

食品寄附ガイドライン（案）

（第一版）

令和 7 年 ● 月 ● 日 第一版作成

内容

序章（仮）	4
第 1 ガイドラインの背景・目的	4
第 2 食品寄附の意義	5
第 3 本ガイドラインの使い方	5
第 4 定義	7
第 1 章 共通事項	10
第 1 関係者の役割と責務	10
第 2 寄附対象となり得る食品	13
第 3 寄附にあたっての手続き（例）	13
第 4 関係法律の適用関係	20
第 5 事故に備えた保険の活用	25
第 6 データ・システムの連携と活用	25
第 7 自主的な食品寄附の見える化と発信	26
第 2 章 寄附者が食品寄附にあたって行うべき事項	28
第 1 体制・ガバナンス	28
第 2 寄附先の選定	28
第 3 契約上の留意点	29
第 4 安全面等の管理	30
第 5 トレーサビリティ	32
第 6 財務管理・情報開示	34
第 7 事故時について	35
第 8 国・自治体等による支援と連携	36
第 3 章 ファシリテーターが食品寄附にあたって行うべき事項	38
第 1 体制・ガバナンス	38
第 2 寄附者と提供先の選定	38
第 3 契約上の留意点	38
第 4 安全面等の管理	39
第 5 トレーサビリティ	39
第 6 情報開示	40
第 7 事故時について	41

第8	国・自治体等による支援と連携	42
第4章	フードバンクが食品寄附にあたって行うべき事項	43
第1	体制・ガバナンス	43
第2	寄附者と提供先の選定	44
第3	契約上の留意点	45
第4	安全面等の管理	46
第5	提供時の注意	48
第6	トレーサビリティ	49
第7	情報開示	53
第8	事故時について	53
第9	国・自治体等による支援と連携	54
第5章	フードパントリー等が食品提供にあたって行うべき事項	55
第1	体制・ガバナンス	55
第2	提供元と提供先の選定	56
第3	契約上の留意点	56
第4	安全面等の管理	58
第5	提供時の注意	60
第6	トレーサビリティ	60
第7	個人情報の管理	65
第8	情報開示	66
第9	事故時について	66
第10	国・自治体等による支援と連携	67
第6章	こども食堂等が食事提供をする上で行うべき事項	69
第1	体制・ガバナンス	69
第2	提供元と提供先の選定	70
第3	契約上の留意点	70
第4	安全面等の管理	72
第5	提供時の注意	77
第6	トレーサビリティ	78
第7	個人情報の管理	82
第8	情報開示	83
第9	事故時について	83
第10	国・自治体等による支援と連携	85
第7章	資源提供者が食品寄附を支援する上で行うべき事項	86
第1	体制・ガバナンス	86
第2	資源提供先の選定	86

第3	契約上の留意点	87
第4	安全面等の管理、提供時の注意	87
第5	トレーサビリティ	88
第6	財務管理・情報開示	89
第7	国・自治体による支援と連携	90
第8章	その他の検討事項	91
第1	基準遵守の担保の検討	91
第2	有事での対応の検討	91
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	92
第4	有償の食品提供と食品寄附との棲分けの検討	92
参考資料		93
	チェックリスト	96
	安全面等の管理に関する事項	98
	各種ひな型	105

序章（仮）

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（令和元年法律第十九号）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、資源の有効利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・フードバンク等中間事業者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」（以下、「パッケージ」という。）において、未利用食品等の提供（食品寄附）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（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」を設置し、上記ガイドライン等について検討を行った。

今回、その検討結果を、幅広い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。本ガイドラインを通じて食品寄附への社会的信頼を高め、もって、食品寄附の促進を図ろうとするものである。

（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

本来食べられるにもかかわらず廃棄されているような未利用食品を、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。

経済面で言えば、我が国は年間約 3,200 万トン弱に上る食品を輸入し、国内で消費しているが、廃棄されている未利用食品をそのまま食品として有効利用することで、国富の流出を防止することができるとともに、我が国の食料自給率の向上に資することとなる。また、食品ロス全体（令和4年度実績で 472 万トン）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。これを国民 1 人当たりで換算すると、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繋がる。

また、環境面で言えば、令和4年度の推計によると、食品ロス量によって発生する温室効果ガス排出量は、1,046 万 t-CO₂ にのぼる。これを国民 1 人当たりで換算すると、温室効果ガス排出量は 83kg-CO₂/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 CO₂ 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 CO₂ 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、福祉面で言えば、生活困難者を行政サービスに接続するという副次的な効果も期待される。すなわち、我が国では、7 人に 1 人が貧困状態と依然として高水準にある（令和3年の我が国における相対的貧困率（貧困線に満たない世帯員の割合）は 15.4%）。また、経済的理由により十分な食料を入手できない者や買い物困難者が増加している。このような現状に対し、金銭的負担なく食品や食事の提供が受けられる機会を創出するという側面も有する。

第3 本ガイドラインの使い方

＜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、各ステークホルダー（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、資源提供者）ご

とに、安全管理や供給上の注意点、事故時の対応や契約上の留意点、情報管理、財務管理・情報公開等について詳述し、第 8 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有事への対応、食品ロス以外の食品寄附の促進など、中長期的な取組を記載している。

そのため、まずは第 1 章において全体像を俯瞰した上で、確認したいステークホルダーの章で詳細を確認することを想定している。

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、実際に食品寄附に係る活動を行うに際しては、こうした資料を活用いただくことを想定している。

<関係省庁の発行文書等との関係>

本ガイドラインは巻末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、重要と考えられる事項についてまとめたものである。

まず、フードバンク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 30 年 9 月改正）」の内容を包含しており、法令上遵守すべき事項を義務事項としている。

また、こども食堂の衛生管理については、厚生労働省公表「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 日付）におけるこども食堂に関する通知「子ども食堂における衛生管理のポイント」の内容のうち、特に遵守していただきたい項目を義務事項として記載している。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」（令和 5 年 9 月 7 日）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「フードドライブの手引き」（令和 4 年 3 月 11 日付）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いただきたい。

なお、各ステークホルダー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。

＜食品寄附における義務事項及び推奨事項の整理等＞

第2章以下の各章の記載については、法的に義務づけられているなど、必ず取り組まなければならない事項（義務事項）については、「～しなければならない」「～する必要がある」（強く義務づけする場合）、「～するものとする」（義務づける場合）と記述し、枠で囲む一方、必ず取り組まなければならないわけではないが、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（推奨事項）については、「～する」（原則及び方針等を示す場合）、「（～重要である）」（義務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場合）、「求められる」（当該主体に対して一定の事項を要求する場合）、「～することが望ましい」（取り組んでもらいたい場合）、「～することが期待される」（できれば取り組んでもらいたい場合）、「考えられる。」「可能である。」（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）と記述している。

なお、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ただちに制裁等が課されるなどという性質のものではない。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、食品寄附促進に繋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「義務事項」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。

第4 定義

1. 寄附者

一次生産、食品加工・製造、小売等の流通、ケータリング及びホスピタリティ部門等、フード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・行政機関、余剰農作物等を提供する農林水産業者及び家庭における余剰食品等を提供する個人などをいう。

2. バックライン・フロントライン

(1) バックライン

ファシリテーターやフードバンクなど、食品の寄附者とフロントラインとの間の需給調整や物流のアレンジメントなどのサービスを提供する者をいう。

(2) フロントライン

フードパントリー及びこども食堂等、寄附者から食品を受け取り、最終受益者に対して食品若しくは食事を提供する者をいう。

3. ファシリテーター（バックライン）

食品の再分配を促進するために、食品の寄附者とフードバンク・フロントライン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者をいう。（フロントラインのネットワーク団体等も含む。一般的にはフードバンクと異なり、自らは輸送・保管機能を有さないものを指す。ただし、一部では自ら保管や中間拠点の設置、配送のアレンジメント等を行うこともある。また、通常の販売に適さない食品の有償での売買を目的とした事業者であっても、売買に適さない食品を寄附に回すことを調整する場合も含む。）

4. フードバンク（バックライン）

フードサプライチェーンの関係者から寄附された食品を回収し、輸送、保管して、フードパントリーやこども食堂等、提携している団体のネットワークに再分配する者をいう。フードバンクによって程度の差はあるが、ファシリテーター同様、余剰食品の供給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ところもある。なお、提供された食品の譲渡に係る活動を対象とし、調理を伴う活動については含まない。

5. フードパントリー等（フロントライン）

フードバンク又はフードサプライチェーンの関係者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者をいう（無人倉庫（コミュニティフリッジ）等も含む。）。

6. こども食堂等（フロントライン）

フードバンク又はフードサプライチェーンの関係者から直接寄附された食品を受け取り、加工・調理して、食事の形態で最終受益者に提供する者をいう（炊き出しや、弁当として配布する者、飲食店が安価又は無償で提供する場合も含む）。

7. 資源提供者

バックライン・フロントラインに対して、食品以外の、食品寄附に係る活動資金や倉庫などの設備、あるいは輸配送サービス、人材等は無償で提供する者をいう（自治体などを経由する場合も含む）。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、上述の寄附者が資源提供者を兼ねることもあり得る。）

※上記の2.から7.までを「中間事業者」という（ただし、寄附者が資源提供者を兼ねる場合には7.は含まない）。

※なお、一つの団体が複数の団体としての機能を有することがある。例えば、フードパントリーがこども食堂等の機能を有する（提供された食品を調理することもある）。

8. 最終受益者

フロントライン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。

第1章 共通事項

第1 関係者の役割と責務

1. 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第11条）こととされており、食品ロス削減、気候変動及び3R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活動に取り組むことは、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、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、中間事業者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良いということではなく、寄附食品の適切な管理と受け渡し、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。

※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）に貢献するという点においても重要な意義を有する姿勢を示すことに繋がる。これは、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、ESG経営として社会的課題をビジネスを通じて解決していく観点から、食品寄附を

行うことが望ましい。

2. 中間事業者（バックライン（ファシリテーター、フードバンク）・フロントライン（フードパントリー等、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、こども食堂は、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寄附者と最終受益者を繋ぐという、食品寄附活動において不可欠の役割を果たしている。

一方で、食品を扱うという立場上、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らないよう、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、最終受益者への引き渡し時点においても、適切な管理及び情報提供が求められる。

※なお、社会福祉法人社会福祉協議会が、寄附者とバックライン・フロントラインをマッチングするファシリテーターの役割、フロントラインのフードパントリー及びこども食堂のネットワーク組織作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、同協議会も上記の中間事業者としての役割と責務を果たすことが求められる。

3. 国民・消費者の役割と責務

<寄附者としての立場>

国民及び消費者は、気候変動対策及び3R対策の観点からも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>

国民・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、国民・消費者には、上記のように

食品寄附に取り組む事業者等については、善意のもと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。

- ・ SNS 等で発信する際には、他の利用者及び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。
- ・ 食品を寄贈する企業が、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、寄贈企業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。
- ・ こども食堂等を利用する際には、アレルギーに関する情報提供が行われている場合でも、加工原料及び調味料の遡り結果の確認を行うとともに、意図しない混入（コンタミネーション）のリスクがあると理解する必要がある。

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、国及び地方公共団体は、寄附者及び中間事業者に対して適切な支援措置を講ずることが求められる。このような観点から、国民に対して、寄附者である事業者等は善意のもと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、寄附者に対しては、食品寄附に係る経費は損金算入として認められることや食品寄附はリサイクルに換算できることなど

のインセンティブを周知し、これらの周知を通じて、フードバンク等の中間事業者を育成する必要がある。

また、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、事業者や中間事業者、国民・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。

さらに、地域の行政機関として、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2 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や消費者の合理的な選択のいずれにも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及び事業者や各家庭における備蓄品等が想定される。

また従前から主流となっている常温品だけでなく、冷蔵・冷凍品及び日配品等もフロントライン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。従って、寄附者及び中間事業者は、寄附食品が後述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、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望ましい（詳しくは各章の「契約上の留意点」等参照）。

