

「食品寄附等に関するガイドライン」（仮称）の趣旨等について（たたき台）

令和 6 年 5 月
官民協議会事務局

1 ガイドライン作成の趣旨・目的

- (1) 食品ロスの削減に関する法律（令和元年法律第 19 号）では、前文において、食品ロスの削減、すなわち「まだ食べることができる食品」の廃棄の削減に向け、国民各層がそれぞれの立場に置いて主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物が無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくことの重要性を謳っている。
- (2) 食品ロスの問題は、個人の問題と社会の問題が密接に関わっており、例えば、食品の生産、製造、販売等の各段階において、消費者の過度の鮮度志向や、それを受けて形成された商慣習（3 分の 1 ルールなど）が相まって食品ロスを発生しているなどの問題も生じており、そうした問題の解決に向け、多様な主体が連携して、様々な手法を通じて実現されるものであるが、貧困等によって食べ物を十分に入手することができない人への提供は、その手法の一つである。こうした考えを背景に、同法前文において、「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にしていくことが重要」と規定されている。
- (3) 一方、未利用食品等の提供の態様は、食品メーカー等からの通常の販売が可能な食品の提供、一般の事業者からの賞味期限が近づいた災害備蓄食品の提供、個人からの食品の提供など様々であり、提供された食品の活用の在り方も、こども食堂での利用や炊出し等の実施など多様である。こうした中、同法第 19 条（未利用食品等を提供するための活動の支援等）第 1 項では、こうした多様な活動の実態や将来的な展望・発展の可能性も考慮し、「食品関連事業者その他の者から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」という幅広に読み得る形で規定されており、国・地方公共団体は、こうした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ものとされている。
- (4) 他方、まだ食べることができる食品を食品として有効活用するための取組が進まない理由の一つとして、食品の安全性に問題があった場合に、その責任を問われるリスクなどの問題が指摘されている。こうしたことから、食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方の検討の土台として、令和 5 年 12 月 22 日に関係省庁（消費者庁、農林水産省、環境省、こども家庭庁、法務省、文部科学省、厚生労働省、経済産業省）で取りまとめた「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、「一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者（寄附者、仲介者（フードバンク団体、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。」とされたところである。

(5) 以上を踏まえ、食品ロスの削減に向け、まだ食べられる食品を食品として有効利用するための取組として、既に官民で策定されている既存の各種ガイドライン・手引き等を参照しつつ、食品の提供に関する各主体それぞれの活動において一定の管理責任を果たすことができるようにするために遵守すべき基準や留意事項を示したガイドラインを本官民協議会において作成する。

2 ガイドラインの対象範囲その他の検討対象について

当ガイドラインの作成に当たって、以下の対象範囲について議論を進め、それぞれが遵守すべき基準等を固めていく。

(1) ガイドラインの対象となる者

未利用食品等の提供に関連する者を以下のように分類する。

① 寄附者（まだ食べられる食品を原則無償¹で譲渡する者）

- ・ 食品関連事業者（食品の製造、販売等を行う事業者）
- ・ 農林漁業者（その団体を含む。）
- ・ 防災備蓄食料を提供する一般の事業者、国・地方公共団体
- ・ 個人（フードドライブ活動²に参加する者）

