

原則として文書審査の対象とする記録証憑は、フードバンク認証実施要綱案別紙様式第 2 号作成完了日から過去1年分といたします。ただし、現地審査については、その作成完了日からさらに審査時点までを含めることとします。

No.24、40、42、50、56については、事実関係を確認する項目

No.	審査項目	審査基準	証憑等	食品寄附ガイドライン本文	審査手法種別 (現地or文書)
第 1 入庫時の確認事項					
1	寄附食品の情報記録	食品寄附者から以下の食品の情報の記録を事前（入庫前又は入庫時）に入手している。 a) 名称 b) 数量 c) 保存方法と保存上の注意点 d) 消費期限又は賞味期限 e) アレルゲンの有無（分からない場合は、アレルゲンの確認も行う） ※その食品の情報の入手日とその食品の提供日がわかること ※アレルゲンの情報管理については、食品表示法に基づく食品表示基準で表示義務が規定されている「特定原材料」は必須。	a)～e)の情報を事前または同時に受け取っていることを示す書類（食品寄附者から提供された寄附食品リストなど左記の情報が提供されたことを示す書類やデータ等）	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、アレルゲン等）を事前に提供するように求めるものとする。 （ガイドライン 第 4 安全面等の管理）	文書審査
2	受取時の寄附提供者からの情報の受取手順の確認	受取時における寄附提供者からの情報の受取手順が整備、運用されている。	受取時の手順書(他の審査項目で提出した資料が該当の場合はその審査項目Noと該当ページを示す)		文書審査・現地審査
3	受け取った食品の内容の確認	受け取った食品と食品寄附者からの送り状又は納品書の名称、数量が一致している。	①送り状、納品書 ②受け取った食品の写真や受け取った食品の記録表等、受け取った食品がわかるもの	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 （ガイドライン 第 4 安全面等の管理）	文書審査・現地審査
4	受け取った食品の状態の確認	受け取った食品について、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している。	受取済みの保管されている商品	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 （ガイドライン 第 4 安全面等の管理）	現地審査

No.	審査項目	審査基準	証憑等	食品寄附ガイドライン本文	審査手法種別 (現地or文書)
5	食品受取時の手順	食品受取時には、No 6に記載する事項に関する記録をする手順等について、整備している。	受取時の手順書	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、エ、オ及びカを除く。）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。） （ガイドライン 第 6 トレーサビリティ）	文書審査・現地審査
6	食品受取時の記録	食品受取時には、システムや食品の受け渡し時の紙の記載等により、以下の事項に関する記録をしている。（生鮮食品については、エ、オ及びカを除く。） 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	記録表等（システム上で受け取った食品の食品記録があればその画面コピー）、受け取った食品に添付されている情報（画像情報）		現地審査
7	食品の入庫の管理	入庫される食品は、①いつ（入庫日）、②どこからどこへ（拠点名称・住所）、③何を（食品名）、④どれだけ（数量）を記録し保管している。	入庫される食品の記録①～④	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。 （ガイドライン 第 6 トレーサビリティ）	現地審査
第 2 保管時の確認事項					
8	食品保管施設 冷蔵庫等の低温管理施設	食品を保管する専用スペース（部屋、食品保管施設等。以下「食品保管施設」という。）があり、他の執務室等の場所と区切られ、雨風の当たらない場所に設置されている。 破損していない（修復済みのものも含む）パレットを使用している。	食品保管施設全体の見取り図	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。 （ガイドライン 第 4 安全面等の管理） 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。 （ガイドライン 第 1 体制・ガバナンス）	現地審査
9	施設及びその周辺の清掃	施設及びその周辺の清掃は、食品寄附ガイドライン巻末のチェックリスト「表 1．食品保管施設の清掃」を参考に清掃されている。記録表には、確認した時間と実施者の名前の記載がある。	「食品保管施設の清掃」の記録	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。 （ガイドライン 第 4 安全面等の管理）	文書審査・現地審査
10	施設内の採光、照明及び換気の確認	施設内の採光、照明及び換気が十分に行われている。 ※施設内食品を移動しなくても、その場で食品表示が十分に読める明るさである。 ※換気の推奨例：天井や壁に排気ファンと排気口を配置されている。	—	イ 施設内の採光、照明及び換気を十分行うものとする。 （ガイドライン 第 4 安全面等の管理）	現地審査