第3 寄附にあたっての手続き（例）

1. 事前手続き

事前手続きのフローは図1に示す通りであり、寄附者は、ファシリテーターやフードバンクといったバックラインを通じてフードパントリー・こども食堂等

のフロントラインと事前に協議し、条件を明らかにしたうえで、寄附の意思決定を行う。寄附者が小売業者や卸売業者の場合、メーカーブランド（NB）商品の寄附に当たっては、所有権がメーカーから小売業者や卸売業者に移っている場合でも、寄附先での事故発生等のリスクを考慮し、必要に応じて、寄附食品の製造元であるメーカーとの協議（メーカー協議）を実施し、寄附に関する合意を行う。

その後は、寄附食品に関する情報をできるだけ早くバックラインに伝え、寄附先を決定（マッチング）する。

フロントラインは、食品の種類に応じて、消費期限あるいは賞味期限、取り扱い方法、保管・保存方法などを確認し、自らの需要能力や保管能力、最終受益者のニーズなどに基づいて対応を検討し、バックラインに希望を伝える。

マッチングと並行して、寄附者とバックライン・フロントライン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。

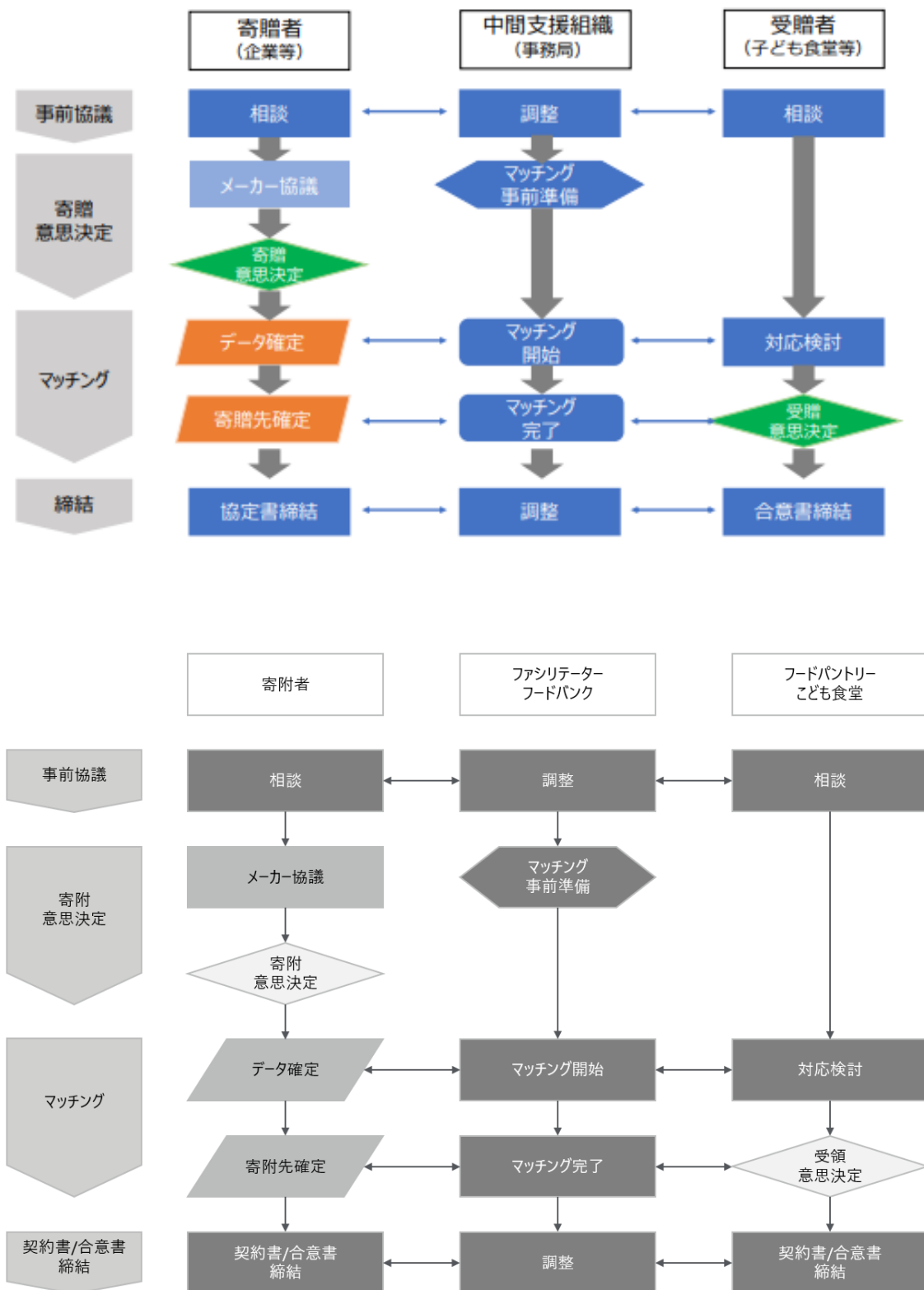
なお、契約上の留意点については各章参照のこと。

表 1：事前手続きの段階における各関係者の役割

関係者の区分	求められる役割
寄附者	•寄附する食品に関する情報をとりまとめ、適切にファシリテーターや中核フードバンクに情報提供すること •寄附先の意思決定を行うこと
バックライン (ファシリテーター、 フードバンク)	•寄附者と自らと協力関係にあるフードバンク・フードパントリー・こども食堂等の双方の情報を踏まえてマッチングを行うこと •寄附者と自ら合意書を締結するか、自らの協力関係にあるフードバンク・フードパントリー・こども食堂等と寄附者の間での合意書の締結を仲介す

	ること
フロントライン (フードパントリー こども食堂 等)	•ファシリテーターやフードバンクに対して自らのニーズを伝えること •寄附者やファシリテーター・フードバンクとの合意書を締結すること

図1 事前手続きのフロー（用語を EU に揃えているバージョン） 例
※主に食品製造業者を念頭



2. 寄附

寄附のフローは図2に示す通りであり、寄附者は、寄附する食品の取り扱いにおいて適切な手段を用いてバックライン、フロントラインに届ける必要がある¹。また、フロントラインは、受け取った食品を適切に取り扱い、利用者に提供又は配布することが求められる。さらに、その実績について、バックラインを通じて寄附者に報告することが望まれる。

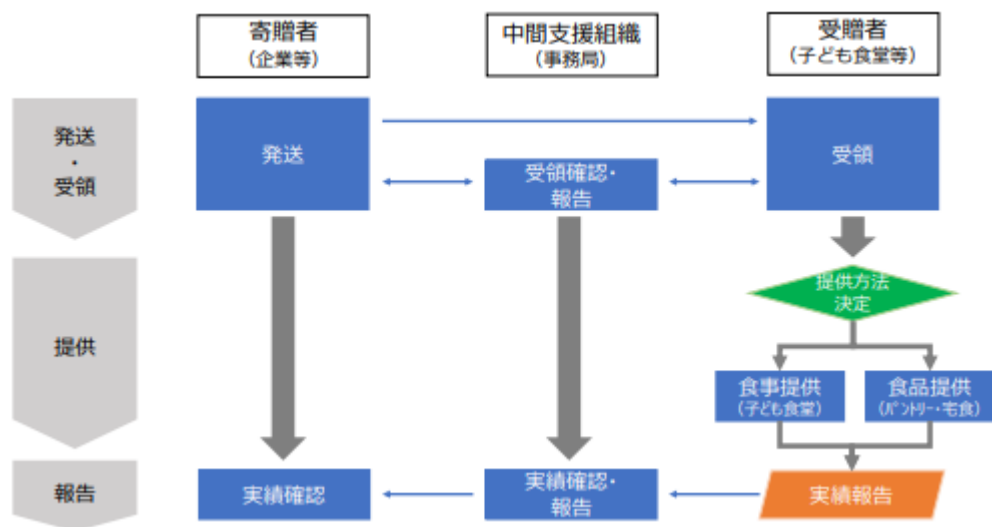
表2：役割の整理

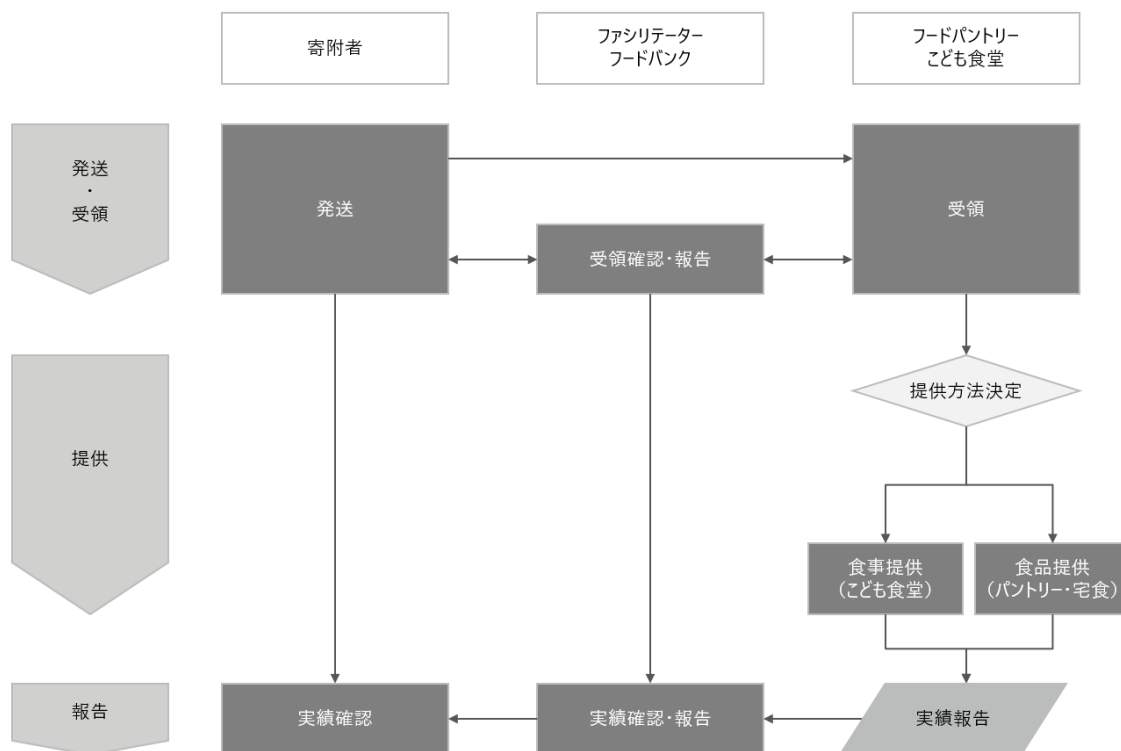
関係者の区分	求められる役割
寄附者	•寄附する食品を適切な手段でフードバンク等に届けること
ファシリテーター	•フードバンク・フードパントリー・こども食堂等から受け取った提供・配布の実績を寄附者に適切に伝達すること
フードバンク	•寄附者から受け取った食品を適切に管理すること •適切な手段で寄附者から受領した食品をフードパントリーやこども食堂に提供・配布すること •提供・配布の実績を寄附者やファシリテーターに報告すること
フードパントリー こども食堂 等	•寄附者やフードバンクから受領した食品を適切に管理し、最終受益者に提供すること •提供・配布の実績をファシリテーターやフードバンクに報告すること

¹ ただし、事前手続きの段階で取り交わした合意書の内容如何では、フードバンク側が寄附者のもとに食品を受領しに行くケースも想定される。

資源提供者	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、輸送費・配送費についての支援を行うこと
-------	---

図2 寄附のフロー（用語を EU ガイドラインに揃えたバージョン）





3. 手続においてより良い食品寄附とするためのポイント

(1) 事前手続きの段階における情報の共有

寄附を適切に行うには、事前に寄附者側と、バックライン及びフロントライン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、次のような事項について、事前に情報共有することが必要である。すなわち、寄附者側が事前に提供すべき情報には、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）、消費期限や賞味期限が短い場合の留意事項等がある。また、バックライン及びフロントラインについては、受け入れ可能な数量、こども食堂やパントリー等の開催日時、駐車場や荷捌き場所の広さ、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、あるいは業務実績を有するスタッフの情報等が挙げられる。

例えば、寄附者側はバックラインやフロントラインに、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が届くか、必要な情報を早めに共有することが望ましい。

しかし、現実には直前にならないと把握できないこともある。また、商品提供時に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、バックラインやフロントラインの管理を確認するなど臨機応変で柔軟な対応が求められる。