② ファシリテーター

寄附者と②～⑤のフードパントリー等やこども食堂等との間をマッチングする主体をいい、自らは寄附された食品の保管等を行わない者をいう。

③ フードバンク（フードバンク機能を有する者で食品を直に取り扱う者）

寄附者から提供された寄附食品の保管等を行いつつ、④のフードパントリー等やこども食堂等へ配布する主体をいう。

④ フードパントリー等

寄附された食品を加工・調理せず、最終受益者に直接提供する者をいう。配送や無人倉庫などの形態をとる主体を含む。

⑤ こども食堂等

寄附された食品を加工・調理し、食事として最終受益者に提供する者をいう。炊き出しや弁当としての提供なども含む。

⑥ 資源提供者

②～⑤に対し食品提供（現物提供）以外の財・サービスを提供する者（資金供与者、倉庫などの設備の提供者、配送サービス等のサービスの提供者）をいう。

¹ 合わせて資源提供者として、無償で提供する際に要する輸送費用や人件費などの費用を付加して提供することもあり得る。

² 「家庭で余っている食べ物を学校や職場などに持ち寄りそれらをまとめて地域の福祉団体や施設、フードバンクなどに寄付する活動」（セカンドハーベスト・ジャパンHP）

（２）ガイドラインの対象となる活動

本ガイドラインの対象となる活動は、食品ロスの削減に資するものとして法第 19 条第 1 項に規定する「食品関連事業者その他の者から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」を念頭に置く。

また、上記活動の円滑な実施を図るために、これらの活動を行う者に未利用食品等を提供する者や福祉施設等との関係者相互の連携の強化を図る観点から、食品関連事業者や福祉施設等へのこれらの活動に関する情報提供、関係者相互間の連携に係るノウハウの提供等を行う者の活動も射程内に含める。

未利用食品等の提供については、上述したとおり、食品メーカー等からの通常の販売が可能な食品の提供、一般の事業者からの賞味期限が近づいた災害備蓄食品の提供、個人からの食品の提供など様々である。また、食品メーカーやスーパー等が自ら直接こども食堂等の福祉施設等に提供する場合もある。

また、提供の態様も、無償譲渡を前提としつつ、提供に当たって、当該食品の原価は無償でも、保管・輸送費用や人件費などの食品提供に要する費用を転嫁して、有償により提供する形態（有償譲渡）も理論的にはあり得る。

さらに、自然災害やパンデミック時など、国・地方公共団体が食品メーカー等から食品を買い上げた上で、被災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対し無償譲渡する形態での提供（有事提供）も対象となり得る。

（３）ガイドラインの対象となる食品の種類

現状においては、寄附食品の多くが、食品の衛生的な取扱いが容易な常温保存を前提とした加工食品となっているが、フードパントリー等やこども食堂等の現場からは、栄養バランスへの配慮の観点から、要冷蔵・要冷凍の加工食品やコメ、野菜等の生鮮食品の提供に対するニーズが高い。このため、常温のみならず冷蔵・冷凍の保存方法を要する食品提供を念頭に作成する。要冷蔵・要冷凍の食品の配送・保管時に三温度帯対応の設備や食品衛生上の管理体制が必要となる。

上記を踏まえつつ、対象範囲、各主体が整備すべき体制、ガバナンス、提供先の選定、契約上の留意点、衛生面の管理、提供時の注意、食品事故時の対応、情報管理・財務管理、国・自治体等による支援・連携等を整理する。基準遵守の担保措置（認定制度）や有事対応、食品ロス以外の食品寄附の拡大を始めとする中長期的な課題については、一定の考え方を示しつつ、継続検討事項として整理する。

その上で、年度内にガイドラインの第一版を取りまとめ、ガイドラインの策定の後、本年度中に改定を予定している「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（食品ロスの削減の推進に関する法律第 11 条）にも反映する。

(参考 1)

ガイドラインの構成イメージ

1 総論（共通事項）	
●ガイドライン作成の目的と射程	※上記を踏まえて射程を設定
●本ガイドラインの使い方	遵守しなければならない必須事項（～すること等）と実施することが期待される任意事項（～が望ましい等）の峻別
●食品寄附の意義	食品寄附の実態や環境・社会・経済面の効果を説明
●定義	①寄附者（食品関連事業者、農林漁業団体、個人、国・自治体、災害備蓄飲食料を保管している一般企業） ②バックライン（寄付食品を直に最終受益者に提供しない者：ファシリテーター、フードバンク） ③フロントライン（寄付食品（寄付食品を材料とした食事を含む。）を直接最終受益者に提供する者：フードパントリー、こども食堂等） ④資源提供者（資金提供者、倉庫・物流等のサービス提供者） ⑤最終受益者
●関係者の役割と責務	上記各主体の役割と責務を整理
●関係法令の適用関係	食品寄附に対する以下の関係法令の適用関係を整理 ・食品リサイクル法 ・食品衛生法、食品表示法 ・民法、製造物責任法、消費者契約法 ・廃棄物処理法 等
●寄付食品に起因する食品事故に備えた保険の活用	・寄付食品に起因する事故発生時の食品寄付関係者の賠償責任、レピュテーションリスクと対応する保険とその加入推奨
●データ・システムの活用と連携	食品寄付に関するデータ・システム活用とその連携を説明（※ベース・レジストリの活用を含む。）
2 各論（食品寄附関連主体ごとに下記の項目を整理）	
●体制・ガバナンス	組織・人員の体制構築や関係行政機関との連携等
●提供先・提供元の選定	提供元の寄付食品の保存方法等の管理面、配送手段、提供先が必要としている食品の種類、量等、提供先と提供元のマッチングの方法等を整理

