわけではない。一方で、本ガイドラインは、一定の管理責任を果たすことができるフードバンク等を認定する仕組みなどにより特定するためのものであり、基準の遵守によって、食品寄附者や資源提供者、最終受益者や社会からの食品寄附サプライチェーンへの信頼が高まり、食品寄附の促進につながることを期待される。

また、本ガイドラインで示した基準について、各主体がそれぞれ遵守していることを公に示していけば、広く関係者から信頼を得ることにつながる。そのため、例えば、各主体がそれぞれの取組を自社サイトで宣言し、オープンにすることや、関係者間の合意書等において、本ガイドラインの遵守等を求めることが考えられる。(ただし、本ガイドラインは法令事項、必要事項及び推奨事項に分かれていることから、合意書等においては、どこまでの推奨事項の遵守を求めるかを明示することが望ましい)。さらに、衛生管理等との関係では、食品寄附に関わる者として食品を提供する以上、一定の衛生レベルを遵守することが求められること、また、在庫の管理、横流し防止、事故時のリスク管理等の観点からトレーサビリティに関して充足されていることが求められることなどから、より信頼性を高めるためには、第三者による審査や監査を実施することについて検討が必要である。第三者による審査や監査の在り方については、今後本ガイドラインの運用を踏まえつつ、引き続き検討していくものとする。

### 第2 災害時における対応の検討

自然災害やパンデミックなどの災害時等にあっては、被災者や隔離者に対する迅速な食料支援が重要となる。これらの災害等の際、フードバンク等が、被災地等への食料支援において重要な役割を果たす場合がある。

平時における食品寄附のサプライチェーンを災害時において活用する場合として、例えば、地域のフードバンク等が食品寄附用に保管している食品を急遽食料支援に充てる場合や、地域のフードバンク等が、地方公共団体が備蓄すべき災

害用備蓄食品を肩代わりして保管する包括連携協定を締結することにより、平時においては、賞味期限間近の備蓄食品をローリングストック法<sup>40</sup>により食品寄附に回し、災害時の際には、被災地等への食料支援に充てる場合などが考えられる。これらの取組は平時の応用として十分に機能することが期待できる。

一方で、大規模な災害時等の場合、地域のみならず広域又は全国規模での食料支援が必要な場合が生じ得る。このような災害時等に備え、広域又は全国規模の食品寄附サプライチェーンの構築を前提とした食品寄附の在り方を検討することが重要である。

### 第3 食品ロスの減少を見据えた食品寄附の在り方の検討

今後、中長期的に食品ロスの削減が進んでいくことで、食品ロスに由来する食品寄附量が減少する可能性がある一方で、社会情勢によっては経済的理由により十分な食料を入手できない者に対する支援として、食品寄附に対する社会的なニーズは引き続き要請されることが想定される。

そのため、常温保存品ばかりではなく、従来あまり食品寄附に回ってこなかったような冷蔵・冷凍品や日販品、さらに、今後増大が見込まれる災害用備蓄食料等について、寄附食品としての利活用を進めることが重要である。

---

<sup>40</sup> ローリングストック法とは「日常的に非常食を食べて、食べたらいし不足という行為を繰り返し、常に家庭に新しい非常食を備蓄する方法」をいう。(内閣府ホームページ 「防災情報のページ『できることから始めよう！防災対策 第3回-内閣府防災情報のページ』」

<https://www.bousai.go.jp/kohou/kouhoubousai/h25/73/bousaitaisaku.html>

## 参考資料

### ◆当ガイドライン案を作成するに当たって参照したガイドライン等

- 農林水産省「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」（平成 28 年 11 月作成）
- 農林水産省「食品ロス削減にフードバンクを活用しませんか。～フードバンクへの食品提供は税制上も全額損金処理が可能です～」  
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/foodbank-10.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/foodbank-10.pdf)
- 厚生労働省「子ども食堂の活動に関する連携・協力の推進及び子ども食堂の運営上留意すべき事項の周知について（通知）」（平成 30 年 6 月 28 日）  
<https://www.mhlw.go.jp/content/12600000/000306596.pdf>
- 厚生労働省「家庭でできる食中毒予防の 6 つのポイント」  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/point0709.pdf>
- 厚生労働省「冬は特にご注意！ノロウイルスによる食中毒」  
<https://www.mhlw.go.jp/content/000838754.pdf>
- 厚生労働省「できていますか？衛生的な手洗い」  
<https://www.mhlw.go.jp/content/000838758.pdf>
- 厚生労働省「ノロウイルスに関する Q&A」（平成 16 年 2 月 4 日作成、令和 3 年 11 月 19 日最終改訂）  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001332407.pdf>
- こども家庭庁「保育所等における子ども食堂等の地域づくりに資する取組の実施等について」（令和 5 年 9 月 7 日発行）  
[https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic\\_page/field\\_ref\\_resources/e4b817c952824cccb0d5ce15d7b5018c/1b6ddd2f/20231002\\_policies\\_hoiku\\_32.pdf](https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/e4b817c952824cccb0d5ce15d7b5018c/1b6ddd2f/20231002_policies_hoiku_32.pdf)

- 環境省「フードドライブ実施の手引き」（令和 4 年 3 月 11 日発行）  
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/fooddrive.pdf>
- 文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応について」（平成 27 年 3 月登録）  
[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1355536.htm](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm)
- 消費者庁「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ（中間報告）」（令和 5 年 10 月 13 日発行）  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_education/meeting\\_materials/assets/consumer\\_education\\_cms201\\_231013\\_004.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_education/meeting_materials/assets/consumer_education_cms201_231013_004.pdf)
- 消費者庁「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ(案)」(令和 5 年 12 月 22 日発行)  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_education/meeting\\_materials/assets/consumer\\_education\\_cms201\\_231222\\_004.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_education/meeting_materials/assets/consumer_education_cms201_231222_004.pdf)
- 消費者庁「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ概要(案)」(令和 5 年 12 月 22 日発行)  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_education/meeting\\_materials/assets/consumer\\_education\\_cms201\\_231222\\_003.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_education/meeting_materials/assets/consumer_education_cms201_231222_003.pdf)
- 東京都「子供食堂スタートブック」（令和 5 年 3 月発行、令和 5 年 7 月一部 QR コードを修正）  
<https://www.fukushi1.metro.tokyo.lg.jp/kodomoisyokudoustartbook/?pNo=1>
- 東京都「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」（平成 30 年 3 月改訂版）  
<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/allergy/pdf/zenbun1.pdf>
- 一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会「食品寄贈ガイドライン（第 1 版）」（令和 6 年 6 月 10 日発行）  
[https://www.j-sfa.net/news/img/SFA\\_shokuhinkizogaideline\\_draft\\_ed1.pdf](https://www.j-sfa.net/news/img/SFA_shokuhinkizogaideline_draft_ed1.pdf)
- 公益社団法人日本食品衛生協会「HACCP の考え方に基づく衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」平成 29 年 9 月発行  
<https://www.mhlw.go.jp/file/06Seisakujouhou11130500Shokuhinanzanbu/000179541.pdf>

## 参考資料

- 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「フードバンク活動ガイドライン」(平成 29 年 12 月発行)  
<https://www.recycle-ken.or.jp/activite/document/guidelines.pdf>
- 特定非営利活動法人埼玉フードパントリーネットワーク「始めよう！フードパントリー」(令和 3 年 3 月 26 日発行)  
<https://saitama-fpn.com/wp-content/uploads/2021/04/startbook.pdf>
- 特定非営利活動法人セカンドハーベスト・ジャパン「内部規程」  
[https://2hj.org/news\\_press/5020/](https://2hj.org/news_press/5020/)
- 認定 NPO 法人全国こども食堂支援センター・むすびえ「食品衛生環境向上プロジェクト」  
<https://musubie.org/pickupproject/syokuhineisei/>
- 「広がれ、こども食堂の輪！」推進委員会 こども食堂あんしん手帖作成プロジェクト編「こども食堂あんしん手帖」(令和 3 年 6 月 21 日発行)  
[https://www.mow.jp/pdf/0718\\_kodomoshokudo\\_annshinn.pdf](https://www.mow.jp/pdf/0718_kodomoshokudo_annshinn.pdf)
- EU「EU guidelines on food donation」(平成 29 年 10 月 25 日発行)  
[https://eurlex.europa.eu/legalcontent/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C\\_.2017.361.01.0001.01.ENG&toc=OJ%3AC%3A2017%3A361%3ATOC](https://eurlex.europa.eu/legalcontent/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C_.2017.361.01.0001.01.ENG&toc=OJ%3AC%3A2017%3A361%3ATOC)