マッチングには、バックラインがフロントライン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なっている場合もあるが、できるだけ地域で共通の仕組みが活用できるような方向が、寄附者にとっても中間事業者にとっても望ましい。

なお、中間事業者の施設、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、寄附者および中間事業者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

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事業者に共有する。

中間事業者は、食品ロスの現状、食品寄附活動の果たす役割、食品寄附活動の状況について、寄附者である食品関連事業者等をはじ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、他のフードバンク活動団体や地方自治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。

第4 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、食品寄附活動を行う際に関係する法律があるため、以下に掲載する。それぞれ主に関係する主体について、冒頭に括弧内に※で示しているため参考にされたい。

1. 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）

（※寄附者及び中間事業者に関連）

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、対象行為には「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、無償提供活動もこのような

行為を行う場合は対象となる。違反行為には、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営業禁停止等（同法第60条）が実施される場合がある。これら行政処分に従わない時は、刑事罰が科せられる場合がある。

また、規模や業態等に応じて、HACCPへの取組（同法第51条）、営業許可（同法第55条）、営業届出（同法第57条）などの対応を求められる可能性があり、適宜所管の保健所と相談することが望ましい。

2. 食品表示法（平成25年法律第70号）

（※寄附者及び中間事業者に関連）

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、食品表示法上の販売に該当することとなる。

食品表示法第5条により、食品関連事業者等は食品表示基準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、食品表示基準（以下「基準」という。）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（法第6条第1項・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（法第6条第5項・第7項）。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、回収命令又は業務停止等の行政処分が実施される場合がある（法第6条第8項）。加えて、刑事罰が科せられる場合がある（法第17・18条）。

※食品表示基準は、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、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、食品表示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譲渡する場合のルール

通常一般用加工食品を販売する場合には、名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料名、添加物、内容量又は固形量及び内容総量、栄養成分

の量及び熱量、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、製造所又は加工所の所在地の表示が義務付けられているほか、該当する食品にはアレルギー表示や原料原産地名等の表示が必要である。

しかし、食品表示基準では第 5 条によって無償で不特定又は多数の者に譲渡される食品については一部の表示の免除が規定されており、上記のうち、食品の安全に関する表示は免除されていない。

また、食品表示基準第 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譲り渡す場合のルール

一般用生鮮食品を販売する場合は、表示事項は名称、原産地の表示が義務付けられているほか、該当する食品には、保存の方法、消費期限又は賞味期限等の表示が必要である。一般用加工食品と同様に無償で不特定又は多数の者に譲渡される食品については、一部の表示の免除が規定されている（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、食品表示基準第 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食品の近傍に POP 等で表示することも可能となっており、容器包装に入れられていないものも同様に、POP 等で食品の近傍に表示することが可能である。

③業務用加工食品を譲り渡す場合のルール

3. 食品リサイクル法（平成 12 年法律第 116 号）

（※主に寄附者に関連）

食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）においては、その基本方針において、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、食品廃棄物多量発生事業者（100 トン以上／年）については、食品寄附を含む、発生抑制の取組の

適否についての報告義務が課されている（法第 9 条、省令第 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（法第 10 条第 1・2 項、第 27 条）。

また、食品廃棄物等の発生抑制を促進するため、目標が設定された業種（34 業種）については、発生抑制に対する目標（基準発生原単位）を設定し、業種ごとの発生抑制の取組を進めることとなっている（法第 3 条第 2 項第 2 号）。

加えて、法第 7 条におい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、食品関連事業者は、実施率の達成を図ることが求められており、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。

4. 民法（明治 29 年法律第 89 号）、製造物責任法（平成 6 年法律第 85 号） （※寄附者、中間事業者及び最終受益者との関係）

（1）寄附者である食品関連事業者等と最終受給者との関係

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、最終受給者の損害（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で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、最終受給者の損害（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、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フードバンク等の中間事業者との関係

食品関連事業者等は、フードバンク等の中間事業者から、最終受給者へ損害賠償をした相当額に関し、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）フードバンク等の中間事業者と最終受給者との関係

中間事業者のうち、フードバンクは、最終受給者の損害（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）フードバンク以外の中間事業者と最終受給者との関係

フードパントリー・こども食堂等の中間事業者は、最終受給者の損害（治療費等）に関し、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。

（5）フードバンクとフードパントリー・こども食堂等の中間事業者間の関係（フードバンクからフードパントリー・こども食堂等の中間事業者に食品が供給され、同フードパントリー・こども食堂から最終受給者へ食品の提供が行われた場合、）フードバンクは、フードパントリーやこども食堂が最終受給者へ損害を賠償した相当額に関し、当該フードパントリー・こども食堂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

5. 消費者契約法（平成12年法律第61号）

（※中間事業者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、あるいは事業者の故意又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、中間事業者と最終受益者である消費者間で、仮に中間事業者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。

6. 刑法（明治40年法律第45号）

（※寄附者及び中間事業者に関連）

刑法では、故意によって人に傷害を与えた場合（傷害罪・同法第204条）や、過失によって人に傷害を与えた場合（過失傷害罪・同法第209条）において、刑事罰の対象としている。

そのため、例えば寄附食品に起因して消費者に傷害が発生したような場合には、故意・過失があれば、これらの刑事罰の対象となる可能性がある。

7. 個人情報の保護に関する法律（平成 15 年法律第 57 号）

（※フードパントリー及びこども食堂に関連）

フードパントリー及びこども食堂は、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、個人情報を取得することとなる。ここで、個人情報取扱事業者等（個人情報の保護に関する法律第 16 条）とは、営利法人のみならず、NPO 法人などの非営利団体も含むため、これらの主体においては、個人情報の取得及び利用等において、同法第 1 章第 2 節「個人情報取扱事業者及び個人関連情報取扱事業者の義務」を遵守する必要がある。

なお、上記以外の事業者等は、不必要に個人情報を取得してはならない。

第 5 事故に備えた保険の活用

寄附食品については、通常の有償譲渡の場合のサプライチェーンとは異なる流通ルートであり、それぞれの食品に特化して最適化されたサプライチェーンではないことから、有償の場合と比べ、相対的にリスクが高まる可能性があることは否定できない。

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とともに、それでもなお発生し得る事故に備えて、その賠償や補償のための保険に加入することが、寄附者、中間事業者、最終受益者のいずれにとっても安心して食品寄附に係る活動を行う上で重要である。

既に寄附者（特に製造業者）においては、製造物責任（PL）保険などを通じて賠償保険に加入していることが想定されるが、保険に加入していない寄附者や中間事業者にあっては、責任をしっかりと果たす観点からも、保険に加入することが望ましい。

第 6 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（供給側）における提供可能な食品の情報、フードパントリーやこ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。

そのため、現在、それぞれのステークホルダーが保有しているこれらのデータについて、政府として、関係者との協力の上、標準化を図った上で、共有できるような枠組み（データ標準化のためのガイドラインや共通 API を通じた共有、地域単位での一元的なマッチングプラットフォームの整備）の検討を進めたところであり、今後、各主体において、本検討結果を踏まえ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留まらず、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）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。このため、政府として、食品寄附関係事業者の基本情報が掲載されるベース・レジストリ²の整備を開始したところである。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7 自主的な食品寄附の見える化と発信

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が不足している点が指摘されており、特に中間事業者においては、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、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望ましい。

一方で、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に鑑み、ESG 投資やインパクト投資に対する情報開示の

² 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。

観点からも、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望まれる。

第2章 寄附者が食品寄附にあたって行うべき事項

※本章の第1～第8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、従前から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、寄附に伴う損金算入手続や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予め連携することが望ましい。

また、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、直接の契約関係にないとしても、相談等が出来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特性を踏まえると予め目標値を掲げることは難しい面もあるが（※）、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、寄附先の中間事業者に報告を求めるなどして、その成果を統合報告書等で定量的に発信していくことが考えられる。

（※）食品寄附の社会福祉的な側面や地域への貢献という観点からは、必ずしも未利用食品等に限らず、最初から無償での提供を想定した生産品や加工品を寄附することも考えられ、そのようなケースにあっては目標値を設定することも考えられる。

第2 寄附先の選定

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が考えられる。また、少量の場合には直接近隣のフードパントリーやこども食堂に寄附することが考えられる。一方、一定の量になる場合には、ファシリテーターやフードバンクと協力して寄附を行うことが望ましい。また、その寄附食品の種類（常温保存品か、冷蔵・冷凍品か、生鮮食品か、防災備蓄食品か等）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。

フードバンクについては、農林水産省サイトにおいて農林水産省に届出があったフードバンク活動団体一覧を提示しているため、こうした情報を参考にすることが考えられる。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、最適な寄附先を選定することが考えられる。

寄附者においては、実際の選定に当たっては、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。

なお、その際には寄附先のカテゴリー等については記録化し、情報公開していけば、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、ESG投資の観点からも企業価値向上に繋がるといえる。

第3 契約上の留意点

1. 提供食品の情報の提供

寄附先となる中間事業者を決定した後、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、消費期限や賞味期限、アレルギー（食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）及び平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知「食品表示基準について」に基づき提供食品に表示されている特定原材料等をいう。以下同じ。）等）を事前に中間事業者に提供する。

2. 輸送の分担（推奨）

寄附者と中間事業者との間における契約書・合意書の締結に際しては、どちらが寄附食品を運搬するか、また、外部の物流事業者を利用する場合にあつては、当該物流事業者が資源提供者として無償でサービスを提供してくれる場合を除き、物流コストをどちらが負担するかを調整する。

※物流費等の食品寄附に係る拠出は、寄附者にとって大きな負担となるものであるが、食品寄附に係る経費については、物流費も含め、損金算入が認められている。

3. 記録の作成等

寄附者は寄附食品の取扱い、その譲渡に関する情報を記録し、これを複数年間

保存するとともに、中間事業者及び最終受益者等の求めに応じて、その記録を開示・報告する。

4. 契約書又は合意書の作成・保有（義務）

寄附者と中間事業者は、食品の提供又は譲渡に係る食品の取扱いについて、次に掲げる事項を参考に契約書又は合意書を作成し、双方保有するものとする。

- ア 寄附者における寄附食品の品質確保に関する事項
- イ 中間事業者における転売等の禁止に関する事項
- ウ 中間事業者における提供食品の品質管理に関する事項
- エ 中間事業者における提供食品の取扱いに関する情報の記録及び保存並びに食品提供事業者に対する結果の報告に関する事項
- オ 提供食品の品質に関わる責任の所在に関する事項
- カ 提供食品に係る事故発生時における対応に関する事項
- キ 受取先の範囲
- ク 協議による解決、合意の解除、守秘義務
- ケ 契約書又は合意書の有効期間

第4 安全面等の管理

1. 提供食品の品質・衛生管理

寄附者は、食品寄附先である中間事業者に食品を提供するまでは、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）提供食品の品質及び衛生管理（義務及び推奨）

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・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、必要に応じて提供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、中間事業者に対して提供しないこととする。

ウ 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、賞味期限を過ぎた食品を譲り渡すことは食品衛生法により一律に禁止されているとはいえないが、以下の点に留意すること。

- ・ 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譲り渡すべきではないこと。
- ・ 賞味期限に係る情報について求めがあった場合には、できるだけ応じることが望ましい。

※パッケージにおいて記載された「賞味期限が到来した食品で『まだ食べることができる食品』の取扱い」については、今後検討。

（２）食品の配送における注意事項（義務）

受取先からの注文、要請又は事前の配送計画の内容と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、消費期限や賞味期限、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て受け渡しを行うものとする。

（３）施設の衛生管理（義務及び推奨）

食品衛生法第 55 条の規定に基づく営業許可を受けている事業者にあつては、同法及び関連する法令に従った衛生管理を行う。

同法に基づく営業許可を受けていない者にあつては、以下の事項に留意して衛生管理を行うことが望ましい。

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 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。

ウ 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

エ 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（義務）

- ① 提供食品について、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。なお、アからシまでの事項については、当該提供食品の画像情報をもって代えることができる。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に応じ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 食品の提供先（フードバンク活動団体等）の名称