No.	審査項目	審査基準	証憑等	食品寄附ガイドライン本文	審査手法種別 (現地or文書)
11	窓及び出入り口の確認	窓及び出入り口は、作業中を除き開放されていない。	－	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。 (ガイドライン 第4 安全面等の管理)	現地審査
12	ねずみ・害虫等の防除	<p>やむをえず、窓及び出入り口が開放されている場合、日々、閉鎖後にねずみや害虫が入り込んでいないことを目視で確認し、記録している。</p> <p>施設及びその周囲の維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び害虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び害虫の施設内への侵入を防止する対策が施されている。</p> <p>※施設・周囲の維持管理には、定期的な清掃や排水溝の洗浄、床・壁・天井の隙間・割れ目の補修等、ねずみ及び害虫の繁殖場所を排除及び侵入を防止するための措置が含まれる。</p> <p>ねずみ及び害虫の定期的な駆除作業を実施している。</p>	ねずみや害虫がいらないことについて、日々の目視確認の記録 定期的な駆除作業の記録		文書審査・現地審査
13	食品保管施設と運搬を行うための施設の確認	<p>冷凍・冷蔵を要する寄附食品を扱う場合、それらを保管する冷凍庫・冷蔵庫を保有している。</p> <p>施設については、施設名称・住所・所有者又は契約者が確認できる書類がある。</p> <p>所有者又は契約者が当該フードバンク団体でない場合は、所有者又は契約者が当該団体に使用を許可していることを示す合意書等が締結されている。</p> <p>寄附食品倉庫への適切な搬出入ができるスペースがある。</p>	<p>食品保管施設と運搬を行うための施設の施設名称・住所・所有者や契約者が確認できる書類</p> <p>所有者や契約者が当該団体でない場合には、使用を許可していることを示す合意書等(例：賃貸借契約書等)</p> <p>寄附食品の年間取扱量を示す資料</p> <p>施設の見取図/写真(入庫スペース、保管スペース、出庫スペースが確認できるもの)</p>	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。 (ガイドライン 第1 体制・ガバナンス)	文書審査・現地審査
14	冷蔵庫等の低温管理施設の所有と温度管理	<p>冷蔵・冷凍品を扱っている場合、冷蔵庫等の低温管理施設を持っている。</p> <p>a) 冷蔵庫・冷凍庫は庫内温度を測定し、記録している。(頻度：2回/日)</p> <p>b) 冷蔵庫・冷凍庫は点検用の温度計を用いて、庫内温度計の機能を点検している。(頻度：1回/年)</p> <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>	冷蔵庫・冷凍庫の温度を記録している書類	<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> <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> <p>(ガイドライン 第4 安全面等の管理)</p>	文書審査・現地審査
15	食品の保管の確認	<p>a) 食品、食品の入った段ボール等の外箱を床置きしてはいない。また、保管する食品の量が増えた場合においても、床置きしていない。</p> <p>b) 食品衛生に悪影響を及ぼす薬品(以下、薬品の例を参考)、廃棄物等は、誤って食品に混入することがないように分けて保管している。</p> <p>※悪影響を及ぼす薬品例とは、農薬類(殺虫剤・除草剤・殺菌剤)、洗浄剤・消毒剤、殺鼠剤、工業用薬品などの例を指す。その他にも、食品衛生に悪影響を及ぼす薬品等と判断した場合にも分けて保管する</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。 (ガイドライン 第4 安全面等の管理)	現地審査
16	表示の食品への貼付	食品が小分けにされたり、業務用食品等で表示がない場合は、メーカー等が作成した食品表示基準に従った食品表示を確認し、その表示内容をそのままラベル等に転記し、貼付している。	<p>食品表示がない食品の提供の記録</p> <p>食品表示がない食品について、添付された食品表示情報(写真等)</p> <p>左記内容を含むフードバンク活動のマニュアル(他の審査項目で提出した資料が該当の場合はその審査項目を示す)</p>	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については、フードバンクが自らの責任において表示を添付する等した上で、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)。 (ガイドライン 第5 提供時の注意)	文書審査・現地審査
17	各食品の食品表示内容	食品表示法第5条の「食品表示基準の遵守」に従い、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売(寄附)をしていない。	各食品の食品表示内容	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)。 (ガイドライン 第6 トレーサビリティ)	現地審査