参考資料

## チェックリスト

# こども食堂の衛生チェックリスト<sup>1</sup>

## 衛生チェックリスト

日付 年 月 日 記入者

食数	本日の天気	・本日の室温・湿度	度	%
スタッフ	献立			
子ども				

### 加熱調理時間：中心温度管理

食材(メニュー)	調理法	加熱開始時刻	75度以上で1分測った時の [時刻]と[温度]	加熱終了時刻
	茹・煮・焼・炒・揚・蒸	:		:
	茹・煮・焼・炒・揚・蒸	:		:
	茹・煮・焼・炒・揚・蒸	:		:

### 水質チェック(調理前・配食前)

時刻	色・異物	臭い	味	備考
:				
:				

### 完成品検査

チェック者	味	見た目	食べやすさ	焦げ	固い

### 保冷库温度管理 (調理前・終了時)

時刻	冷蔵庫	冷凍庫	時刻	冷蔵庫	冷凍庫
:	℃	℃	:	℃	℃

本日の食材：お米… カップ( 合)

※冷蔵・冷凍・常温の種別をチェックする

品目	食材	購入店	購入日	数量	状態	備考
肉類			/		冷・凍・常	
魚貝類			/		冷・凍・常	
野菜			/		冷・凍・常	
加工品			/		冷・凍・常	
卵・豆腐			/		冷・凍・常	
冷凍食材・缶詰			/		冷・凍・常	

### 調理スタッフ健康状態チェック

名前	体調	化粧創	服装	帽子	毛髪	履物	指輪等	爪	手洗い	備考

チェック事項 ・下痢、発熱などの症状はないか ・手指や顔面に化粧創はないか ・帽子、エプロン ・割烹着は清潔か  
 ・毛髪が帽子から出ていないか ・作業場専用の履き物を使っているか ・爪は短く切っているか  
 ・指輪やマニキュアはしていないか ・手洗いを適切な時期に適切な方法で行っているか

### 作業後の清掃・消毒のチェック(済に○をつける)

ガス台	作業台(上・中・側面)	洗い場	床拭き	冷蔵庫
食洗器の洗浄	洗面所	ほか( )		

### ごみの処理

ふきん洗濯
調味料補充
電気・ガス・戸締り点検

調理責任者 検食廃棄 月 日 レシピチェック参加者

### ※注意事項

①食材の加熱時間はメニューの調理方法最終段階の時刻とし、必ず75℃以上で1分以上加熱すること ②焼き菓子等は検温器をさして、生焼けが無いことを確認すること ③夏季にゼリーを使用する場合は、生果物との混合は不可(缶詰は可) ④食材を管理する人の手から細菌が感染する確立が高いので、爪を清潔にし、手洗いを十分に行う ⑤賞味期限、消費期限、保存方法などをしっかり確認すること ⑥購入した肉や魚介類は、ビニール袋などに入れて持ち帰ること ⑦冷蔵や冷凍の必要な食品を購入したら保管場所までの温度管理に気をつけること ⑧調理場へ搬入する場合は、保冷剤などを活用すること

<sup>1</sup> 「広がれ、こども食堂の輪！」推進委員会 こども食堂あんしん手帖作成プロジェクト編「こども食堂あんしん手帖」令和3年6月21日発行 [https://www.mow.jp/pdf/0718\\_kodomoshokudo\\_annshinn.pdf](https://www.mow.jp/pdf/0718_kodomoshokudo_annshinn.pdf) より引用



参考資料

## チェックリスト記載例<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup>農林水産省「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」（平成 28 年 11 月作成）を参考とした。

(記載例3) 1

**衛生管理点検表 (1回/日)**

令和〇年〇月〇日

- ・項目の確認ができたらチェック「○」を記入。  
改善が必要なものには「×」下記に改善点の欄に記入する。
- ・担当者、責任者は帳票を確認し不備がないかを確認。

項目	時間	チェック	実施者
1 倉庫内の床面を掃除機をかけ、モップ等で乾拭きを行っている。	:		
2 作業場の照明が適正な明るさになっている。(200ルクス以上)	:		
3 パレットは常に清潔な状態に保たれている。	:		
4 壊れたパレットを廃棄しているか、又は速やかに修理している。	:		
5 ペットフードは人用の食品とは明確に分けて保管している。	:		
6 稼働日には必ずトイレを清掃している。 (床面は中性洗剤を浸したブラシ等で洗浄、水切り後に次亜塩素酸水等の塩素系消毒剤[0.02%] を浸したフキンで拭き消毒、乾燥。便器をトイレ用洗剤とブラシで洗浄し、手洗い設備を清掃)	:		
7 トイレ専用の履物を使用している。	:		
8 トイレにはペーパータオル、石鹼液、殺菌液が常備されている。	:		
9 トイレ内のごみ箱はふたが閉まるようになっている。	:		
10 従事者の爪が伸びていないか、手指に傷が無いか確認できている。 ※手指に傷がある場合は手袋着用	:		
11 従事者が下痢・嘔吐・発熱・腹痛などの症状がないか確認をした上で作業している。	:		
12 従事者が身だしなみ(服装・頭髮)について常に清潔に保たれている。	:		
13 一般ごみ、生ごみは飛散しないようフタ付き収納容器に保管している。	:		
14 ごみ収納容器に破損や汚れがないか確認し、収納容器の洗浄・消毒をしている。	:		
15 責任者は作業者に対して衛生管理に関する研修を受講させるなど必要な知識の周知徹底ができている。	:		
16 使用したふきん、タオルは決められた方法で洗浄している。 (手揉み洗いを行い、次亜塩素酸水等の塩素系消毒剤[0.02%]で5分間浸漬、その後乾燥させ、清潔な場所で保管)	:		
17 倉庫内に設置したトラップにより、害虫・害獣の発生状況を確認している。	:		
18 害虫・害獣が見つかった場合、速やかに責任者に報告、関係者へ共有している。	:		
19 殺虫剤やネズミ駆除剤を使用する際は食品への影響が無いように配慮して使用している。	:		
20 運搬容器に破損や汚れ等がないか確認している。	:		
改善点			
備考			

担当者	責任者

(記載例3) 2

**衛生管理点検表 (1回/週)**

令和〇年〇月〇日

- ・項目の確認ができればチェック「○」を記入。
- 改善が必要なものには「×」下記に改善点の欄に記入する。
- ・担当者、責任者は帳票を確認し不備がないかを確認。

項目	時間	チェック	実施者
1 食品保管施設周辺の状況(ゴミ・不要物・雑草・排水)を確認し、清掃を行っている。	:		
2 換気に使われている全ての窓、通気口に網がついている。	:		
3 壁、天井、窓台、配管場所、床にヒビや裂け目がない。 屋根裏からの水漏れはない。	:		
4 壊れたパレットを廃棄しているか、又は速やかに修理している。	:		
5 ペットフードは人用の食品とは明確に分けて保管している。	:		
6 稼働日には必ずトイレを清掃している。 (床面は中性洗剤を浸したブラシ等で洗浄、水切り後に次亜塩素酸水等の塩素系消毒剤 [0.02%]を浸したフキンで拭き消毒、乾燥。便器をトイレ用洗剤とブラシで洗浄し、手洗い設備を清掃)	:		
7 飲食、喫煙、更衣は所定の場所で行うよう倉庫内掲示ができています。	:		
8 食品は床に直置きせず、パレット・棚などを活用し、床から60cm以上の場所での保管ができています。(直接汚染を防止できるコンテナ等で保管している場合には30cm以上)	:		
9 パレットは全て壁から最低15cm離して置いている。 (壁から該当距離に白いラインを引くことを推奨)	:		
10 パレットの目視検査及び、破損が生じた際にテーピングが出来るよう全てのパレット間に間隔を空けている。	:		
11 冷凍庫、冷蔵庫内に不要なものが置かれず、冷気が循環できるよう食品が積まれている。	:		
12 冷蔵庫内を清掃している。 (中性洗剤を浸したフキン等で拭き、清潔なフキンで水拭き。その後タオル等で乾拭き。最後に次亜塩素酸水等の塩素系消毒剤[0.01%]を浸したフキンで拭く、もしくは消毒用アルコール [70%]を噴霧)	:		
13 冷蔵庫外の手に触れる部分等を清掃している。 (中性洗剤を浸したフキン等で拭き、清潔なフキンで水拭き。その後タオル等で乾拭き。最後に次亜塩素酸水等の塩素系消毒剤[0.01%]を浸したフキンで拭く、もしくは消毒用アルコール [70%]を噴霧)	:		
14 手洗いの仕方、作業前・作業後等の手洗いのタイミングに関する掲示がなされている。	:		
15 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している。	:		
16 食品保管庫に破損がないか確認している。	:		
17 配送車両を清掃している。 (中性洗剤を浸したフキン等で拭き、清潔なフキンで水拭き。その後タオル等で乾拭き。最後に次亜塩素酸水等の塩素系消毒剤[0.01%]を浸したフキンで拭く、もしくは消毒用アルコール [70%])を噴霧)	:		
18 運搬容器を中性洗剤とタオル等で洗浄した後、乾拭きしている。	:		
改善点			
備考			