ケ 配送場所

コ 外寸

サ 重量

シ 受渡し時の品温

- ② 提供食品の出荷時には、送り状又は納品書などにより提供食品の情報を当該中間事業者へ適切に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を提供する場合には、訂正後の情報を当該中間事業者が認識できるよう適切に伝達するものとする。

- ③ 提供後に食品の安全性に疑義が生じた場合、速やかにその旨を当該中間事業者に伝達するものとする。

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及び官公庁への提出書類など、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既定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、かつ、消費者に注意喚起して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、受益者から提供した食品について安全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とともに、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。

その上で、事故発生時には、速やかに、提供先のフードバンク等に連絡を取り、被害拡大の防止や回収措置についても対応を依頼した上で、所管部署への報告を行う（食品衛生法第 63 条、食品表示法第 10 条の 2）。

その場合、可能な場合は、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合わせて伝え、中間事業者に残っていればその回収や廃棄依頼、既に最終受益者へ提供後であれば、体調への注意喚起や万が一の場合の連絡先を伝達する。

第6 財務管理・情報開示

1. 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、中間事業者に対して、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、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。

2. 税法上の取扱い（損金算入）

法人が資産（食品を含む）を寄附した場合、一般の寄附金として、一定額まで損金の算入が可能である（また、認定 NPO 法人等などの特定のフードバンク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。）食品を寄附した場合には、その寄附金の額は、その寄附をした時の価額（時価）によることとされている。

また、中間事業者への食品の寄附が、帳簿上の処理として寄附者の商品廃棄として行われるものであれば、その提供に要する経費を、損金に算入可能となっている。（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（配送費等）を寄附者が負担している場合は、これらの費用も含む。）

寄附者は、提供先の中間事業者に対して寄附証明書の発行を求めることで、損金算入手続きが可能である。

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 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おり、統合報告書等での情報発信を行うことが考えられる。

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ところであり、食品寄附を通じた食品ロス削減の取組について、ESG 投資の観点からも、投資家に対する情報開示を行うことも考えられる。

第7 事故時について

1. 有事に備えた対策

(1) 内部規程の整備

事故が万が一発生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、予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

寄附者から中間事業者、そして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。また、食品製造事業者においては、製造した食品が原因で食中毒等の事故が発生する場面に遭遇する可能性もあり、食品製造事業者はPL保険に加入していることが多いと思われる。保険に未加入の場合には、食品に起因する事故に備えて、保険に加入することが望ましい。

2. 事故時の対応

(1) 調査及び協議等

寄附者と中間事業者は、寄附食品について何らかの事故が発生した場合、速やかに調査を行い、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。

(2) 記録を踏まえた連絡

万が一事故が発生した場合には、フードバンク等に対して連絡を行い、中間事業者に残っている食品があればその回収や廃棄依頼、既に最終受益者へ提供後であれば、体調への注意喚起や万が一の場合の連絡先を伝達する。

（３）法的責任について

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、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、寄附者は、提供した食品により、提供先のフードバンク等に生じた被害（物損等）や最終受給者に生じた損害（提供した食品が原因で食中毒等を生じた場合の治療費等）に関し、当該事故の原因に関する違法行為につき故意・過失がある場合には、債務不履行責任又は不法行為責任を問われる可能性がある（民法第４１５条、第７０９条、第７１０条及び民法第７１５条等（以下「民法第７０９条等」という。）。）

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、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、その先の最終受益者には当該協定書等の効力が及ばず、また、仮に当該協定書の効力が及ぶようなケースであったとしても、消費者契約法に基づき、一律の免責規定等は無効となり得る（消費者契約法第８条及び第１０条）点に注意すること。

第８ 国・自治体等による支援と連携

１．国・自治体による助成

消費者庁では、国として取り組むべき重要な消費者政策の推進のため、積極的に取り組む地方公共団体を支援するものとして、地方消費者行政強化交付金制度を設けている。自治体として、当該活動が消費者政策推進のために資すると判断する場合には、当該交付金を活用することが可能な場合もあるため、所在地の自治体に相談することもある。

【参考】フードドライブ（個人からの寄附）の実施

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、回収期間を限定して定期的に実施、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。

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その実施主体であり、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、安全面等の管理や供給上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必要である。

また、万一事故が生じた場合、寄附をした個人寄附者で責任を負うことは難しいと考えられるため、食品寄附補償保険（P）などに加入している中間事業者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、個人寄附者から持ち込まれた食品を受領するに当たっては、寄附食品の状態及び期限等を確認し、食品寄贈申込書を記入してもらった上で、受領日時・受領品・食品の期限等を寄附食品リストに記入、問題ない場合に受領するなどの対応が望ましい。この際には、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必要である。

3. フードドライブに対する国・地方自治体による支援措置

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

実施に当たっての詳細は環境省「フードドライブの手引き」を参照。

第3章 ファシリテーターが食品寄附にあたって行うべき事項

第1 体制・ガバナンス

寄附者と中間事業者を繋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、システム及び情報管理等幅広い知見を有することが求められる。

また、寄附者側からの委託を受けて運搬のアレンジ等を行う場合にあっては、適切な資金管理を行うことが求められる。

加えて、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、直接の契約関係にないとしても、相談等が出来る体制を構築することが望ましい。また、このような体制を構築することが難しい場合には、寄附者及び中間事業者において、トラブルに適切に対応出来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 寄附者と提供先の選定

ファシリテーターとしては、自社サイトや自治体等からの情報提供などを通じて、可能な限り幅広い寄附者及び提供先であるフードバンク等中間事業者からの情報（供給側の情報（寄附を予定する食品の情報等）、需要側の情報（寄附を求める食品の情報等））を収集し、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。また、配送の円滑化を図るため、物流関係者とも情報の連携を行い、配送についてマッチングを行うことが望ましい。

第3 契約上の留意点

1. 寄附者との契約（義務）

ファシリテーターと寄附者は、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契約書又は合意書を作成し、双方で負担するものとする。

- | | |
|---|--|
| ア | 寄附者における提供食品の品質確保に関する事項 |
| イ | ファシリテーターにおける転売等の禁止に関する事項 |
| ウ | ファシリテーターにおける提供食品の品質管理に関する事項 |
| エ | ファシリテーターにおける提供食品の取扱いに関する情報の記録
及び保存並びに寄附者に対する結果の報告に関する事項 |
| オ | 提供食品の品質に関わる責任の所在に関する事項 |
| カ | 提供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. 転売等の禁止、記録の作成・開示・報告

ファシリテーターは、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、寄附者が合意した場合はその限りではない。

また、ファシリテーターは、寄附食品の取扱いや、その譲渡に関する情報を記録し、これを複数年間保存するとともに、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

ファシリテーターは直接寄附食品を扱うものではないが、寄附者及び寄附先において適切に寄附食品が管理されるよう、両者に対して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。

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ことが望ましい。

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、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. トレーサビリティの確保（義務）

余剰食品の再分配に参加する組織は、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、その食品が誰に分配されたかも記録しなければならない。

2. 文書管理

ファシリテーターにおいては、寄附者及び中間事業者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。

文書管理のための規程においては少なくとも、①既定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。

3. 事故対応への備え

食中毒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、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、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、受益者から提供した食品について安全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。

ファシリテーターは一般的には自らは輸送・保管機能を有さないものの、例外的にこれらを有する場合には、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。

第6 情報開示

1. 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、中間事業者に対して、その実績報告を求めた上で、寄附者に対して報告することが考えられる。そのためには、参加する中間事業者に対して参加の要件として報告を求めるとともに、共通の情報システムを提供することで、報告や追跡を寄附者・中間事業者側が容易に共有できるようにすることが望ましい。

第7 事故時について

1. 有事に備えた対策

(1) 内部規程の整備

事故が万が一発生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、予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

寄附者からファシリテーター、ファシリテーターからフードバンク、フードバンクからこども食堂やフードパントリー、そして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) 調査及び協議等

ファシリテーターは、寄附食品について何らかの事故が発生した場合、速やかに調査を行い、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。

(2) 記録を踏まえた連絡

万が一事故が発生した場合には、マッチングサービス提供先に対して連絡を行い、当該中間事業者に残っていればその回収や廃棄依頼、既に最終受益者へ提供後であれば、体調への注意喚起や万が一の場合の連絡先を伝達する。

（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）あるいは不法行為責任（民法第 709 条等）を負う可能性がある。

第 8 国・自治体等による支援と連携

1. 国・自治体等による助成

消費者庁では、国として取り組むべき重要な消費者政策の推進のため、積極的に取り組む地方公共団体を支援するものとして、地方消費者行政強化交付金制度を設けている。自治体として、当該活動が消費者政策推進のために資すると判断する場合には、当該交付金を活用することが可能な場合もあるため、所在地の自治体に相談することもある。

その他以下のものがあるため参考にされたい。

（１）補助金

（２）休眠預金口座の活用

（３）企業版ふるさと納税等の活用

（４）民間からの支援

第4章 フードバンクが食品寄附にあたって行うべき事項

第1 体制・ガバナンス

フードバンクは寄附者とフードパントリー・こども食堂等のフロントラインを繋ぐハブの役割を有しており、ファシリテーター的なマッチング機能を果たすこともあれば、実際に食品を保管・選別し、フードパントリーやこども食堂に配布する物流センター的な機能も有している。

そのため、フードバンクにおいては、ファシリテーター同様、寄附者及びフードパントリー・こども食堂からの信頼に加え、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送手段を用意する必要がある。

寄附者側からの委託を受けて運搬のアレンジ等を行う場合にあっては、適切な資金管理を行うことが求められる。

開設する前には、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（食品衛生法上の届出等が必要となる場合がある。）。

また、フードバンク等の取組について、地域住民、福祉関係者及び教育関係者等が、フードバンク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（区市町村の社会福祉協議会や子供家庭支援センターなど）に相談することが望ましい。この際、食品の安定供給を図るため、必要に応じて、寄附者や提供先に係る地方自治体等関連機関及び他のフードバンク活動団体と連携し、フードバンクの活動について情報共有を図るなどの協力が望まれる。

さらに、万が一事故が起きた場合には、消費者からフードバンクに問い合わせがなされる可能性があることから、事故対応が出来る体制であることが望ましい。

その上で、フードバンクの事業が停止してしまった場合、その影響は関係する寄附者、フードパントリー、こども食堂等と幅広いステークホルダー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求められる。そのため、その活動資金として、行政からの補助に留まらず、多様な資金源から寄附金を集める等、

経理的な安定性を確保することが求められる。

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事務所に備えておき、寄附者からこれらの閲覧の申出があった場合には、これに応ずることとで、信頼性を高めることができると考えられる。

第2 寄附者と提供先の選定

フードバンクは、予め提供先を選定するに当たって、下記に掲げる遵守すべき事項等を事前に説明することが望ましい。

- ア 保存の方法、消費期限や賞味期限、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 提供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 提供先における提供食品の情報の取扱いに関する事項

その上で、フードバンクとしては、自社サイトやシステム、自治体等からの情報提供などを通じて、可能な限り幅広い寄附者、及び提供先であるフードパントリー・こども食堂等からの情報（供給側の情報（寄附を予定する食品の情報等）、需要側の情報（寄附を求める食品の情報等））を収集し、適切な寄附者及び提供先であること（寄附者であれば寄贈食品に関する正確な情報提供を行ってくれているか、提供先であれば寄贈食品の安全性を確保してくれるか、など）を確認したうえで双方のニーズを踏まえつつ、自社の保管・保有設備等を勘案して、寄附食品の受け入れや受け入れ方法等を決定する。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・フードバンクを含む。）と情報の連携を行うことが望ましい。また、配送の円滑化を図るため、物流関係者とも情報の連携を行い、配送についてマッチングを行うことが望ましい。

第3 契約上の留意点

1. 寄附者との契約（義務）

フードバンクと寄附者は、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 寄附者における提供食品の品質確保に関する事項
（保存の方法、消費期限や賞味期限、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提供食品の品質管理に関する事項
- エ フードバンクにおける提供食品の取扱いに関する情報の記録
及び保存並びに寄附者に対する結果の報告に関する事項
- オ 提供食品の品質に関わる責任の所在に関する事項
- カ 提供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. 提供先との契約（義務）

提供先のフードパントリー・こども食堂に対して、実際に食品を提供するに当たっては、上記第2で記載した事前の説明事項について、合意書を作成し、双方で保有するものとする。