●契約上の留意点	契約書・合意書の締結手続やその内容
●安全面等の管理	配送、保管、加工・調理における衛生管理（施設や職員）、食品表示、記帳管理等
●提供時の注意事項	提供時の衛生面・表示面、記帳管理上の注意事項 ※寄附者（事業者）の欄では、福祉目的での食品寄付の以下の取扱いを明確化。 ①食品リサイクル法に基づき食品関連事業者が作成する食品廃棄物の排出抑制等目標の達成手段として活用できること。 ②寄付者の負担で運送経費等を負担した場合は寄付金控除の上限にかかわらず全額損金算入できること。 ※各種ガイドラインで、寄附食品の引渡し・引受けに関して記載されている提供時の「賞味期限 1～2 か月前」ルールについて、賞味期限超過食品の引受け合意例もあることを例示しつつ、一律に規定しない方向で議論。
●事故時の対応	事故発生時の内部規定の整備、関係機関への報告や保険手続
●情報管理・財務管理	記帳管理（帳簿等の文書管理）、個人情報管理、実績報告、税務対応、情報開示等
●国・自治体等による支援と連携	国や自治体、民間による支援措置、各種政策との連携等
3 その他の検討事項（基準遵守の担保や有事対応など、引き続き検討していくべき課題（※射程による））	
●基準遵守の担保措置	各主体による各種遵守事項の遵守の担保方法（自主宣言、合意書、第三者認証）の検討
●有事の対応体制（P）	自然災害やパンデミック時の支援などに向けた事前の体制整備や有事の際の基準についての検討
●食品ロス量減少を見越した食品寄附の在り方（P）	食品ロス量の削減が進むことを見越した寄附食品の受益者の特定、最終受益者の栄養管理上必要とされる生鮮、冷蔵・冷凍品の寄附の在り方、日販品の寄附促進、備蓄食料等の活用の促進、食品ロス以外の食品の寄附の促進の必要性
参考資料	
●衛生管理等チェックリスト・留意事項	衛生管理、在庫管理におけるチェックリスト等
●各種契約等ひな型	契約書・合意書等のひな型

(参考 2)**参考とする既存のガイドライン・手引き等
(官民協議会の議論を通じて順次反映予定)****【行政の作成物】**

- 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（農林水産省）
- フードドライブ実施の手引き（環境省）
- 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）（「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！ノロウィルスによる食中毒」「ノロウィルスに関する Q&A」「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）」「学校給食における食物アレルギー対応について」「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 27 年 4 月 1 日一部改定）」）（厚生労働省）
- 国の災害備蓄用食品の有効活用について（関係府省庁）
- 子供食堂スタートブック（東京都）
- 生鮮食品ロス削減活動の手引き（福岡県等） 等

【民間の作成物】

- 食品寄贈ガイドラインに関する検討報告書（こどもスマイリング・プロジェクト・一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会）
- こども食堂あんしん手帖（広がれ、こども食堂の輪！推進会議）
- 始めよう！フードパントリー」（埼玉フードパントリーネットワーク） 等

【海外の作成物】

- 食品の寄附に関する EU ガイドライン（欧州委員会） 等

（以上）