担当者	責任者

(記載例3) 3

**衛生管理点検表 (1回/月)**

令和〇年〇月〇日

- ・項目の確認ができたらチェック「○」を記入。
- 改善が必要なものには「×」下記に改善点の欄に記入する。
- ・担当者、責任者は帳票を確認し不備がないかを確認。

項目	時間	チェック	実施者
1 換気扇のファン、フィルター、フードを中性洗剤で洗浄している。	:		
2 天井・窓(網戸)は中性洗剤とブラシで洗浄し、乾拭きをしている。	:		
3 照明器具をタオル等で乾拭きしている。	:		
4 壊れたパレットを廃棄しているか、又は速やかに修理している。	:		
5 ペットフードは人用の食品とは明確に分けて保管している。	:		
6 稼働日には必ずトイレを清掃している。 (床面は中性洗剤を浸したブラシ等で洗浄、水切り後に次亜塩素酸水等の塩素系消毒剤 [0.02%]を浸したフキンで拭き消毒、乾燥。便器をトイレ用洗剤とブラシで洗浄し、手洗い設備を清掃)	:		
7 責任者は作業者に対して衛生管理に関する研修を受講させるなど必要な知識の周知徹底ができています。	:		
8 火災、救急、警察、保健所などの緊急連絡先を掲示している。	:		
9 緊急事態に備え、最寄の病院情報が即座に得られるような状態になっている。	:		
10 所定の位置に消火器があり、従事者が位置を把握している。	:		
11 消火器は満タンになっている。かつ定期点検を行っている(シール破れ、使用期限等)。	:		
12 避難口が全て明示されている。	:		
13 ケガなどの応急処置キットを常備している。	:		
14 ケガなどの応急処置ができるスタッフがいる。	:		
15 倉庫業務従事者が倉庫内の衛生・安全を継続的に維持できるよう適切な掲示がされている。	:		
改善点			
備考			

担当者	責任者

(記載例3) 4

**衛生管理点検表 (1回/年)**

令和〇年〇月〇日

- ・項目の確認ができたならチェック「○」を記入。
- 改善が必要なものには「×」下記に改善点の欄に記入する。
- ・担当者、責任者は帳票を確認し不備がないかを確認。

項目	時間	チェック	実施者
1 換気扇のダクト内を中性洗剤で洗浄している。	:		
2 点検用温度計を用いて、冷凍庫、冷蔵庫内に設置されている温度計が正確に温度測定されているか確認している。(配送車両も同様に確認する)	:		
3 発生確認をもとに防虫・防鼠専門業者による駆除依頼をしている。	:		
4 壊れたパレットを廃棄しているか、又は速やかに修理している。	:		
改善点			
備考			

担当者	責任者



参考資料

(記載例4)

**食品提供履歴管理表（食品提供事業者用）**

出荷年月日	食品名称	数量	外寸	重量	保存方法	消費期限 又は賞味期限	アレルギー	食品提供先	配送場所	受渡し時の品温	安全性に重大な影響を及ぼす事項
例 2018/10/1	チョコレート (実際は具体的な商品名も記載する)	100	縦 50mm 横 180mm 幅 5mm	50g	常温	2019/3/1	乳成分 大豆	NPO法人 フードバンク ●●	フードバンク倉庫	23℃	アレルギー成分
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

参考資料

(記載例5)

**食品提供履歴管理表（フードバンク用）**

入荷年月日	食品名称 (具体的な商品名も記載する)	数量	外寸 縦 横 幅	重量	食品提供事業者名 (又は氏名)	保存方法	消費期限 又は賞味期限	アレルギー	受取時の品温	安全性に重大な影響を及ぼす事項	受取先名称① (又は氏名)	出荷年月日	出荷場所 受取場所	数量①	受取先名称② (又は氏名)	出荷年月日	出荷場所 受取場所	数量②	受取先名称③ (又は氏名)	出荷年月日	出荷場所 受取場所	数量③	残数	
例 2018/10/1	チョコレート (具体的な商品名も記載する)	100	縦 50mm 横 180mm 幅 5mm	50g	●●株式会社	常温	2019/3/1	乳成分 大豆	23℃	アレルギー成分	●●社会福祉協議会	2018/11/1	【出荷】 フードバンク倉庫 【受取】 ●●社会福祉協議会	10	●●子供食堂	2018/11/20	【出荷】 フードバンク倉庫 【受取】 ●●子供食堂	30	●●市福祉課	2018/12/10	【出荷】 フードバンク倉庫 【受取】 ●●市福祉課	20	40	
例 2018/10/1	シリアル (具体的な商品名も記載する)	200	縦 300mm 横 150mm 幅 100mm	500g	株式会社▲▲	常温	2019/5/25	乳成分 小麦	25℃	アレルギー成分	▲▲市福祉課	2018/11/5	【出荷】 株式会社▲▲ 【受取】 ▲▲市福祉課	35	▲▲社会福祉協議会	2018/11/10	【出荷】 株式会社▲▲ 【受取】 ▲▲社会福祉協議会	20	▲▲子供食堂	2018/11/12	【出荷】 株式会社▲▲ 【受取】 ▲▲子供食堂	50	95	
1																								
2																								
3																								
4																								
5																								
6																								
7																								
8																								
9																								
10																								
11																								
12																								
13																								
14																								
15																								
16																								
17																								
18																								
19																								
20																								



(記載例6)

### 廃棄・亡失管理表

項目	内容
食品名称	
食品提供者	
食品数量	
廃棄及び亡失年月日	
廃棄及び亡失理由	
備考	

記入者	
記録日	

保管期間：記録日より原則1年

(記載例7)

### 食品の苦情対応

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		

<p><b>【苦情食品の調査】</b></p> <p>①食品の在庫・出庫データを調査する。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>④必要に応じて、調査結果を食品寄贈者へ報告する。</p> <p>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。</p>
<p><b>【調査後の対応】</b></p> <p>①調査結果を苦情者へ報告し、適切に対応する。</p> <p>②食品寄贈者と協議の上、食品回収を行う場合は、マニュアル「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。</p>

## チェックリスト表1.~13.<sup>43</sup>

表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（ごみ・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淨する。 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淨する。 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淨した後、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淨する。	1回/月
	ダクト（換気管）内を中性洗剤で洗淨する。	1回/年
照明器具	タオル等で乾拭きする。	1回/月
便所	①床面を水洗い後、中性洗剤とブラシで洗淨する。 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便器を便所用洗剤（消毒兼用）とブラシで洗淨する。 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。		

<sup>43</sup> 農林水産省「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」（平成28年11月作成）を参考とした。

表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。	1回/週
冷凍庫	②中性洗剤を浸したフキン等で拭く。	
		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（0.02%）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。	
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
<p>※冷蔵庫・冷凍庫の清掃に当たっては、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。</p> <p>※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。</p>		

表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
<p>※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。</p> <p>※適正温度・・・冷蔵庫：10℃以下 冷凍庫：-15℃以下 食品保管室：25℃以下</p>		

表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。	配送後
	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（0.02%）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 又は 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。		

表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）、容器・包装の状態、外観（鮮度、異物等）を点検すること。	入庫時
冷凍食品		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

表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。
<p>※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。</p>	

表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
<p>※納品書と出庫する食品を照合し検品する。</p> <p>※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。</p> <p>※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。</p>		<p>（表示例）</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>出庫不適合</p> <p>[点検日] ○月○日</p> <p>[理由] 期限切れ</p> <p>[措置] 廃棄予定</p> </div>