- ア 保存の方法、消費期限や賞味期限、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 提供食品の品質に関わる責任の所在に案する事項
- カ 食品に係る事故発生時における対応に関する事項
- キ 提供先における提供食品の情報の取扱いに関する事項

3. 配送の分担

フードバンクと寄附者の間における契約書・合意書の締結に際しては、どちらが寄附食品を運搬するか、また、外部の物流事業者を利用する場合にあっては、当該物流事業者が資源提供者として無償でサービスを提供してくれる場合

を除き、物流コストをどちらが負担するかを調整する。

4. 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、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、その譲渡に関する情報を記録し、これを複数年間保存するとともに、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. 提供食品の品質・衛生管理（義務）

実際に寄附食品を受け取る際には、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、消費期限や賞味期限、アレルギー（食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）及び平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号消費者庁次長通知「食品表示基準について」に基づき提供食品に表示されている特定原材料等をいう。以下同じ。）等）を事前に提供するように求めるものとする。

また、寄附食品を受領後は、以下の点に注意して管理すること。

ア 食品の保管、荷捌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、配送時を含めて適切な温度管理を行うものとする。

イ 食品は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、受取先に対して譲渡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、汚液又は汚臭がも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の意味するわけではない。そのため、賞味期限を過ぎた食品を譲り渡すことは食品衛生法により一律に禁止されているとはいえないが、以下の点に留意すること。

- ・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譲り渡すべきではないこと。
- ・賞味期限に係る情報について求めがあった場合には、できるだけ応じることが望ましい。

※パッケージにおいて記載された「賞味期限が到来した食品で『まだ食べることができる食品』の取扱い」については、今後検討。

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. 食品の受取及び配送時における検品（義務）

ア 受取時食品提供事業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、消費期限や賞味期限、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。

イ 配送時受取先からの注文、要請又は事前の配送計画の内容と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、消費期限や賞味期限、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。

3. 施設の衛生管理（義務）

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。

4. マニュアル及び記録表の作成、保存について（義務）

フードバンク活動における食品の品質確保等のため、参考資料「安全面等の管理に関する事項」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記録表等を作成し、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。

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、保冷バックを用意するか、保冷剤を持参してもらうようにする。

2. 食品表示情報の伝達と管理（義務及び推奨）

フードバンクにおいて食品を消費者に対して譲り渡す際には、食品表示基準に従って食品表示情報を容器包装上への表示等により、伝達することが必要となる。そのため、個別に表示が行われていない加工食品³については、フードバンク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。

この時、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、消費期限・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。

³ 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

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（義務）

余剰食品の再分配に参加する組織は、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、その食品が誰に分配され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（義務）

フードバンクは、食品の受取時には、<提供時>（2）①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。

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（義務及び推奨）

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。仮に利用者による転売が続くと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、フードバンク運営者は、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う努力を続けることが必要となる。

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、あるいは例えば登録証の裏において、転売防止の記載を盛り込むことが望ましい。

その上で、食品提供事業者等の求めに応じて、提供食品の譲渡の結果を報告するものとする。

また、事故の発生に備えて、直接メーカーに連絡するのではなく、フードバンク等に連絡してもらうよう、登録証などに不具合の際の連絡先を記載することが望ましい。

加えて、食品の不具合等が判明した場合に、速やかに最終受益者に連絡を取れ

るようにする観点から、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(義務)

- ① 提供食品の取扱いについて、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。なお、アからタまでの事項については、当該提供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に応じ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 食品提供事業者の氏名又は名称

コ 受取先の氏名又は名称

サ 受取場所

シ 譲渡場所

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 外寸

ソ 重量

タ 受取時の品温

- ② 配送時には、送り状又は納品書などにより提供食品の情報を受取先に適切に伝達するとともに、必要に応じて提供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、当該受取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 譲渡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提供事業者から受けた場合には、速やかにその内容を受取先に伝達するものとする。

④ 食品提供事業者の求めに応じて、提供食品の譲渡の結果を報告するものとする。

4.補償保険加入時の対応

第1章第7で述べた食品寄附補償保険に加入している場合にあっては、消費者が安心して受領することが出来るよう、当該寄附食品に対して、保険加入を示すシール等を添付することが考えられる。

5.食品表示情報の取扱い

食品をフードパントリーやこども食堂等に引き渡す際には、食品表示基準に従って食品表示情報を適切に、表示や添付文書等により伝達する必要がある。

また、加工食品に付す表示情報の根拠となるもの（例えば寄附事業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、「1. 記録の作成・管理と報告」にも記載の通り、消費期限・賞味期限も踏まえて合理的な期間保管しておくことが望ましい。

6.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及び官公庁への提出書類など、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・受領者となるためには、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既定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、参考資料「安全面等の管理に関する事項」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記録表等を作成し、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。

7. 事故対応への備え

食中毒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、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、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。

その上で、事故発生時には、速やかに寄附者及び提供先に連絡を取り、被害拡大の防止や回収措置についても対応を依頼した上で、所管部署への報告を行う（食品衛生法第63条、食品表示法第10条の2）。

譲渡した食品が原因で事故が発生したことを認識した場合には、上述した記録に基づき、食品を提供したフードパントリーやこども食堂等に対して連絡を行い、食品が残っていればその回収や廃棄依頼、既に最終受益者が飲食後であれば体調不良がないかの確認を行い、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

1. 寄附結果についての実績報告

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、寄附者に対して報告することが考えられる。そのためには、参加する中間事業者に対して参加の要件として報告を求めるとともに、共通の情報システムを利用することで、報告や追跡を寄附者・中間事業者側が容易に共有できるようにすることが望ましい。

第8 事故時について

1. 有事に備えた対策

(1) 内部規程の整備

事故が万が一発生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、予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

寄附者からフードバンク、フードバンクからこども食堂やフードパントリー、そして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) 調査及び協議等

フードバンクは、寄附食品について何らかの事故が発生した場合、速やかに調査を行い、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。

（２）記録を踏まえた連絡

万が一事故が発生した場合には、食品提供先であるフードパントリーやこども食堂等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や廃棄依頼、既に最終受益者へ提供後であれば、体調への注意喚起や万が一の場合の連絡先を伝達する。

（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）あるいは不法行為責任（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 国・自治体等による支援と連携

1. 国・自治体等による助成

消費者庁では、国として取り組むべき重要な消費者政策の推進のため、積極的に取り組む地方公共団体を支援するものとして、地方消費者行政強化交付金制度を設けている。自治体として、当該活動が消費者政策推進のために資すると判断する場合には、当該交付金を活用することが可能な場合もあるため、所在地の自治体に相談することもある。

その他以下のものがあるため、参考にされたい。

（１）補助金

（２）休眠預金口座の活用

（３）企業版ふるさと納税等の活用

（４）民間からの支援

第5章 フードパントリー等が食品提供にあたって行うべき事項

第1 体制・ガバナンス

フードパントリーやコミュニティパントリーあるいはコミュニティフリッジ、又は宅食・配食など、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、ここでは最終受益者に対して食品を提供する活動を幅広く指すものとする。

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く、顔の見える関係を築き、地域や福祉と繋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送手段を用意する必要がある。

また、最終受益者へのフロントラインであり、食品期限や転売防止、アレルギー等について、最終受益者に適切に情報提供することが求められる。

開設する前には、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（食品衛生法上の届出等が必要となる場合がある。）。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、福祉関係者及び教育関係者等が、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（区市町村の社会福祉協議会や子供家庭支援センターなど）に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、消費者からフードパントリーに問い合わせがなされる可能性があることから、事故対応が出来る体制であることが望ましい。

その上で、フードパントリーの事業が停止してしまった場合、その影響は関係する幅広いステークホルダー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求められる。そのため、その活動資金として、行政からの補助に留まらず、多様な資金源から寄附金を集めるなど、経理的な安定性を確保することが求められる。

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事務所に

備えておき、寄附者からこれらの閲覧の申出があった場合には、これに応ずること
で、信頼性を高めることができると考えられる。

第2 提供元と提供先の選定

フードパントリー等への食品提供元としては、フードバンクやファシリテーターを介して、あるいは寄附者から直接寄附を受けることが考えられる。

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・子供家庭支援センターなどの関連機関との連携、地域の協力が必要である。この際、行政は個人情報保護の観点から、対象者情報を提供することはないため、自らの取組についての情報を行政の担当窓口（児童扶養手当の窓口、ソーシャルワーカー・ケースワーカー窓口、生活自立相談窓口等）に共有し、対象となる最終受益者に行政を通じて周知することが考えられる。また、民生委員や主任児童委員など地域の実情を把握している者の協力を仰ぐことも考えられる。配送の円滑化を図るため、物流関係者とも情報の連携を行い、配送についてマッチングを行うことが望ましい。

第3 契約上の留意点

1. ファシリテーター・フードバンクを通じて寄附食品の提供を受ける場合

（1）ファシリテーター・フードバンクへの要望

フードパントリーはファシリテーター・フードバンク側に食品の提供について要望を伝え、要望をもとにしてフードバンクは譲渡する食品の種類や量、配送方法や納期を検討する。

（2）食品の譲渡に当たっての遵守事項等の確認・合意（義務）

フードパントリー等は食品の譲渡に当たり、次に掲げる遵守すべき事項等について、ファシリテーター・フードバンクから事前に説明（施設及び団体等を通じた説明を含む。）を受けることが望ましい。その上で、参考資料に掲載した合意書等を参考に当該団体との間で合意書を作成し、双方保有するものとする。

ア 保存の方法、消費期限・賞味期限及びアレルギー等に関する事項

イ 提供先での消費の原則及び消費の記録に関する事項

ウ フードパントリー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 提供を受ける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 フードパントリーにおける提供を受けた食品の情報の取扱いに関する事項 |

2. 寄附者から直接寄附食品の提供を受ける場合（義務）

フードパントリー等と寄附者は、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 寄附者における提供食品の品質確保に関する事項
（保存の方法、消費期限や賞味期限、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提供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提供食品の取扱いに関する情報の記録
及び保存並びに寄附者に対する結果の報告に関する事項
- オ 提供食品の品質に関わる責任の所在に関する事項
- カ 提供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

3. 配送の分担、

フードパントリーと寄附者の間における契約書・合意書の締結に際しては、どちらが寄附食品を運搬するか、また、外部の物流事業者を利用する場合にあっては、当該物流事業者が資源提供者として無償でサービスを提供してくれる場合を除き、物流コストをどちらが負担するかを調整する。

4. 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基本となる。仮に利用者による転売が続くと食品等の提供を受けられなくなり、フードパントリーの活動に支障が生じる可能性がある。そのため、フードパントリー運営者は、利用者に「転売しないことでフードパントリーの活動を守る」ことを理解してもらう努力を続けることが必要と

なる。

フードパントリーは、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、寄附者が合意した場合はその限りではない。

また、フードパントリーは、寄附食品の取扱いや、その譲渡に関する情報を記録し、これを複数年間保存するとともに、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. 提供食品の品質及び衛生管理（義務及び推奨）

実際に寄附食品を受け取る際には、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、消費期限や賞味期限、アレルギー（食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）及び平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号消費者庁次長通知「食品表示基準について」に基づき提供食品に表示されている特定原材料等をいう。以下同じ。）等）を事前に提供するように求めるものとする。

また、寄附食品を受領後は、以下の点に注意して管理すること。

- ア 食品の保管、荷捌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ものとする。
- イ 冷蔵・冷凍食品の運搬は、冷蔵・冷凍車、もしくは、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 食品は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。
- 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、最終受益者に対して譲渡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、汚液又は汚臭がも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、賞味期限を過ぎた食品を譲り渡すことは食品衛生法により一律に禁止されているとはいえないが、以下の点に留意すること。

- ・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譲り渡すべきではないこと。
- ・賞味期限に係る情報について求めがあった場合には、できるだけ応じることが望ましい。

※パッケージにおいて記載された「賞味期限が到来した食品で『まだ食べることができる食品』の取扱い」については、今後検討。

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（義務）

フードバンク等提供元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、消費期限や賞味期限、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、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」受領したかを記録した伝票、送り状や請求書を保管する。

3. 施設の衛生管理（義務）

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、保冷バックを用意するか、保冷剤を持参してもらうようにする。