No.	審査項目	審査基準	証憑等	食品寄附ガイドライン本文	審査手法種別 (現地or文書)
18	消費期限及び汚損・破損等 食品衛生上の問題が生じた食品の管理	a) 食品の消費期限を管理している。 b)消費期限を過ぎた食品に関しては、通常の寄附食品と明確に区別し、誤って食品が提供されていないことを確認している。 c)汚損又は破損等を確認した場合、通常の寄附食品と明確に区別し、誤って寄附食品に混入することがないように管理している	食品の消費期限の管理台帳等	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。 (ガイドライン 第4 安全面等の管理)	現地審査
19	輸配送手段	寄附食品を輸配送するための輸配送車両を保有し、食品の配送に困難が生じていない。 車両については、車両番号と所有者又は契約者が確認できる書類がある。 また、車両を保有せず、輸配送を他社にゆだねている場合には、輸配送について支援を受けている契約等がある。 冷凍・冷蔵品が適切な温度で輸配送されている。	輸配送車両番号と所有者や契約者が確認できる書類 他社が輸配送(郵便、宅配便も含む)を行っている場合はその旨を示す契約書等 輸配送の記録(伝票など、配送日・回数、輸配送時の冷凍・冷蔵品の温度確認に関する資料)	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。 (ガイドライン 第1 体制・ガバナンス)	文書審査・現地審査
20	保冷車の所有と温度管理	取り扱う食品に応じて、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。)が必要な場合、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。)を保有の上、以下の事項を点検し、記録している。 a) 配送車両の庫内温度を測定し、記録している。(頻度：配送時) b) 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している。(頻度：1回/年) ※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	保冷車を所有していることを示す資料(車両の保冷機能を示すもの等) 扱っている商品の温度帯を説明する書類(任意の1週間分の保管商品について保管温度帯指定の有無を含む一覧表) 輸配送時に温度を記録している書類	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。 (ガイドライン 第4 安全面等の管理)	文書審査・現地審査
21	食品廃棄の管理	食品衛生上の問題が生じた食品がある場合、そうでない食品と明確に区別し、汚液又は汚臭が漏れないように対策をしている。また、市町村の定めたルールを遵守し、廃棄物(一般廃棄物又は産業廃棄物)として管理を行い、適切に処理または引き渡しを行った記録を残している。	①廃棄された食品の記録 ②自治体の定めた廃棄物ルール ③産業廃棄物処分業許可証(都道府県知事(政令指定都市は市長)が産業廃棄物の処分を許可した業者に交付する証明書) ④産業廃棄物処理業者への引き渡し記録	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。 (ガイドライン 第4 安全面等の管理)	文書審査・現地審査
22	便所の清掃	食品寄附ガイドライン巻末のチェックリスト「表1. 食品保管施設の清掃」に基づいて、便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行っている。	「食品保管施設の清掃」の記録	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。 (ガイドライン 第4 安全面等の管理)	文書審査
23	施設内の動物の飼育の確認	施設内では動物を飼育していない。	食品保管施設内の見取り図	オ 施設内では動物を飼育しないものとする。 (ガイドライン 第4 安全面等の管理)	現地審査
第3 提供時の確認事項					
24	提供する食品の検討	提供先からの要望を確認しているか	ー	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。 (ガイドライン 第3 合意上の留意点)	文書審査
25	提供する食品の検討	提供先からの要望を確認していた場合、提供先からの要望(取扱食品の種類や量、配送方法や納期)について記録し、寄附を提供する際に記録と実際の食品が合致していることを確認している。	提供先からの要望を確認した際のヒアリングメモや、やりとりの記録 食品保管施設にある食品の記録		現地審査