表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	<p>食品を取り扱う前や食品保管施設に再度入る前には、適宜、手洗いを行うこと。</p> <p>&lt;手洗い手順&gt;</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>1 流水で手を洗う</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>2 洗剤を手取る</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>3 手のひら、指の腹面を洗う</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>4 手の甲、指の背を洗う</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>5 指の間（側面）、 股（付け根）を洗う</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>6 親指と親指の付け根の ふくらんだ部分を洗う</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>7 指先を洗う</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>8 手首を洗う （内側、側面、外側）</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>9 洗剤を十分な流水 でよく洗い流す</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>10 手をふき乾燥させる （タオル等の共用しないこと）</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>11 アルコールによる消毒 （爪、爪の間に直接かけた後、 手首全体によく振り込む）</p> </div> </div> <p style="text-align: right;">（公益社団法人日本食品衛生協会）</p>	

表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。		

表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。		

表11. フードバンク衛生管理者

内容
<p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(3) フードバンク衛生管理者の業務</p> <p>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。</p> <p>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。</p>



表 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。

表 13. 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。）

## 各種ひな型

### 合意書の例

食品の譲渡に関する合意書（フードバンク活動団体・食品の受取先団体）

フードバンク〇〇（以下「甲」という。）と〇〇（以下「乙」という。）は、甲の乙に対する食品の譲渡に関して、以下のとおり合意する。

#### 1 食品の譲渡

甲は、食品の提供を行う食品関連事業者又は食品を保有する事業者等（以下「食品提供事業者等」という。）から提供された食品（以下「提供食品」という。）については、乙の希望を考慮して、譲渡する食品の種類や量、配送方法や納期を検討し、乙に対しこれを譲渡するものとする。

#### 2 提供食品の品質確保

甲は、食品衛生法その他関係する法令に適合する食品を乙に譲渡するものとする。

#### 3 提供食品の品質管理等の厳守

乙は、提供食品の品質が保持されるよう食品衛生法その他適用される法令に従い、適切に管理等するものとする。

#### 4 提供食品の転売等の禁止

乙は、提供食品を転売せず、金銭その他の有価物と交換をしないものとする。

#### 5 提供食品の取扱いに関する情報の記録及び保存、結果の報告

乙は、提供食品の取扱いに関する情報（提供食品名、数量、保存方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー、加熱の要否、入荷/提供年月日、食品提供事業者等及び提供先の名称、受取場所、提供場所、廃棄又は亡失に関する事項、重量、受取時の品温等）を記録し、これを〇年間保存するものとする。また、乙は、甲が乙に対し提供食品の利用の結果についての報告を求めた場合には、遅滞な

くこれに応じるものとする。

## 6 提供食品に関する責任の所在

(1) 甲が食品事業者等から食品の提供を受け、当該食品を乙に提供するまでの段階の提供食品の品質に関しては、甲の責任において管理するものとする。甲が乙に食品を提供した後、乙がこれを最終受益者に提供（当該食品を用いて加工した場合を含む。）するまでの間の保存方法等の品質に関しては、乙の責任において管理するものとする。

(2) 甲が乙に提供した食品に起因して食品衛生上の問題が生じた場合については、提供前の原因によるものは、甲の責めに帰すべき事由による場合は甲の責任、提供後の原因によるものは、乙の責めに帰すべき事由による場合は、乙の責任とするものとする。

## 7 提供食品に起因した食品事故発生時における対応

(1) 甲と乙は、提供食品に係る事故が発生した場合、甲、乙又は関係する第三者によって行われる調査の結果に基づいて、適用される法令等に従い、原因究明や事後の対応、再発防止策等について、別途誠実に協議するものとする。

(2) 乙は提供食品に起因する事故等が発生したことを認識した際には、食品提供事業者等ではなく、まず甲に連絡するものとする。

(3) 甲が乙に食品を譲渡した後に、甲が当該食品に起因する食品事故等が発生する可能性を認識した場合又はその旨の連絡を食品提供事業者等から受けた場合には、速やかにその内容を乙に伝達し、当該食品が乙に残っている場合にはこれらを回収することとし、既に乙から最終受益者に当該食品又はこれを加工・調理等したものを提供した場合には体調への注意喚起及び食中毒等が生じた場合の連絡先を伝達するものとする。

## 8 提供食品の情報の取扱い

提供食品の製造・販売者名、食品の名称等に関する情報の公表や取材時における取扱いについては、乙は甲に確認を行い、甲は食品提供事業者等にこれらについての方針を確認した上、乙に伝え、乙はこれに従うものとする。

## 9 合意書の有効期間

本合意書の有効期間は、下記日付から満1年間とする。

期間満了の1月前までに、当事者の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年間更新するものとし、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。

年 月 日

(甲) 住 所

名 称

代表者名 ㊟

(乙) 住 所

名 称

代表者名 ㊟

フードパントリー等利用者への説明書（例）

## フードパントリー等におけるご利用者への説明書

- 提供した食品は他の人へ売らないでください。
- 提供した食品に万が一不具合がありましたら、手を付けず、当団体までご連絡ください。
- 消費期限やアレルギーなどについては、ご自身で確認の上判断して、食してください。

## **ガイドラインのチェックリスト**

本ガイドラインで各主体向けに記載している義務事項及び必要事項について、各主体で取り組みやすくなるよう、チェックリストの形でまとめた。

適宜、実際の実施内容を確認する際に活用のこと。

## 第2章 食品寄附者が食品寄附に当たって行うべき事項

### 第1 体制・ガバナンス

なし

### 第2 寄附先の選定

なし

### 第3 合意上の留意点

#### 2.記録の作成等

必要	<input type="checkbox"/>	食品寄附者は寄附食品の取扱い、その提供に関する情報を記録し、これを1年以上保存するとともに、中間支援組織、直接支援組織等の求めに応じて、その記録を開示・報告する。
----	--------------------------	---

#### 3.契約書又は合意書の作成・保有

必要	<input type="checkbox"/>	<p>食品寄附者は、中間支援組織及び直接支援組織からの情報を収集する等して、最終的に提供先や最終受益者の要望を踏まえ、食品の提供を行う。食品の提供に係る食品の取扱いについては、次に掲げる事項を記載した契約書又は合意書を作成し、双方で保有するものとする。</p> <p>なお、食品寄附者と提供先において継続的な提供関係が予定される場合には、最初の段階で包括的な合意書を作成することも可能である。</p>
必要	<input type="checkbox"/>	ア 食品寄附者における寄附食品の品質確保に関する事項 (加工品については、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー等に関する事項)
必要	<input type="checkbox"/>	イ 中間支援組織及び直接支援組織における転売等の禁止に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	ウ 中間支援組織及び直接支援組織における寄附食品の品質管理に関する事項



必要	<input type="checkbox"/>	工 中間支援組織及び直接支援組織における寄附食品の取扱いに関する情報の記録及び保存並びに食品寄附者に対する結果の報告に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	オ 寄附食品の品質に関わる責任の所在に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	カ 寄附食品に係る事故発生時における対応に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	キ 提供先の範囲
必要	<input type="checkbox"/>	ク 契約書又は合意書の有効期間

#### 第4 安全面等の管理

##### 1. 寄附食品の品質及び衛生管理

必要	<input type="checkbox"/>	ア 契約書又は合意書に基づき食品の提供を行う際、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー及び食品の品質や安全性に悪影響を及ぼす包装の破損等が無いことを事前に確認するものとする。また、必要に応じて寄附食品の保管等の基準を指定するものとする。
必要	<input type="checkbox"/>	イ 保管中の食品が消費期限を過ぎた場合、汚損又は破損等により食品衛生上の問題が生じた場合は、食品を提供しないこととする。

##### 2. 食品の輸配送における注意事項

必要	<input type="checkbox"/>	提供先からの希望、要請又は事前の輸配送計画の内容と輸配送の準備をした食品との照合を行うとともに、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー及び食品の品質や安全性に悪影響を及ぼす包装の破損等が無いことを確認して受け渡しを行うものとする。
----	--------------------------	--