2. 食品表示情報の伝達と管理（義務及び推奨）

フードパントリーにおいて食品を消費者に対して譲り渡す際には、食品表示基準に従って食品表示情報を容器包装上への表示等により、伝達することが必要となる。そのため、個別に表示が行われていない加工食品⁴については、フードパントリー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。

この時、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、当面の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（義務）

フードパントリーは、食品の受取時には、<提供時>（2）①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。

⁴ 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

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（義務及び推奨）

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。仮に利用者による転売が続くと食品等の提供を受けられなくなり、フードパントリーの活動に支障が生じる可能性がある。そのため、フードパントリー運営者は、利用者に「転売しないことでフードパントリーの活動を守る」ことを理解してもらう努力を続けることが必要となる。

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、あるいは例えば登録証の裏において、転売防止の記載を盛り込むことが望ましい。

その上で、食品提供事業者等の求めに応じて、提供食品の譲渡の結果を報告するものとする。

また、事故の発生に備えて、直接メーカーに連絡するのではなく、フードパントリー等に連絡してもらうよう、登録証などに不具合の際の連絡先を記載することが望ましい。

加えて、食品の不具合等が判明した場合に、速やかに最終受益者に連絡を取れるようにする観点から、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（義務）

① 提供食品の取扱いについて、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。なお、アからタまでの事項については、当該提供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に応じ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 食品提供事業者の氏名又は名称

コ 受取先の氏名又は名称

サ 受取場所

シ 譲渡場所

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 外寸

ソ 重量

タ 受取時の品温

② 配送時には、送り状又は納品書などにより提供食品の情報を受取先に適切に伝達するとともに、必要に応じて提供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、当該受取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 譲渡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提供事業者から受けた場合には、速やかにその内容を受取先に伝達するものとする。

④ 食品提供事業者の求めに応じて、提供食品の譲渡の結果を報告するものとする。

また、事故の発生に備えて、直接メーカーに連絡するのではなく、フードパントリー等に連絡してもらうよう、登録証などに不具合の際の連絡先を記載することが望ましい。

3. 補償保険加入時の対応

第1章第7で述べた食品寄附補償保険に加入している場合にあっては、消費者が安心して受領することが出来るよう、当該寄附食品に対して、保険加入を示すシール等を添付することが考えられる。

4. 食品表示情報の取扱い

食品をこども食堂等に引き渡す際には、食品表示基準に従って食品表示情報を適切に、表示や添付文書等により伝達する必要がある。
--

また、加工食品に付す表示情報の根拠となるもの（例えば寄附事業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、「1. 記録の作成・管理と報告」にも記載の通り、消費期限・賞味期限も踏まえて合理的な期間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

無償提供活動については合意書、契約書や、様々な経理上の書類、官公庁への提出書類など、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・受領者となるためには、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既定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

フードパントリー活動における食品の品質確保等のため、参考資料「安全面等の管理に関する事項」を参考に、フードパントリー活動の実情（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。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

無償提供した食品について回収が必要な場合（例えば、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。

また、最終受益者への譲渡についても、①いつ、②何を、③どれだけ、④誰に、譲渡をしたのか、記録をし、保管をしておく必要がある。

その上で、事故発生時には、速やかに寄附者及び提供先に連絡を取り、被害拡大の防止や回収措置についても対応を依頼した上で、所管部署への報告を行う（食品衛生法第63条、食品表示法第10条の2）。

譲渡した食品が原因で事故が発生したことを認識した場合には、上述した記録に基づき、食品を提供した最終受益者に対して連絡を行い、食品が残っていればその回収や廃棄依頼、既に飲食後であれば体調不良がないかの確認を行い、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 個人情報の管理

1. 個人情報の管理

フードパントリー活動では、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望ましいが、その際には、取得した個人情報の取り扱いには、下記のとおり十分に留意する必要がある。なお、個人情報の取得及び利用等については、個人情報の保護に関する法律(平成 15 年法律第 57 号)を遵守する必要があることは当然である。

(1) 個人情報取得の際の注意点

個人情報を取得する際に、個人情報の利用目的と無断で第三者に提供しないことをチラシ等に記載し、最終受益者に伝える必要がある。また、パントリーホッピング⁵を防ぐために、同じ市内等で活動している団体と名簿を共有する場合は、その旨チラシ等に記載する必要がある。

(2) スタッフ・ボランティアの守秘

フードパントリー活動では、スタッフ及びボランティアは、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申し合わせをする必要がある。

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するなどすることが必要である。

(1) 個人の情報

フードパントリーを利用していること自体が個人情報になる。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しなければならない。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、本人の承諾を得なければな

⁵ 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

らない。

（２）商品の情報

食品を寄贈する企業が、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、必ず寄贈企業への確認を行うことが必要である。

（３）配布場所の情報

フードパントリー運営団体の中には、配付場所を秘匿している場合がある。そのため、利用場所が特定できる写真を掲載する際には留意する必要がある。

第８ 情報開示

1. 寄附結果についての実績報告

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、寄附者に対して報告することが考えられる。そのためには、参加する中間事業者に対して参加の要件として報告を求めるとともに、共通の情報システムを利用することで、報告や追跡を寄附者・中間事業者側が容易に共有できるようにすることが望ましい。

第９ 事故時について

1. 有事に備えた対策

（１）内部規程の整備

事故が万が一発生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、予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

寄附者からフードバンク、フードバンクからこども食堂やフードパントリー、

そして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) 調査及び協議等

フードパントリーは、寄附食品について何らかの事故が発生した場合、速やかに調査を行い、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。

(2) 記録を踏まえた連絡

万が一事故が発生した場合には、食品提供先であるこども食堂等に対して連絡を行い、当該提供先に提供した食品が残っていればその回収や廃棄依頼、既に最終受益者へ提供後であれば、体調への注意喚起や万が一の場合の連絡先を伝達する。

(3) 法的責任について

フードパントリーは、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こども食堂等に対して、債務不履行責任（民法第 415 条）あるいは不法行為責任（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 10 国・自治体等による支援と連携

1. 国・自治体等による助成

消費者庁では、国として取り組むべき重要な消費者政策の推進のため、積極的に取り組む地方公共団体を支援するものとして、地方消費者行政強化交付金制度を設けている。自治体として、当該活動が消費者政策推進のために資すると判断する場合には、当該交付金を活用することが可能な場合もあるため、所在地の自治体に相談することもある。

その他以下のものがあるため、参考にされたい。

- (1) 補助金
- (2) 休眠預金口座の活用
- (3) 企業版ふるさと納税等の活用
- (4) 民間からの支援

第6章 こども食堂等が食事提供をする上で行うべき事項

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、高齢者及び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おり、ここでは地域住民に対して、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使って無償や安価での食事の提供（配食などの弁当配布を含む。）を行う幅広い主体を「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、食品を加工して提供することから、より一層の食品衛生についての知見が必要である。加えて、適切な加工・保管・運搬を行うための施設や輸送手段を用意する必要がある。

また、最終受益者へのフロントラインであり、アレルギー等について、最終受益者に適切に情報提供する必要がある。

開設する前には、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（食品衛生法上の届出等が必要となる場合がある。）。また、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望ましい。

こども食堂等の取組について、地域住民、福祉関係者及び教育関係者等が、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（区市町村の社会福祉協議会や子供家庭支援センターなど）に相談することが望ましい。

万が一事故が起きた場合には、消費者からこども食堂等に問い合わせがなされる可能性があることから、事故対応が出来る体制であることが望ましい。

その上で、こども食堂等の事業が停止してしまった場合、その影響は関係する寄附者、フードバンク、フードパントリー及びこども食堂等と幅広いステークホルダー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求められる。そのため、その活動資金として、行政からの補助に留まらず、多様な資金源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期待される。

また、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事務所に備えておき、寄附者からこれらの閲覧の申出があった場合には、これに応ずることで、社会的信頼性を高めることができる。

第2 提供元と提供先の選定

食材となる食品については、フードバンクやファシリテーター、あるいは寄附者から直接寄附を受けることが考えられる。また、寄附食品以外でも、行政や民間の助成金等を活用して食材を購入する方法もある。さらに、こどもへの食育活動を行う場合には、農林水産省の政府備蓄米無償交付制度に申請することもできる。

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、子供家庭支援センターなどの関連機関との連携、地域の協力が必要である。この際、行政は個人情報保護の観点から、対象者情報を提供することはないため、自らの取組についての情報を行政の担当窓口（児童扶養手当の窓口、ソーシャルワーカー・ケースワーカー窓口、生活自立相談窓口等）に共有し、対象となる最終受益者に行政を通じて周知することが考えられる。また、民生委員や主任児童委員など地域の実情を把握している者の協力を仰ぐことも考えられる。

実際の選定に当たっては、寄附を予定する食品の種類（アルコール飲料、生鮮食品、冷蔵・冷凍食品等）や量、引き渡し場所、日時、引き渡し方法など、最終受益者の状況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。

また、配送の円滑化を図るため、物流関係者とも情報の連携を行い、配送についてマッチングを行うことが望ましい。

第3 契約上の留意点

1. フードバンク等とこども食堂との間におけるルールづくり

(1) フードバンクへの要望

こども食堂はフードバンク等に食品の提供について要望を伝え、要望をもとにしてフードバンク等は譲渡する食品の種類や量、配送方法や納期を検討する。

(2) 食品の譲渡に当たっての遵守事項等の確認・合意

こども食堂は食品の譲渡に当たり、次に掲げる遵守すべき事項等について、フードバンクから事前に説明（施設及び団体等を通じた説明を含む。）を受けるものとする。なお、施設及び団体等を通じて食品の譲渡を行う場合には、参考資料

に掲載した合意書等を参考に当該団体との間で合意書を作成し、双方保有するものとする。

- ア 保存の方法、消費期限・賞味期限及びアレルギー等に関する事項
- イ こども食堂での消費の原則及び消費の記録に関する事項
- ウ こども食堂の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 提供を受けた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 こども食堂における提供を受けた食品の情報の取扱いに関する事項

(3) 寄附者から直接寄附食品の提供を受ける場合（義務）

こども食堂等と寄附者は、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 寄附者における提供食品の品質確保に関する事項
(保存の方法、消費期限や賞味期限、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提供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提供食品の取扱いに関する情報の記録
及び保存並びに寄附者に対する結果の報告に関する事項
- オ 提供食品の品質に関わる責任の所在に関する事項
- カ 提供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. 配送の分担

こども食堂等と寄附者の間における契約書・合意書の締結に際しては、どちらが寄附食品を運搬するか、また、外部の物流事業者を利用する場合にあっては、当該物流事業者が資源提供者として無償でサービスを提供してくれる場合を除き、物流コストをどちらが負担するかを調整する。

3. 転売等の禁止、記録の作成・開示・報告

こども食堂等は、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。ただし、その本来の活動に準ずる使用として、寄附者が合意した場合はその限りではない。

また、こども食堂等は、寄附食品の取扱いや、その譲渡に関する情報を記録し、これを複数年間保存するとともに、寄附者の求めに応じて、その記録を開示・報告する。

なお、こども食堂等において、利用者であるこどもの親等が同伴し、親から食事代を支払ってもらう場合には、転売等には該当しないことはもちろんである。

第4 安全面等の管理

1. 衛生管理（※なお、適宜「こども食堂あんしん手帖」も参照のこと）

こども食堂の運営にあたっての注意事項を以下に記載するが、食品衛生法上の営業許可の要否などについては、自治体によっても判断が異なるケースがあるため、こども食堂を運営する場合には、必ず立地する自治体を管轄する保健所に問い合わせること。

（1）提供食品の品質及び衛生管理（義務及び推奨）

実際に寄附食品を受け取る際には、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、消費期限や賞味期限、アレルギー（食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）及び平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号消費者庁次長通知「食品表示基準について」に基づき提供食品に表示されている特定原材料等をいう。以下同じ。）等）を事前に提供するように求めるものとする。

また、寄附食品を受領後は、以下の点に注意して管理すること。

- ア 食品の保管、荷捌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ものとする。
- イ 冷蔵・冷凍食品の運搬は、冷蔵・冷凍車、もしくは、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 食品は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。