No.	審査項目	審査基準	証憑等	食品寄附ガイドライン本文	審査手法種別 (現地or文書)
26	提供先からの希望、要請又は事前の輸配送計画の内容の受取手順の確認	輸配送を行う場合、提供先からの希望、要請又は事前の輸配送計画の内容に関する情報を確認する手順が整備、運用されている。	輸配送時の提供先からの希望聴取に関する手順書(他の審査項目で提出した資料が該当の場合はその審査項目と該当ページを示す) 提供先からの希望や要請があった際の、通知やメール、メモなどの証憑 提供先からの希望や要請をヒアリングする手順と管理方法がわかる手順書	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する。 (ガイドライン 第4 安全面等の管理)	文書審査
27	輸配送食品の適合性の確認	輸配送を行う場合に、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は合致している。	配送計画（指図書）、配送準備食品		現地審査
28	輸配送食品の適合性の確認	輸配送時を行う場合に、輸配送の準備をした食品について、種類、数量、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、外観の異常（鮮度、異物）が無いことを確認している。	配送計画（指図書）、配送準備食品 納品書		現地審査
29	輸配送時の情報伝達	輸配送時に提供先へ必要な情報を伝達している。	送り状、納品書、情報の伝達に関するマニュアル(他の審査項目で提出した資料が該当の場合はその審査項目と証憑の該当ページを示す)	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。 (ガイドライン 第6 トレーサビリティ)	文書審査
30	注意事項の伝達	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の手順が整備されている。	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関する手順書(他の審査項目で提出した資料が該当の場合はその審査項目と証憑の該当ページを示す)	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。 (ガイドライン 第6 トレーサビリティ)	文書審査・現地審査
31	注意事項の伝達	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がされている。	訂正前後の食品添付表示の写真		現地審査
32	調達記録と分配記録の一貫性	調達した食品がどこに分配されたか、記録がシステムのデータ等により、紐づけ可能である。	調達情報（記録表等や、システム内の調達記録画面の画面コピー等） 分配情報（記録表等や、システム内の調達記録画面の画面コピー等）	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。 (ガイドライン 第6 トレーサビリティ)	現地審査

No.	審査項目	審査基準	証憑等	食品寄附ガイドライン本文	審査手法種別 (現地or文書)
33	記録の作成	No 6 に列挙する事項に関する記録を作成している。	記録表等	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。 （ガイドライン 第 6 トレーサビリティ）	文書審査・現地審査
34	食品の出庫の管理	出庫される食品は、①いつ（出庫日）、②どこからどこへ（拠点名称・住所）、③何を（食品名）、④どれだけ（数量）を記録し保管している。	出庫される食品の記録①～④	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。 （ガイドライン 第 6 トレーサビリティ）	現地審査
35	提供先との連携手順の確認	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の手順が整備されている。	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の手順書(他の審査項目で提出した資料が該当の場合はその審査項目Noと該当ページを示す)	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。 （ガイドライン 第 6 トレーサビリティ）	文書審査・現地審査
36	提供先との連携	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している。	安全性に疑義が生じた場合の連絡を受けた通知書等 安全性の疑義に関して提供先への通知書等		文書審査
第 4 体制・ガバナンスに関する確認事項					
37	手順書・記録表	作業者、管理者向けの手順書、記録表が作成されている。	作業者、管理者向けの手順書、記録表	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。 （ガイドライン 第 6 トレーサビリティ）	文書審査
38	公開資料の確認	団体のホームページ、内閣府NPO法人ポータルサイト、東京都生活文化局NPO法人ポータルサイト、事務所を訪れた者が手に取れるような場所等で①定款②役員名簿③事業計画書④報告書⑤収支決算書の写しを開示している。	①定款②役員名簿③事業計画書④報告書⑤収支決算書	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。 （ガイドライン 第 1 体制・ガバナンス）	文書審査
39	公開資料の確認	①定款②役員名簿③事業計画書④事業報告書⑤収支決算書が最新のものである。	①定款②役員名簿③事業計画書④事業報告書⑤収支決算書 ⑥その他、役所等に届けた日付等が分かる証憑		文書審査
40	資料提供の申出有無の確認	実際に、食品提供者及び資源提供者からNo39に示す資料について、提供の申出があったか。	－		文書審査
41	資料提供手順の整備・運用状況の確認	提供の申出（No40）があった場合、食品寄附者及び資源提供者に対して、これらの資料提供の対応ができています。	食品寄附者及び資源提供者とのやり取りの記録（メール、メモ等）		文書審査
42	食品寄附者等の求めからの一連の流れの確認	食品寄附者等から、寄附食品の提供の結果についての報告の求めがあったか否か。	－	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。 （ガイドライン 第 6 トレーサビリティ）	文書審査
43	食品寄附者等の求めからの一連の流れの確認	報告の求め（No42）があった場合、食品寄附者等に対して、寄附食品の提供の結果に関する資料提供の対応ができています。	該当すれば、食品寄附者等からの開示要求と対応状況の記録（食品寄附者からの依頼書やメール、開示した際のメール等）開示の際に用いる資料（報告フォーマット等）※作成されていれば		文書審査・現地審査