### 3. 施設の衛生管理

法令	<input type="checkbox"/>	食品衛生法に基づく営業者（食品衛生法第4条第7項及び第8項）にあつては、同法及び関連する法令において営業者に求められる衛生管理を行う必要がある。（食品衛生法第51条）
同法に基づく営業者でない場合		
必要	<input type="checkbox"/>	ア 製造・保管施設及びその周辺は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように維持する。
必要	<input type="checkbox"/>	イ 施設内の採光、照明及び換気を十分行うものとする。
必要	<input type="checkbox"/>	ウ 製造・保管施設の窓及び出入り口は、開放しない。やむを得ず、開放する場合にあつては、じん埃、ねずみ類、害虫等の侵入を防止する措置を講ずるとともに、ねずみ類、害虫等の定期的な駆除作業を実施する。
必要	<input type="checkbox"/>	エ 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
必要	<input type="checkbox"/>	オ 施設内では動物を飼育しないこと。

## 第5 トレーサビリティ

### 1. <提供時>情報の記録及び伝達

必要	<input type="checkbox"/>	① 寄附食品について、次に掲げる事項に関する記録を作成し、これを保存するものとする。（生鮮食品については、エ、オ及びカを除く。）  なお、当該記録の作成については、当該寄附食品の画像情報をもって代えるなど他の代替手段によることができる。また、記録保存期間は、原則1年以上とし、消費期限又は賞味期限も踏まえて合理的な期間を設定するものとする。また、記録表等を作成し、管理するものとする。
必要	<input type="checkbox"/>	ア 名称
必要	<input type="checkbox"/>	イ 数量
必要	<input type="checkbox"/>	ウ 保存の方法

必要	<input type="checkbox"/>	エ 消費期限又は賞味期限
必要	<input type="checkbox"/>	オ アレルゲン
必要	<input type="checkbox"/>	カ 食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別 その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす 事項
必要	<input type="checkbox"/>	キ 出荷年月日
必要	<input type="checkbox"/>	ク 自らが食品を直接提供する先（フードバンク活動団体等の 名称）
必要	<input type="checkbox"/>	ケ 輸配送場所
必要	<input type="checkbox"/>	コ 重量
必要	<input type="checkbox"/>	サ 受渡し時の品温（常温品を除く。）
法令	<input type="checkbox"/>	② 寄附食品の出荷時には、食品表示法に従い、容器包装に必要な表示がなされているか確認し、容器包装に表示できない場合には送り状、納品書などにより寄附食品の情報を表示する必要がある。  なお、食品表示基準に従った表示がされていない場合には、表示を訂正する等の対応が必要である（食品表示法第5条）。
法令	<input type="checkbox"/>	③ 営業者は、提供後に食品の安全性に疑義が生じた場合、速やかにその旨を保健所、当該中間支援組織、当該直接支援組織等に伝達することに努める必要がある（食品衛生法第51条）。

### 3. 事故対応への備え

必要	<input type="checkbox"/>	食品の出庫ごとに、①いつ、②どこからどこへ、③何を、④どれだけ、出庫したかについて、記録し、保管する必要がある。
----	--------------------------	--

必要	□	寄附食品が食品衛生法第6条に違反するなどの状況が判明したとき、食品寄附者、中間支援組織、直接支援組織、提供先等の関係者は、互いに連携し、寄附食品の回収・廃棄など被害拡大の防止に向けた速やかな対応を行う。
法令	□	食品衛生法違反又はそのおそれを理由に自主回収を行った場合であって、その実施者が営業者であるときは、同法第58条第1項に基づき、都道府県知事（保健所設置市又は特別区にあつては、市長又は区長）へ届け出なければならない。
法令	□	営業者であるか否かにかかわらず、食品関連事業者等は、基準に従った表示がされていない食品の販売をした場合において、当該食品を回収するときは、一部の場合を除き内閣府令で定めるところにより、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を内閣総理大臣に届け出なければならない（食品表示法第10条の2第1項）。

## 第6 財務管理・情報開示

なし

## 第7 事故時の対応等

なし

### 第3章 ファシリテーターが食品寄附に当たって行うべき事項

#### 第1 体制・ガバナンス

なし

#### 第2 食品寄附者と提供先の選定

なし

#### 第3 安全面等の管理

なし

#### 第4 トレーサビリティ

##### 2.事故対応への備え

必要	<input type="checkbox"/>	寄附食品が食品衛生法第6条に違反するなどの状況が判明したとき、食品寄附者、中間支援組織、直接支援組織、提供先等の関係者は、互いに連携し、寄附食品の回収・廃棄など被害拡大の防止に向けた速やかな対応を行う。
必要	<input type="checkbox"/>	提供した食品が原因で事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生した可能性があることを認識した場合には、記録に基づき、仲介したフードバンク、福祉施設、フードパントリー、こども食堂等に対して連絡を行い、食品が残っている場合にはその回収を依頼する必要がある。

#### 第5 情報開示（寄附結果についての実績報告等）

なし

#### 第6 事故時の対応等

なし

#### 第7 助成制度の活用

なし

## 第4章 フードバンクが食品寄附に当たって行うべき事項

### 第1 体制・ガバナンス

必要	<input type="checkbox"/>	適切な保管・運搬を行うための施設や輸配送手段を用意する必要がある。
必要	<input type="checkbox"/>	定款、役員名簿、事業計画書・報告書、収支決算書等の写しをホームページ等で公開するものとする。また、食品寄附者及び資源提供者からこれらの資料提供の申出があった場合には、これに応ずるものとする。

### 第2 提供先の選定

なし

### 第3 合意上の留意点

#### 1. 食品の提供を受ける場合の食品寄附者との合意事項

必要	<input type="checkbox"/>	フードバンクと食品寄附者は、寄附食品の提供に係る食品の取扱いについて、次に掲げる事項を記載した合意書等を作成し、双方で保有するものとする。
必要	<input type="checkbox"/>	ア 食品寄附者における寄附食品の品質確保に関する事項 (加工品については、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー等に関する事項)
必要	<input type="checkbox"/>	イ フードバンクにおける転売等の禁止に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	ウ フードバンクにおける寄附食品の品質管理に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	エ フードバンクにおける寄附食品の取扱いに関する情報の記録及び保存並びに食品寄附者に対する結果の報告に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	オ 寄附食品の品質に関わる責任の所在に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	カ 寄附食品に係る事故発生時における対応に関する事項

必要	<input type="checkbox"/>	キ 提供先の範囲
必要	<input type="checkbox"/>	ク 契約書又は合意書の有効期間

## 2. 食品を提供する場合の提供先との合意事項

必要	<input type="checkbox"/>	提供先の福祉施設、フードパントリー、こども食堂等の提供先に対して、その要望を踏まえた上で食品の提供を行う。実際に食品を提供するに当たっては、提供先からの要望等も踏まえ、取扱食品の種類や量、配送方法や納期を検討する。また、以下に示す事項について、提供先との間における合意書等を作成し、双方で保有するものとする。
必要	<input type="checkbox"/>	ア 保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー等に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	イ 提供先内での消費の原則及び消費の記録に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	ウ フードバンク活動の理解に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	エ 転売の禁止又は制限に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	オ 寄附食品の品質に関わる責任の所在に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	カ 食品に係る事故発生時における対応に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	キ 提供先における寄附食品の情報の取扱いに関する事項

## 3. 転売等の禁止、記録の作成・開示・報告

必要	<input type="checkbox"/>	フードバンクは、寄附された食品を当初の予定どおりの活動にのみ使用し、転売したり、金銭その他の有価物と交換したりしないことを約する。ただし、その本来の活動に準ずる使用として、
----	--------------------------	--

		食品寄附者が合意した場合はその限りではない。
必要	<input type="checkbox"/>	フードバンクは、寄附食品の取扱いや、その提供に関する情報を記録し、これを原則1年以上保存するとともに、食品寄附者の求めに応じて、その記録を開示・報告する。

#### 第4 安全面等の管理

##### 1. 寄附食品の品質・衛生管理

必要	<input type="checkbox"/>	<p>実際に寄附食品を受け取る際には、食品寄附者に対して、寄附する食品の情報（名称、数量、保存の方法や保存上の注意点、消費期限又は賞味期限、アレルギー等）を事前に提供するように求めるものとする。</p> <p>また、寄附食品を受取後は、以下の点に注意して管理すること。</p>
必要	<input type="checkbox"/>	<p>ア 食品の保管、荷さばきに必要な施設及び機械を設置・保有するとともに、取り扱う食品に応じて、冷蔵庫等の低温管理施設及び保冷車（普通車両での冷蔵品の輸配送時における業務用保冷箱及び保冷剤を使用する場合を含む。）を設置・保有し、輸配送時を含めて適切な温度管理を行うものとする。</p>
必要	<input type="checkbox"/>	<p>イ 食品、食品の入った段ボール等の外箱を床に直置きしないものとし、食品衛生に悪影響を及ぼす薬品、廃棄物等とは分けて保管するものとする。</p>
必要	<input type="checkbox"/>	<p>ウ 保管中の食品が消費期限を過ぎた場合や、汚損又は破損等により食品衛生上の問題が生じた食品は、提供をしないこととする。また、これらの食品は明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないようにするとともに、廃棄物として引渡し、処理の委託等を行う場合には、市町村等の定めるルールを遵守するものとする。</p>