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、最終受益者に対して譲渡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、汚液又は汚臭がも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、賞味期限を過ぎた食品を譲り渡すことは食品衛生法により一律に禁止されているとはいえないが、以下の点に留意すること。

- ・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譲り渡すべきではないこと。
- ・賞味期限に係る情報について求めがあった場合には、できるだけ応じることが望ましい。

※パッケージにおいて記載された「賞味期限が到来した食品で『まだ食べることができる食品』の取扱い」については、今後検討。

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ものとする。

（２）調理施設の衛生管理（義務）

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。

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。

エ トイレは、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。

オ ゴミ箱は汚液や汚臭が漏れない蓋付きのものにし、清潔にしておくこと。

（３）運営側の健康と衛生管理（義務）

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、絆創膏・使い捨て手袋などで傷を保護すること（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 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、トイレを利用する際や清掃（特に、トイレ掃除）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。予め手洗いが必要なタイミング（トイレの使用後、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（義務）

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。そういった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、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れ、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（義務）

- 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、冷蔵庫また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、可能であれば、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（義務）

- 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、妊婦など抵抗力が弱い方には、刺身やサラダ等、生ものの（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。
- 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⁶。

（7）その他考慮すべき事項（義務）

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

「学校給食における食物アレルギー対応について」⁷や「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」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

- ・特に小さなお子さんが参加する場合、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2時間以内に喫食するように配慮すること。

※衛生管理については、「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」「できて

⁶ 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 [学校給食における食物アレルギー対応について：文部科学省（mext.go.jp）](https://www.mext.go.jp)

いますか？衛生的な手洗い」「冬は特にご注意！ノロウイルスによる食中毒」
「ノロウイルスに関する 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）」を参照。

2. 食品の受取時における検品・記録（義務）

フードバンク等提供元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、消費期限や賞味期限、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。

また、食品を「いつ、どこから、何を、どれだけ」受領したかを記録した伝票、送り状及び請求書を保管する。

第5 提供時の注意

1. 食物アレルギーへの対応（義務）

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、事前にその旨を参加者に情報提供するようにすること。対応する場合には、最終受益者のアレルギーを把握した上で、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。また、調理中などのアレルギーの意図しない混入（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必ず参加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、器に入れてふたやラップをしておき、他の料理との混同を避けること。加えて、提供後にあっては、アレルギーを間違えて口にしないよう、食べ残しやごみはすぐに片付けるとともに、原因物質を吸い込んだり、皮膚から体内に入ったりしてアレルギーを起こすこともまれにあるため、部屋の掃除もこまめに行うこと。

また、事故の発生に備えて、直接メーカーに連絡するのではなく、こども食堂等に連絡してもらうよう、登録証などに不具合の際の連絡先を記載することが望ましい。

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（義務）

こども食堂等は、食品の受取時には、次の提供時（2）①に記載事項を参考に記録を作成し、これを保存するものとする。

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（義務及び推奨）

企業から食品等の提供を受ける場合には、「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。仮に利用者による転売が続くと食品等の提供を受けられなくなり、こども食堂等の活動に支障が生じる可能性がある。そのため、こども食堂等の運営者は、利用者に「転売しないことでこども食堂等の活動を守る」ことを理解してもらう努力を続けることが必要となる。

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、あるいは例えば登録証の裏において、転売防止の記載を盛り込むことが望ましい。

その上で、食品提供事業者等の求めに応じて、提供食品の譲渡の結果を報告するものとする。

また、事故の発生に備えて、直接メーカーに連絡するのではなく、フードパントリー等に連絡してもらうよう、登録証などに不具合の際の連絡先を記載することが望ましい。

加えて、食品の不具合等が判明した場合に、速やかに最終受益者に連絡を取れるようにする観点から、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（義務）

① 提供食品の取扱いについて、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。なお、アからタまでの事項については、当該提供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に応じ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 食品提供事業者の氏名又は名称

コ 受取先の氏名又は名称

サ 受取場所

シ 譲渡場所

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 外寸

ソ 重量

タ 受取時の品温

- ② 配送時には、送り状又は納品書などにより提供食品の情報を受取先に適切に伝達するとともに、必要に応じて提供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、当該受取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 譲渡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提供事業者から受けた場合には、速やかにその内容を受取先に伝達するものとする

る。

- ④ 食品提供事業者の求めに応じて、提供食品の譲渡の結果を報告するものとする。

また、事故の発生に備えて、直接メーカーに連絡するのではなく、こども食堂等に連絡してもらうよう、登録証などに不具合の際の連絡先を記載することが望ましい。

3. 補償保険加入時の対応

第1章第7で述べた食品寄附補償保険に加入している場合にあっては、消費者が安心して受領することが出来るよう、当該寄附食品に対して、保険加入を示すシール等を添付することが考えられる。

4. 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、アレルギー等の情報は、「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（例えば寄附事業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、「1. 記録の作成・管理と報告」にも記載の通り、消費期限・賞味期限も踏まえて合理的な期間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

無償提供活動については合意書・契約書及び様々な経理上の書類、官公庁への提出書類など、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・受領者となるためには、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既定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

こども食堂等の活動における食品の品質確保等のため、参考資料「安全面等の管理に関する事項」を参考に、こ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

無償提供した食品について回収が必要な場合（例えば、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、受益者から提供した食品について安全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することで、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。

また、最終受益者への譲渡についても、①いつ、②何を、③どれだけ、④誰に、譲渡をしたのか、記録をし、保管をしておく必要がある。

その上で、事故発生時には、速やかに寄附者及び提供先に連絡を取り、被害拡大の防止や回収措置についても対応を依頼した上で、所管部署への報告を行うこととなる（食品衛生法第63条、食品表示法第12条）。

譲渡した食品が原因で事故が発生したことを認識した場合には、上述した記録に基づき、食品を提供した最終受益者に対して連絡を行い、食品が残っていればその回収や廃棄依頼、既に飲食後であれば体調不良がないかの確認を行い、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 個人情報の管理

1. 個人情報の管理

こ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望ましいが、その際には、取得した個人情報の取り扱いには、下記のとおり十分に留意する必要がある。なお、個人情報の取得及び利用等については、個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第57号）を遵守する必要があることは当然である。

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窓口、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こ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、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

個人情報を取得する際に、個人情報の利用目的と無断で第三者に提供しないことをチラシ等に記載し、最終受益者に伝える必要がある。また、同じ市内等で活動している団体と名簿を共有する場合は、その旨チラシ等に記載する必要がある。

（2）スタッフ・ボランティアの守秘

こども食堂等の活動では、スタッフ及びボランティアは、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申し合わせをする必要がある。

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必要である。

（1）個人の情報

こども食堂を利用していること自体が個人情報になる。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しなければならない。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、掲載の承諾を得なければならない。

(2) 商品の情報

食品を寄贈する企業が、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。そのため、必ず寄贈企業への確認を行うことが必要である。

(3) 配布場所の情報

こども食堂運営団体の中には、配付場所を秘匿している場合がある。そのため、場所が特定できる写真を掲載する際には留意する必要がある。

第8 情報開示

1. 寄附結果についての実績報告

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、寄附者に対して報告することが考えられる。そのためには、参加する中間事業者に対して参加の要件として報告を求めるとともに、共通の情報システムを利用することで、報告や追跡を寄附者・中間事業者側が容易に共有できるようにすることが望ましい。

第9 事故時について

1. 有事に備えた対策

(1) 内部規程の整備

事故が万が一発生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、予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

こども食堂の開催中に、スタッフが怪我をしてしまうことや、こどもが他の利用者に怪我をさせてしまう可能性があり、予め事故が起こりやすい状況を予測し、開催中のヒヤリハットなどをスタッフ同士で共有することが事故の予防に繋がることとなる。

しかしながら、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）調査及び協議等

こども食堂は、提供した食事において何らかの事故が発生した場合、速やかに調査を行い、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。

（２）記録を踏まえた連絡

万が一事故が発生した場合には、最終受益者に対して連絡を行い、体調への注意喚起や必要な連絡先を伝達する。

（３）アレルギー発生時の対応

こどもが倒れるなどして、アナフィラシーショックが疑われるような場合には、肩をたたいて大声で呼びかけるなどして反応を確認した上で、反応がない場合には、救急車要請、AED 及びエピペン等の手配、呼吸の確認。

反応があり、あるいは普段どおりの呼吸をしている場合には、その場で安静にし、到着次第エピペンを投与する。

他方、普段どおりの呼吸をしていない場合には、心肺蘇生を開始する（必ず胸骨圧迫、可能であれば人工呼吸を行う。）。

詳しくは「こども食堂あんしん手帖」を参照のこと。

（４）法的責任について

こども食堂は、自ら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、債務不履行責任（民法第 415 条）あるいは不法行為責任（民法第 709 条等）を負う可能性がある。

第 10 国・自治体等による支援と連携

1. 国・自治体等による助成

消費者庁では、国として取り組むべき重要な消費者政策の推進のため、積極的に取り組む地方公共団体を支援するものとして、地方消費者行政強化交付金制度を設けている。自治体として、当該活動が消費者政策推進のために資すると判断する場合には、当該交付金を活用することが可能な場合もあるため、所在地の自治体に相談することもある。

その他以下のものがあるため、参考にされたい。

(1) 補助金

- ・ こどもの未来応援基金

(2) 休眠預金口座の活用

(3) 企業版ふるさと納税等の活用

(4) 民間からの支援

第7章 資源提供者が食品寄附を支援する上で行うべき事項

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、フードパントリー及び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自治体・個人、空き倉庫や配送など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。

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、第1章第3で上述したような、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、実際には当該社の事業部門が管理していることが多いと考えられるが、通常の商品に加え、寄附食品を扱うためには、通常の販売商品とは違って品質の確保等における特別な配慮が必要になると考えられることから、CSR 部門、事業部門及び法務部門等が予め連携することが望ましい。

また、寄附者側からの委託を受けて運搬のアレンジ等を行う場合にあっては、適切な資金管理を行うことが求められる。

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、農林水産省サイトにおける農林水産省に届出があったフードバンク活動団体一覧や、消費者庁サイトにおける、食品表示基準特例制度に基づく届出を行った事業者や、食品寄附補償保険に加入している事業者の情報を参考にすることも考えられる。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、最適な寄附先を選定することが考えられる。

なお、地方自治体によっては、企業版ふるさと納税制度の対象事業として、例えば地元の未利用食品等を買上げ、地元のこども食堂等の中間事業者に寄附するといった取組を行っており、例えば事務所や工場が立地するような自治体において、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。

第3 契約上の留意点

資金の提供者と食品寄附関係者は、寄附金控除のため、資金の提供及びその用途や事業報告に係る契約書又は同意書を締結する。

一方、倉庫や配送サービスの提供者と食品寄附関係者にあっては、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 受取先の範囲
- カ 食品寄附の実績報告
- キ 契約書又は合意書の有効期間

この時、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、万が一の事故に備えて、保険に加入することが望ましい。この際、食品寄附の関係者における保険が、倉庫や配送のサービス提供者にも適用されるかどうか確認し、可能な限り追加的な負担が生じないようにすることが望ましい。

第4 安全面等の管理、提供時の注意

1. 衛生管理（義務及び推奨）

倉庫や配送サービスの提供者にあっては、寄附食品を取り扱うにあっては、以下の点に注意して管理すること。

- ア 食品の保管、荷捌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、配送時を含めて適切な温度管理を行うものとする。

- イ 食品は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、受取先に対して譲渡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、汚液又は汚臭がも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 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ものとする。

また、施設の衛生管理については、以下の点に留意すること。

- 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 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

無償提供活動については合意書、契約書や、様々な経理上の書類、官公庁への提出書類など、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・受領者となるためには、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既定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. 事故時

食中毒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、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、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、受益者から提供した食品について安全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、倉庫や配送サービスの提供者においても、食品寄附関係者と相談の上、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。

※提供時の注意、事故時の対応

倉庫や配送サービスの提供者は、仕向け先に提供する際の注意点や、事故時の対応について、依頼のあった食品寄附関係者と十分に調整すること。

第6 財務管理・情報開示

1. 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、中間事業者に対して、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、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。