No.	審査項目	審査基準	証憑等	食品寄附ガイドライン本文	審査手法種別 (現地or文書)
44	情報の保存	以下の記録表等を、原則1年以上保存している。 ・寄附食品の取扱いや、その提供に関する情報の記録（No1） ・作業に従事する者管理者向けの手順書、記録表等（No37） ・食品受取時の記録（No6） ・調達と分配の記録（No32、No33）	1年以上保存している以下の記録表等 ・寄附食品の取扱いや、その提供に関する情報の記録（No1） ・作業に従事する者や管理者向けの手順書、記録表等（No37） ・食品受取時の記録（No6） ・調達と分配の記録（No32、No33） ※システム上で受け取った食品の食品記録があればその画面	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。 （ガイドライン 第3 合意上の留意点） 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。 （ガイドライン 第6 トレーサビリティ）	現地審査
45	合意書の作成・保管（寄附者との合意）	フードバンクと全ての食品寄附者は、寄附食品の提供に係る食品の取扱い（右の食品寄附ガイドライン本文アからクを含む）について定めた署名又は、捺印済み合意書等を作成保管している。	食品寄附を受けるに当たり、食品寄附者と締結した署名又は、捺印済み合意書	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 （ガイドライン 第3 合意上の留意点）	文書審査
46	合意書の作成・保管（施設等の寄附提供先との合意）	フードバンクと全ての食品提供先は、寄附食品の提供に係る食品の取扱い（右の食品寄附ガイドライン本文アからキを含む）について定めた署名又は、捺印済み合意書等を作成保管している。	食品を提供するに当たって、提供先（福祉施設、フードパントリー、こども食堂等）と締結した合意書	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 （ガイドライン 第3 合意上の留意点）	文書審査
47	転売していないことの確認	転売を行っていない。転売を行っている場合には食品寄附者とその合意がされている	転売を行っている場合は、その合意書	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。 （ガイドライン 第3 合意上の留意点）	文書審査・現地審査