## 2. 食品の受取及び輸配送時における検品

必要	<input type="checkbox"/>	ア 受取時には、食品寄附者からの送り状又は納品書の内容と受け取った食品の名称、数量の照合を行うとともに、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルゲン、食品の品質や安全性に悪影響を及ぼす包装の破損等が無いことを確認する
必要	<input type="checkbox"/>	イ 輸配送時には、提供先からの希望、要請又は事前の輸配送計画の内容と輸配送の準備をした食品との照合を行うとともに、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルゲン、食品の品質や安全性に悪影響を及ぼす包装の破損等が無いことを確認する。

## 3. 施設の衛生管理

必要	<input type="checkbox"/>	ア 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように維持するものとする。
必要	<input type="checkbox"/>	イ 施設内の採光、照明及び換気を十分行うものとする。
必要	<input type="checkbox"/>	ウ 窓及び出入り口は、開放しないものとする。やむを得ず、開放する場合にあっては、じん埃、ねずみ類、害虫等の侵入を防止する措置を講ずるとともに、ねずみ類、害虫等の定期的な駆除作業を実施するものとする。
必要	<input type="checkbox"/>	エ 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うものとする。
必要	<input type="checkbox"/>	オ 施設内では動物を飼育しないものとする。

## 第5 提供時の注意

### 2. 食品表示情報の伝達と管理

法令	<input type="checkbox"/>	フードバンクにおいて食品を福祉施設やフードパントリー、子ども食堂等に対して提供する際には、食品表示基準に従って食品
----	--------------------------	---

		表示情報を表示する必要がある。そのため、個別に表示が行われていない加工食品については、フードバンクが自らの責任において表示を貼付する等した上で、福祉施設やフードパントリー、子ども食堂等に引き渡す必要がある（食品表示法第5条）。
--	--	---

## 第6 トレーサビリティ

### 1. トレーサビリティの確保

必要	<input type="checkbox"/>	トレーサビリティ確保の観点から、どこから食品を調達したかを記録する必要があり、他の団体に食品を提供する際には、その食品をどの団体に分配したかも記録しなければならない。
----	--------------------------	---

### 2. <受取時> 記録の作成・保存

必要	<input type="checkbox"/>	<p>フードバンクは、食品の受取時には、次の事項に関する記録を作成し、これを保存するものとする。（生鮮食品については、工、オ及びカを除く。）</p> <p>なお、アからソまでの事項については、当該寄附食品の画像情報をもって代えることができる。また、保存期間は、原則1年以上とし、消費期限又は賞味期限も踏まえて合理的な期間を設定するものとする。さらに、責任者は当該情報の記録、伝達及び保存の状況について、定期的に確認を行うものとする。また、記録表等を作成し、管理するものとする。</p>
必要	<input type="checkbox"/>	ア 名称
必要	<input type="checkbox"/>	イ 数量
必要	<input type="checkbox"/>	ウ 保存の方法
必要	<input type="checkbox"/>	エ 消費期限又は賞味期限
必要	<input type="checkbox"/>	オ アレルゲン

必要	<input type="checkbox"/>	カ 食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別 その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす 事項
必要	<input type="checkbox"/>	キ 入荷年月日
必要	<input type="checkbox"/>	ク 出荷年月日
必要	<input type="checkbox"/>	ケ 食品寄附者の氏名又は名称
必要	<input type="checkbox"/>	コ 提供先の氏名又は名称
必要	<input type="checkbox"/>	サ 受取場所
必要	<input type="checkbox"/>	シ 提供場所
必要	<input type="checkbox"/>	ス 廃棄又は亡失をした場合には、その名称、数量、年月日、廃 棄又は亡失の理由
必要	<input type="checkbox"/>	セ 重量
必要	<input type="checkbox"/>	ソ 受取時の品温（常温品を除く。）

### 3.<提供時>

#### (1) 転売の禁止・連絡先の記載・最終受益者の連絡先の確認

必要	<input type="checkbox"/>	食品寄附者等の求めに応じて、寄附食品の提供の結果を報告す るものとする。
----	--------------------------	---

(2) 記録の作成・管理と報告

必要	<input type="checkbox"/>	① 寄附食品の取扱いについて、2. <受取時> 記録の作成・保存と同様の事項に関する記録を作成し、これを保存するものとする。
必要	<input type="checkbox"/>	② 輸配送時には、送り状又は納品書などにより寄附食品の情報を提供先に適切に伝達するとともに、必要に応じて寄附食品の消費上の注意事項を伝達するものとする。 なお、印字のズレ等、通常の販売が困難な食品が提供された場合には、当該提供先が認識できるよう訂正後の情報の添付等を適切に行うものとする。
必要	<input type="checkbox"/>	③ 提供後に食品の安全性に疑義が生じた場合又はその旨の連絡を食品寄附者から受けた場合には、速やかにその内容を提供先に伝達するものとする。

4.食品表示情報の取扱い

法令	<input type="checkbox"/>	食品を引き渡す際には、食品表示基準に従って食品表示情報を表示する必要がある（食品表示法第5条）。
----	--------------------------	--

5.文書管理

(2) マニュアル及び記録表の作成・保存について

必要	<input type="checkbox"/>	フードバンク活動における食品の品質確保等のため、巻末のチェックリストを参考に、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、作業に従事する者や管理者向けの手順書及び記録表等を作成し、適正な衛生管理を行うとともに、管理・保存するものとする。また、保存期間は、原則1年以上とし、責任者は当該情報の記録、伝達及び保存の状況について、定期的に確認を行うものとする。
----	--------------------------	--

## 6.事故対応への備え

必要	<input type="checkbox"/>	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、保管する必要がある。
必要	<input type="checkbox"/>	寄附食品が食品衛生法第6条に違反するなどの状況が判明したとき、食品寄附者、中間支援組織、直接支援組織、提供先等の関係者は、互いに連携し、寄附食品の回収・廃棄など被害拡大の防止に向けた速やかな対応を行う。
法令	<input type="checkbox"/>	食品衛生法違反又はそのおそれを理由に自主回収を行った場合であって、その実施者が営業者であるときは、同法第58条第1項に基づき、行政機関（都道府県知事（保健所設置市又は特別区にあっては、市長又は区長）等）へ届け出なければならない。
法令	<input type="checkbox"/>	営業者であるか否かにかかわらず、食品関連事業者等は、基準に従った表示がされていない食品の販売をした場合において、当該食品を回収するときは、一部の場を除き内閣府令で定めるところにより、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を内閣総理大臣に届け出なければならない（食品表示法第10条の2第1項）。
必要	<input type="checkbox"/>	提供した食品が原因で事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生した可能性があることを認識した場合には、上述した記録に基づき、食品を提供した福祉施設やフードパントリー、こども食堂等に対して連絡を行い、食品が残っている場合にはその回収を依頼し、既に最終受益者が飲食済みである場合は体調不良がないかの確認を行うとともに万が一食中毒等の事故が生じた場合の連絡先を伝達する必要がある。

## 第7 情報開示(寄附結果についての実績報告等)

なし

## 第8 事故時の対応等

### 1. 災害時等に備えた対策

#### (2) 保険の加入

必要	<input type="checkbox"/>	食品寄附者から最終受益者に至る流通過程において、それぞれが十分な注意を払ってもなお、事故が発生する可能性があることから、万が一の重大事故に備えて、保険に加入する必要がある。
----	--------------------------	--

## 2. 事故時の対応

### (1) 調査、協議等

必要	<input type="checkbox"/>	<p>フードバンクは、寄附食品について万が一事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生する可能性があることを認識した場合、速やかに保健所へ連絡の上調査を行い、その調査結果に基づき、適用される法令等に従い、原因究明や食品回収などの事後対応、再発防止策等について、誠実に食品寄附者、福祉施設やフードパントリー、こども食堂等と協議するものとする。</p> <p>なお、健康被害が生じている情報を探知した場合は直ちに保健所へ連絡するものとする。</p>
----	--------------------------	---