2. 損金算入

寄附金に係る経費については、損金算入が認められており、寄附先の中間事業者に対して寄附証明書の発行を求めることで、損金算入手続きが可能である。

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おり、統合報告書等での情報発信を行うことが考えられる。

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ところであり、食品寄附に資する資金やサービス提供を通じた食品ロス削減の取組について、ESG投資の観点からも、投資家に対する情報開示を行うことも考えられる。

第7 国・自治体による支援と連携

1. 寄附による損金算入制度

食品寄附を直接行わなくとも、自治体や中間事業者が行う食品寄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、一定額まで損金の算入が可能である（また、認定NPO法人等などの特定のフードバンク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。）

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を活用した場合には、提供した資金のうち9割の税控除を受けられることとなることから、寄附先の自治体と相談の上手続きを行う。

第8章 その他の検討事項

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法的な位置づけが変わるものではない。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食品寄附関係者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、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、食品寄附の促進に繋がることが期待される。

本ガイドラインで示した基準を各主体が遵守することは、今後していることが何らかの形で担保されていなければ、信頼を得ることは難しい。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、本ガイドラインは必須事項と任意事項に分かれていることから、合意書等においては、どこまでの任意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、衛生管理との関係では、月1回程度運用しているこども食堂等において、業としての反復継続性の実態がない場合であっても、食品を提供する以上、飲食店営業等に求められる衛生レベルを遵守することが望ましいことから、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が考えられる。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 有事での対応の検討

自然災害やパンデミックなどの緊急事態にあつては、被災者や隔離者に対する食料支援が重要な役割を果たす。この際、平時から寄附食品のサプライチェーンを構築しておくことで、有事にあつても、そのサプライチェーンを活用して被災地等に迅速に食料を提供することが考えられる。

一方で、有事の際には、全国的な視点からの被災地等への集中的な支援の必要性とともに、平時同様に、食料支援が必要な最終受益者への目配りも必要となる。そのため、事前に、有事に備えた全国的な食品寄附サプライチェーンの枠組み

（食品寄附サプライチェーンの相互支援や行政との連携など）を検討することが必要である。

合わせて、有事にあつては平時と同様の食品寄附の基準を満たすことが難しい場合も想定される。ただし、基準が緩すぎると、かえって避難所等での混乱・反発を招く恐れもあることから、安全性の確保を前提としつつ、有事における食品寄附の基準の在り方についても検討を進めることが必要である。

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、従来の食品ロス由来の食品寄附量が減少する可能性がある一方で、食品寄附に対する社会的なニーズは引き続き強いことが想定される。

そのため、常温保存品以外で、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、今後増大が見込まれる災害備蓄食料などの寄附食品としての利活用を更に進めることが必要である。更に、必ずしも未利用食品ではなくとも、当初から食品寄附を想定して、事業者や個人が食品や資金を提供するような活動の拡大を図っていくことなども考えられる。

※なお、パッケージにおいて記載された「賞味期限が到来した食品で『まだ食べることができる食品』の取扱い」については、今後検討。

第4 有償の食品提供と食品寄附との棲分けの検討

食品寄附の拡大によって、有償の食品提供ルートが縮小し、あるいは有償食品の価格低下を招き、食品関連産業に悪影響を及ぼすのではないかと懸念も示されているところである。こうした負の影響について、現時点においては寄附食品の量が限定的であることから、定量的な知見は得られていない。しかし、今後食品寄附が拡大すれば、こうした懸念が強まることが想定される。そのため、寄附先となる最終受益者やその回数・頻度を限定する等、食品の有償での販売と寄附の棲み分けについては、今後更なる検討を深めていく必要がある。

参考資料

◆ 素案を作成するにあ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
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/foodbank-9.pdf

- ・ 厚生労働省

厚労省通知（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）

<https://www.mhlw.go.jp/content/12600000/000306596.pdf>

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

https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/e4b817c9-5282-4ccc-b0d5-ce15d7b5018c/1b6ddd2f/20231002_policies_hoiku_32.pdf

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>

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>

できていますか？衛生的な手洗い

<https://www.mhlw.go.jp/content/000838758.pdf>

ノロウイルスに関する Q&A

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001004061.pdf>

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）

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000179541.pdf>

- ・ 環境省 フードドライブ実施の手引き
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/fooddrive.pdf>
- ・ 消費者庁 食品ロス削減推進会議における中間報告及び最終報告
 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）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_education/meeting_materials/assets/consumer_education_cms201_231013_004.pdf
 食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ(案)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_education/meeting_materials/assets/consumer_education_cms201_231222_004.pdf
 食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ概要(案)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_education/meeting_materials/assets/consumer_education_cms201_231222_003.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）
https://www.jsfa.net/news/img/SFA_shokuhinkizogaideline_draft_ed1.pdf
- ・ セカンドハーベストジャパン 内部規程
https://2hj.org/news_press/5020/
- ・ 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
<https://saitama-fpn.com/wp-content/uploads/2021/04/startbook.pdf>
- ・ 全国食支援活動協力会 こども食堂あんしん手帖
https://www.mow.jp/pdf/0718_kodomoshokudo_annshinn.pdf
- ・ 東京都 子供食堂スタートブック
https://www.fukushi.metro.tokyo.lg.jp/kodomo/kosodate/kodomoshokudou.files/2306_kodomosyokudo_startbook_mihiraki.pdf
- ・ 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

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/44941.pdf>

- EU EU guidelines on food donation

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C_.2017.361.01.0001.01.ENG&toc=OJ%3AC%3A2017%3A361%3ATOC

チェックリスト

こども食堂の衛生チェックリスト

衛生チェックリスト

日付 年 月 日 記入者

食数

スタッフ	食	合計
子ども	食	
	食	

本日の天気

本日の気温・湿度 度 %

献立

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分割ったときの【時刻】と【温度】	加熱終了時間
	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	
			/		冷・凍・常	

調理スタッフ健康状態チェック

名前	体調	化膿創	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 ・手指や顔面に化膿創はないか ・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

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（ ）		

調理責任者 検食廃棄 月 日

ごみの処理

ふきん洗濯

調味料補充

ガス・電気・戸締り点検

レシピチェック参加者

安全面等の管理に関する事項

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

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。 ②中性洗剤を浸したフキン等で拭く。	1 回／週
冷凍庫	③清潔なフキン等で水拭きした後、タオル等で乾拭きする。 ⑤塩素系消毒剤（0.02%）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／月
作業台	消毒用アルコール（70%）を噴霧し、消毒する。	作業前
	①中性洗剤とスポンジ等で洗浄した後、乾拭きする。 ②消毒用アルコール（70%）を噴霧し、消毒する。	作業後
※冷蔵庫・冷凍庫の清掃に当たっては、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。 ※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。		

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
※冷蔵庫及び冷凍庫は、庫外から確認できる温度計を有していること。 ※適正温度・・・冷蔵庫：10℃以下 冷凍庫：－15℃以下 食品保管室：25℃以下		

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、アレルゲン）、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、アレルゲン）、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。
※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。	

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
※納品書と出庫する食品を照合し検品する。 ※検品の結果、不適合な食品を確認した場合は、不適合理由を記載したシールやタグを付けて、他の食品と区別して一時保管すること。 ※配送車両において出庫食品と他の食品等が混在する場合は、出庫食品又は運搬容器にシールやタグを付けて、区別すること。 (表示例) 出庫不適合 [点検日] ○月○日 [理 由] 期限切れ [措 置] 廃棄予定		

(表示例)

出庫不適合
[点検日] ○月○日
[理 由] 期限切れ
[措 置] 廃棄予定

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	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。 <手洗い手順>  1 流水で手を洗う  2 洗剤を手に取る  3 手のひら、 指の裏面を洗う  4 手の甲、 指の背を洗う  5 指の側面（側面）、 親指（付け根）を洗う  6 親指と親指の付け根の ふくらんだ部分を洗う  7 指先を洗う  8 手首を洗う （内側、側面、外側）  9 洗剤を十分な流水 でよく洗い流す  10 手をふき乾燥させる （タオル等の共用はしないこと）  11 アルコールによる消毒 （手首、肘関節に直接かけた後、 手全体によく擦り込む）	

(公益社団法人日本食品衛生協会)

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

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	1 0℃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	－ 1 5℃以下
食肉製品、鯨肉製品	1 0℃以下
冷凍食肉製品、冷凍鯨肉製品	－ 1 5℃以下
ゆでだこ、生食用かき	1 0℃以下
冷凍食品、冷凍ゆでだこ、生食用冷凍かき	－ 1 5℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	1 0℃以下
冷凍魚肉ねり製品	－ 1 5℃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）	1 0℃以下
殻付卵	1 0℃以下
液卵	8℃以下
凍結卵	－ 1 8℃以下
乾燥卵	室 温
ナッツ類、チョコレート	1 5℃以下
生鮮果実・野菜	1 0℃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	1 0℃以下
バター、チーズ、練乳	1 5℃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

（継続的な寄贈の場合）

食品の提供に関する合意書

こども食堂活動団体（以下「甲」という。）と寄贈者（以下「乙」という。）は、甲が乙から提供される食品（以下「提供食品」という。）を受領、管理及び譲渡するにあたり、以下のとおり合意する。

1 食品の提供

乙は、甲と協議し、提供する食品の種類や量、配送方法や納期を検討し、甲と合意の上、甲に対しこれを提供するものとする。

2 提供食品の品質確保

乙は、食品衛生法その他関係する法令に適合（消費期限又は賞味期限内であることを含む。）する食品であることを確認したうえで、当該食品を甲に提供するものとする。

3 こども食堂活動団体における提供食品の品質管理

甲は、提供食品の品質が保持されるよう適切に取扱うとともに、提供食品の甲からの受取先に対しても適切に取り扱うよう指導するものとする。

4 こども食堂活動団体における転売等の禁止

甲は、以下の事項を遵守するものとする。

- （１）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。
- （２）乙から提供食品を受領したことを WEB や SNS に投稿する等公表（以下「公表」という）しないこと。また、提供食品の受取先に対し、公表させないよう周知徹底すること。

5 こども食堂活動団体における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

甲は、提供食品の取扱いに関する情報を記録し、これを３年間保存するものとする。また、乙が希望する場合、乙に対し、提供食品の利用・譲渡の結果について報告をするものとする。

6 責任の所在

- （１）乙は自社が有する食品を、第２条を遵守し、消費期限又は賞味期限以内であることを確認したうえで、現状有姿のまま甲に提供することとし、甲は受領した提供食品の現状を十分確認・了承の上、提供後の保存方法や消費期限又は賞味期限を遵守することとする

(2) 食品衛生上の問題については、提供前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、提供後の原因によるものは甲又は提供食品の受取先の責めに帰すべき事由による場合は甲又は提供食品の受取先の責任とする。

7 提供食品に係る事故発生時における対応

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。

8 提供食品の受取先の範囲

甲は、子ども食堂活動を通じて、直接個人に対して提供食品を子ども食堂で飲食させ、または無償譲渡するものとする。

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ヶ月前までに、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

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（以下「食品提供事業者」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（消費期限又は賞味期限内であることを含む。）する食品を乙に譲渡するものとする。

3 受取先における提供食品の保存の方法及び消費期限又は賞味期限の厳守

乙は、提供食品の品質が保持されるよう適切に保存するものとし、甲は乙に対して提供食品を適切に取り扱うよう指導することができることとする。

4 受取先における提供食品の転売等の禁止

乙は、甲の合意の下に行うフードバンク活動に準ずる利用を除き、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 受取先における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を記録し、これを〇〇年間保存するものとする。
また、甲に対し、提供食品の利用の結果を定期的に報告するものとする。

6 責任の所在

- （１）譲渡段階及び消費期限又は賞味期限までの提供食品の品質については、原則、甲及び食品提供事業者において品質を保証するが、譲渡後の保存方法や消費期限又は賞味期限の遵守については、乙の責任において管理すること。
- （２）食品衛生上の問題については、譲渡前の原因によるものは甲又は食品提供事業者の

責任、譲渡後の原因によるものは乙の責任とする。

7 提供食品に係る事故発生時における対応

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。また、乙は提供食品について事故等が発生した際には、食品提供事業者ではなく、まず甲に連絡するものとする。

8 受取先における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、甲に確認を行い、甲を通じて食品提供事業者からの指示に従うものとする。

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ヶ月前までに、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