No.	審査項目	審査基準	証憑等	食品寄附ガイドライン本文	審査手法種別 (現地or文書)
48	保険加入の有無の確認	万が一の重大事故(提供した食品に起因する食中毒等の食品に係る事故)に備えて、保険に加入している。 ※「第8事故時の対応等」における「万が一の事故」は、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。(以下同様)	保険証書	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。 (ガイドライン 第8 事故時の対応等)	文書審査
49	食品の回収・廃棄	a) 食品寄附者、中間支援組織、直接支援組織、提供先等の関係者と連携ができる体制である。 b) 寄附食品の回収・廃棄が発生した場合、「(表12)食品回収の対応」に沿った手順が整備されており、担当者がその手順を理解している。	食品回収の対応マニュアル(送付対象資料) 関係者の連絡先リスト(現地確認)	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。 (ガイドライン 第6 トレーサビリティ)	文書審査・現地審査
50	食品衛生法違反時の対応	これまでに、自主回収を実施したことがあるか否か	ー		文書審査・現地審査
51	食品衛生法違反時の対応	フードバンクが食品衛生法に定める営業者であり、食品衛生法違反又はそのおそれを理由に、これまでに自主回収を行った場合、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)への届出が、フードバンクの作成した対応マニュアル等に則り、行われている。	保健所との相談記録 営業者としての届出の書類 食品衛生法違反時の対応マニュアル(他の審査項目で提出した資料が該当の場合はその審査項目を示す)	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。 (ガイドライン 第6 トレーサビリティ)	文書審査・現地審査
52	内閣府令の遵守	営業者であるか否かにかかわらず、これまでに、基準に従った表示がされていない食品の販売(寄附)をした者が、当該食品を回収した際は、遅滞なく、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)へ回収に着手した旨及び回収の状況の届出の書類を提出している。回収の状況の届出は、自団体で回収手順書を作成している場合は、その手順書に従って届出が作成されている。	回収状況の届出の書類 回収手順書(他の審査項目で提出した資料が該当の場合はその審査項目Noと該当ページを示す)	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)。 (ガイドライン 第6 トレーサビリティ)	文書審査・現地審査
53	事故時の対応	食品を提供した福祉施設やフードパントリー、こども食堂等の連絡先を把握しており、事故が発生した場合、すぐに連絡が取れる状況である。食品が残っている場合にはその回収を依頼することができ、最終受益者が飲食済みである場合、体調不良がないか確認する体制や、体調不良者がいる場合には医療機関の受診を速やかに案内する体制を構築している。	福祉施設やフードパントリー、こども食堂等の連絡先一覧表	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。 (ガイドライン 第6 トレーサビリティ)	現地審査
54	事故時の対応	食中毒等の事故が発生した場合の運用手順が整備されている。	食中毒等の事故が発生した場合の運用手順書(他の審査項目で提出した資料が該当の場合はその審査項目Noと該当ページを示す)		文書審査・現地審査

No.	審査項目	審査基準	証憑等	食品寄附ガイドライン本文	審査手法種別 (現地or文書)
55	事故時の対応	寄附食品について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の調査や関係者との協議の手順を整備している。	事故調査や関係者との協議の手順書(他の審査項目で提出した資料が該当の場合はその審査項目Noと該当ページを示す)	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。 (ガイドライン 第8 事故時の対応等)	文書審査
					現地審査
56	事故時の対応	過去1年以内に、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ったことを認識していたか否か。	—		文書審査
57	事故時の対応	No56で「ある」と回答していた場合、保健所に連絡し、事故調査を実施している。	事故発生あるいは事故が発生する可能性があった場合の記録 保健所からの調査結果		現地審査
58	事故時の対応	No56で「ある」と回答していた場合、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している。	協議の記録、メモ		文書審査・現地審査
59	事故時の対応	過去1年以内に、健康被害が生じている情報を探知したことがあった場合、直ちに保健所に連絡している。	保健所への連絡の証跡 上記がない場合、被害発覚後の保健所とのやり取りを示す記録		文書審査
60	事故時の対応	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の対応の手順を整備している。	事故対応手順書(他の審査項目で提出した資料が該当の場合はその審査項目Noと該当ページを示す)	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必要がある。 (ガイドライン 第8 事故時の対応等)	現地審査
61	事故時の対応	No.56で「ある」と回答していた場合、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ている。	食品提供先に連絡を行った記録、食品回収の記録		現地審査
62	事故時の対応	No.56で「ある」と回答し、既に最終受益者へ提供後であった場合、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っている。	注意喚起の通知書等		文書審査