### (2) 事故が発生したこと等を認識した場合

必要	<input type="checkbox"/>	<p>万が一事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生する可能性があることを認識した場合には、食品提供先に対して連絡を行い、それらに食品が残っていればその回収を依頼し、既に最終受益者へ提供後であれば、当該食品を喫食しないことや医療機関の受診を勧めるなど体調への注意喚起を行うことが必要である。</p>
----	--------------------------	---

## 第9 助成制度の活用

なし

## 第5章 フードパントリー等が食品提供に当たって行うべき事項

### 第1 体制・ガバナンス

なし

### 第2 提供先の選定

なし

### 第3 合意上の留意点

なし

### 第4 安全面等の管理

#### 1. 寄附食品の品質及び衛生管理

必要	<input type="checkbox"/>	エ 保管中の食品が消費期限を過ぎた場合や、汚損又は破損等により食品衛生上の問題が生じた食品は明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないようにするとともに、廃棄物として引渡し、処理の委託等を行う場合には、市町村等の定めるルールを遵守するものとする。
----	--------------------------	--

#### 2. 食品の受取時における検品・記録

必要	<input type="checkbox"/>	食品寄附者又はフードバンクからの送り状又は納品書の内容と受け取った食品の名称、数量の照合を行うとともに、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー、食品の品質や安全性に悪影響を及ぼす包装の破損等が無いことを確認し、安全性に問題がある場合には受け取らないことも必要である。
----	--------------------------	--

#### 3. 施設の衛生管理

必要	<input type="checkbox"/>	ア 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように維持するものとする。
必要	<input type="checkbox"/>	イ 施設内の採光、照明及び換気を十分行うものとする。

必要	<input type="checkbox"/>	ウ 窓及び出入り口は、開放しないものとする。やむを得ず、開放する場合にあっては、じん埃、ねずみ類、害虫等の侵入を防止する措置を講ずるとともに、ねずみ類、害虫等の定期的な駆除作業を実施するものとする。
必要	<input type="checkbox"/>	エ 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うものとする。
必要	<input type="checkbox"/>	オ 施設内では動物を飼育しないものとする

## 第5 提供時の注意

### 2. 食品表示情報の伝達と管理

法令	<input type="checkbox"/>	フードパントリー等において食品を消費者に対して提供する際には、食品表示基準に従って食品表示情報を表示する必要がある。そのため、個別に表示が行われていない加工食品については、フードパントリー等が自らの責任において表示を貼付する等した上で、消費者に引き渡す必要がある（食品表示法第5条）。
----	--------------------------	--

## 第6 トレーサビリティ

### 3. 食品表示情報の取扱い

法令	<input type="checkbox"/>	フードパントリー等が食品引き渡す際には、食品寄附者から、食品表示基準に従って食品表示情報を表示する必要がある（食品表示法第5条）。
----	--------------------------	---

### 5. 事故対応への備え

必要	<input type="checkbox"/>	寄附食品が食品衛生法第6条に違反するなどの状況が判明したとき、食品寄附者、中間支援組織、直接支援組織、提供先等の関係者は、互いに連携し、寄附食品の回収・廃棄など被害拡大の防止に向けた速やかな対応を行う。
法令	<input type="checkbox"/>	食品衛生法違反又はそのおそれを理由に自主回収を行った場合であって、その実施者が営業者であるときは、同法第58条第1項に基づき、行政機関（都道府県知事（保健所設置市又は特別



		区にあつては、市長又は区長) 等) へ届け出なければならない。
法令	<input type="checkbox"/>	営業者であるか否かにかかわらず、食品関連事業者等は、基準に従った表示がされていない食品の販売をした場合において、当該食品を回収するときは、一部の場合を除き内閣府令で定めるところにより、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を内閣総理大臣に届け出なければならない（食品表示法第 10 条の 2 第 1 項）。

## 第 7 個人情報等の管理

### 1. 個人情報の管理

#### (1) 個人情報取得の際の注意点

法令	<input type="checkbox"/>	個人情報取扱事業者が個人情報を取得する際には、あらかじめ利用目的を特定し、かつ、あらかじめその利用目的を公表している場合を除き、速やかに、その利用目的を、本人に通知し、又は公表する必要がある。（個人情報保護法第 17 条及び第 21 条）。そこで、個人情報を取得する際には、チラシ等を用いて利用目的を通知することが考えられる。
法令	<input type="checkbox"/>	個人データ（同法第 16 条）を第三者に提供する際は、原則として、あらかじめ本人の同意を得る必要がある（個人情報保護法第 27 条第 1 項）。

#### (2) スタッフ・ボランティアの守秘

法令	<input type="checkbox"/>	個人情報取扱事業者は、個人データの安全管理措置が図られるよう、従業者に対して必要かつ適切な監督をする必要がある。（個人情報保護法第 24 条）
----	--------------------------	---

## 第 8 情報開示（寄附結果についての実績報告等）

なし

## 第 9 事故時の対応等

なし

**第 10 助成制度の活用**

なし

## 第6章 こども食堂等が食事提供に当たって行うべき事項

### 第1 体制・ガバナンス

なし

### 第2 提供先の選定

なし

### 第3 合意上の留意点

なし

### 第4 安全面等の管理

#### 1. 衛生管理

##### (1) 寄附食品の品質及び衛生管理

必要	<input type="checkbox"/>	<p>エ 保管中の食品が消費期限を過ぎた場合や、汚損又は破損等により食品衛生上の問題が生じた食品は、使用しないこととする。また、これらの食品は明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないようにするとともに、廃棄物として引渡し、処理の委託等を行う場合には、市町村等の定めるルールを遵守するものとする。</p>
----	--------------------------	---

##### (2) 調理施設の衛生管理

必要	<input type="checkbox"/>	<p>ア 調理施設は、給湯設備や手洗設備などの調理施設の要件が整っている施設を使用すること。調理施設は、清潔に保ち、調理作業に不必要な物品を置かないようにすること。</p>
必要	<input type="checkbox"/>	<p>イ 手指を洗うための石鹸や消毒液、ペーパータオル（共用タオルの使用は、感染拡大の原因になることもあるため、避けること。）、調理器具を洗うための洗浄剤や消毒剤、清潔なふきんなどを備えること。</p>

必要	<input type="checkbox"/>	ウ 洗浄剤などの薬剤は、食品とは別の場所に保管すること。また、容器の詰め替え・小分けをする場合には、中身がはっきりと分かるようにラベルを貼るなどして、誤使用を防ぐこと。
必要	<input type="checkbox"/>	エ 便所は、作業開始前、終了後など、定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って衛生的に保つこと。食堂の利用者等が嘔吐した場合には、ペーパータオルや消毒剤を用いて速やかに嘔吐物の処理を行うこと。

### (3) 運営側の健康と衛生管理

必要	<input type="checkbox"/>	ア ノロウイルスによる食中毒の多くは、調理担当者が食品を汚染したことによるとされている。調理担当者は、自らが汚染の原因とならないよう、普段から手洗いや健康管理に努めること。
必要	<input type="checkbox"/>	イ 作業開始前に、調理担当者の健康チェックを行い、下痢・嘔吐の症状があるなど体調不良の人は、調理や配膳に携わらないようにすること。
必要	<input type="checkbox"/>	ウ 黄色ブドウ球菌などによる食中毒の原因になることがあることから、手指に傷がある人は調理行為に参加しないようにすること。どうしても参加する必要がある場合は、傷を保護した上で使い捨て手袋を使用すること（ただし、絆創膏などが食べ物に混入しないように気を付けること。）。
必要	<input type="checkbox"/>	エ 調理担当者は手指の爪は短く切り、指輪・腕時計等の装身具は外すこと。
必要	<input type="checkbox"/>	オ 調理担当者はエプロンや三角巾、必要に応じてマスクなど、清潔な作業衣を身につけること。髪を清潔に保ち、必要な場合は結ぶこと。また、便所を利用する際や清掃（特に、便所掃除）の際は、調理時の作業衣を取り外すようにすること。

必要	<input type="checkbox"/>	カ 石鹸と流水を使ってこまめに手洗いをする。あらかじめ手洗いが必要なタイミング（便所の使用後、調理前、盛り付けの前、作業内容が変わるタイミング、肉類や魚介類など生の食材を扱った後、お金を触った後、清掃を行った後など）を確認しておくこと。
必要	<input type="checkbox"/>	キ 使い捨て手袋の着用を過信せず、着用するときも衛生的な手洗いを行うこと。

（４）原材料の受入れ

必要	<input type="checkbox"/>	ア 肉類、魚介類、野菜等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
必要	<input type="checkbox"/>	イ 包装が破れているもの、腐敗しているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていないものがないかチェックすること。そのようなものが見つかった場合は、調理に使用せず、廃棄すること。
必要	<input type="checkbox"/>	ウ 冷蔵や冷凍が必要なものについては、速やかに冷蔵庫又は冷凍庫に入れ、室温に置かれる時間をできるだけ短くすること。
必要	<input type="checkbox"/>	エ 生肉や鮮魚介類などの食材は蓋付きの容器などに入れ、他の食材を汚染しないよう、冷蔵庫の最下段に区別して保管すること。
必要	<input type="checkbox"/>	オ 作業開始前に、冷蔵庫・冷凍庫内の温度を確認し、冷えていないなど異常があったときは、食材の状態に応じて使用を取り止めるか、よく加熱して提供するようにすること。

(5) 下準備

必要	<input type="checkbox"/>	ア 冷蔵庫・冷凍庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。冷凍食品は室温で解凍せず、冷蔵庫又は流水で解凍すること。
必要	<input type="checkbox"/>	イ まな板、包丁などの調理器具や容器は、肉類、魚介類、野菜などの用途別に使い分けること。それが難しい場合は、使用の都度、洗浄剤でしっかり洗うこと。
必要	<input type="checkbox"/>	ウ 器具、容器等の使用後は、水道水で水洗いした後、洗剤を泡立ててよく洗浄し、再び流水で洗剤を洗い流すこと。さらに、熱湯や塩素系殺菌剤、70%アルコールなどで殺菌し、よく乾燥させて、清潔な場所で保管すること。
必要	<input type="checkbox"/>	エ ふきんやタオルなども洗剤でよく洗浄した後、5分間以上、煮沸殺菌するか、塩素系殺菌剤で殺菌すること。清潔な場所で乾燥させ、保管すること。

(6) 調理

必要	<input type="checkbox"/>	ア 前日調理は行わないようにすること。また、調理完了後、概ね2時間以内に食べ終わるような運営に努めること。
必要	<input type="checkbox"/>	イ 魚介類や、野菜・果物は、流水でよく洗うこと。
必要	<input type="checkbox"/>	ウ 特にお年寄りや幼児、児童、妊婦など抵抗力が弱い方には、刺身やサラダ等、生もの（加熱調理していないメニュー）の提供は避けること。
必要	<input type="checkbox"/>	エ 生の食材（肉類、魚介類、生野菜など）を扱う調理器具（包丁、まな板、菜箸、トンゴ、保存容器など）と、加熱済みの食品に使用する調理器具は、それぞれ専用のものにするか、

		それが難しい場合は、使用の都度、洗浄剤でしっかり洗うこと。
必要	<input type="checkbox"/>	オ 食品（特に肉類）は中心部までよく加熱（中心温度 75℃で 1 分間以上）すること（目安として、肉類は肉汁が透明になるまで。スープ類は沸騰するまで。）。
必要	<input type="checkbox"/>	カ 調理後は、速やかに配膳すること。調理済みのものは室温で放置せず、熱いものは熱いまま（60℃ 以上）、冷たいものは冷たいまま（10℃以下） に保ち、早めに消費するようにすること。
必要	<input type="checkbox"/>	キ どうしても保存が必要な場合は、鍋を氷水で冷やす、小分け容器に移すなどして速やかに温度を下げ、冷蔵庫に入れるようにすること。温めなおすときは、よくかき混ぜながら十分に加熱すること。

（7）その他考慮すべき事項

必要	<input type="checkbox"/>	ア 異物について 特に金属など硬質性の異物は健康被害を及ぼすこともある。原材料に含まれる異物の確認も含めて、調理作業中での異物混入を防止すること。
必要	<input type="checkbox"/>	イ 食物アレルギーについて 文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応について」や「外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会中間報告」などの資料を参考に、食物アレルギーがある方への対応について、緊急時の対応も含め、計画の段階でよく検討すること。
必要	<input type="checkbox"/>	ウ 食事時の誤嚥・窒息について ・特に小さい子どもが参加する場合、窒息事故が起きないように、メニューや食事の提供の仕方について配慮すること。

		<ul style="list-style-type: none"> <li>・万一、窒息事故が起きた時に備えて、応急処置の方法を確認するとともに、近隣の医療機関等、緊急時の連絡先を控えておくこと。</li> </ul>
必要	<input type="checkbox"/>	<p>エ その他</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・子どもとの共同調理など、運営者以外の者が調理に参加する場合、上記の衛生管理のポイントが守られるよう、運営者側が責任をもって監督・指導すること。</li> <li>・調理後の食品は、調理終了後から概ね 2 時間以内に喫食するように配慮すること。</li> </ul>

## 2. 食品の受取時における検品・記録

必要	<input type="checkbox"/>	<p>食品寄附者又はフードバンクからの送り状又は納品書の内容と受け取った食品の名称、数量の照合を行うとともに、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー、食品の品質や安全性に悪影響を及ぼす包装の破損等が無いことを確認し、懸念が認められる場合には受け取らないことも必要である。</p>
----	--------------------------	--

## 第5 提供時の注意

なし

## 第6 トレーサビリティ

### 5. 事故対応への備え

必要	<input type="checkbox"/>	<p>寄附食品が食品衛生法第 6 条に違反するなどの状況が判明したとき、食品寄附者、中間支援組織、直接支援組織、提供先等の関係者は、互いに連携し、寄附食品の回収・廃棄など被害拡大の防止に向けた速やかな対応を行う。</p>
法令	<input type="checkbox"/>	<p>食品衛生法違反又はそのおそれを理由に自主回収を行った場合であって、その実施者が営業者であるときは、同法第 58 条第 1 項に基づき、都道府県知事（保健所設置市又は特別区にあっては、市長又は区長）へ届け出なければならない。</p>



法令	<input type="checkbox"/>	営業者であるか否かにかかわらず、食品関連事業者等は、基準に従った表示がされていない食品の販売をした場合において、当該食品を回収するときは、一部の場合を除き内閣府令で定めるところにより、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を内閣総理大臣に届け出なければならない（食品表示法第 10 条の 2 第 1 項）。
----	--------------------------	--

## 第 7 個人情報等の管理等

### 1. 個人情報の管理

#### (1) 個人情報取得の際の注意点

法令	<input type="checkbox"/>	個人情報取扱事業者が個人情報を取得する際には、あらかじめ利用目的を特定し、かつ、あらかじめその利用目的を公表している場合を除き、速やかに、その利用目的を、本人に通知し、又は公表する必要がある。（個人情報保護法第 17 条及び第 21 条）。
法令	<input type="checkbox"/>	個人データを第三者に提供する際は、原則としてあらかじめ本人の同意を得る必要がある（個人情報保護法第 27 条第 1 項）。

#### (2) スタッフ・ボランティアの守秘

法令	<input type="checkbox"/>	個人情報取扱事業者は、個人データの安全管理措置が図られるよう、従業員に対して必要かつ適切な監督をする必要がある（個人情報保護法第 24 条）。
----	--------------------------	---

## 第 8 情報開示（寄附結果についての実績報告等）

なし

## 第 9 事故時の対応等

なし

## 第 10 助成制度の活用

なし

## 第7章 資源提供者が食品寄附の支援に当たって行うべき事項

### 第1 体制・ガバナンス

なし

### 第2 資源提供先の選定

なし

### 第3 合意上の留意点

必要	<input type="checkbox"/>	資源提供者と食品寄附関係者は、例えば、倉庫や輸配送サービスを提供する場合には、事後的なトラブルを避けるため、次に掲げる事項を記載した契約書又は合意書を作成し、双方で保有するものとする。
必要	<input type="checkbox"/>	ア 寄附食品の品質管理に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	イ 寄附食品の取扱いに関する情報の記録及び保存に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	ウ 寄附食品の品質に関わる責任の所在に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	エ 寄附食品に係る事故発生時における対応に関する事項
必要	<input type="checkbox"/>	オ 提供先の範囲
必要	<input type="checkbox"/>	カ 契約書又は合意書の有効期間

### 第4 財務管理・情報開示

なし