

# 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について(概要)

## 目的

- ・ 食品ロスの削減が喫緊の課題となっている中、フードバンク活動が全国各地で広がりつつあり、まだ十分に食べられる食品を、必要としている人々へつなぐ架け橋として今後その活躍が期待されています。
- ・ 一方、食品の衛生的な取扱いやトレーサビリティの観点から運営体制を懸念する声があるため、食品の品質確保、衛生管理及び情報管理等の適切な運営の確保を図り、食品の提供者である食品関連事業者等からの信頼性向上を通じてフードバンク活動団体における食品の取扱を促進します。

## 手引きの対象範囲

国内のフードバンク活動のうち、食品関連事業者等から提供された食品の譲渡に係る活動を対象とします。  
(調理を伴う活動については含みません。)

## 手引きの主な内容

### 食品の提供又は譲渡における原則

- 食品提供事業者及びフードバンク活動団体は、受取先の要望を踏まえ、食品の提供又は譲渡を行います。
- 消費・賞味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しません。

### 関係者におけるルールづくり

食品提供事業者 — フードバンク活動団体 — 福祉施設・生活困窮者支援団体

- 記載例を参考に、それぞれの間で合意書を作成し、双方保有します。  
(手引きにおいて、合意書の記載事項及び記載例を示しています。)
- フードバンク活動団体は、事前に提供食品の情報を入手するとともに、受取先からの要望の内容を踏まえ、食品の受け入れや受入方法・周期等を検討します。
- フードバンク活動団体は、事業報告書等を備付け、食品提供事業者からの閲覧の申し出に応じます。



### 提供食品の品質・衛生管理

#### 食品提供事業者

- 食品の提供を行う際、消費・賞味期限、アレルギー、食品の品質や安全性に悪影響を及ぼす包装の破損等がないことを事前に確認します。

#### フードバンク活動団体

- 食品の保管、荷捌きに必要な施設及び機械を設置・保有し、提供食品の適切な品質及び衛生管理を行います。
- 食品衛生に関する研修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ます。
- 提供食品の受取時及び配送時に、消費・賞味期限、アレルギー、食品の品質や安全性に悪影響を及ぼす包装の破損等がないことを確認します。
- 定期的な清掃、害虫の進入防止等により、施設の衛生管理に努めます。



### 情報の記録及び伝達

#### 食品提供事業者

#### フードバンク活動団体

- 次に掲げる提供食品に関する情報を適切に記録、伝達及び保存します。

ア 名称	カ 加熱を要するかどうかの別
イ 数量	キ 出荷・入荷年月日
ウ 保存の方法	ク 配送場所・受取場所
エ 消費又は賞味期限	等
オ アレルギー	

※1 アレルギーとは、食品表示基準及び消費者庁次長通知「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います。(表示義務7品目、表示推奨20品目)

※2 提供食品の画像情報をもって、記録の作成、保存に代えることができます。

- 食品の提供・譲渡後に食品の安全性に疑義が生じた場合、速やかにその旨を食品の提供・譲渡先に伝達します。

#### 福祉施設・生活困窮者支援団体

- 上記に準じた事項の記録を作成し、保存するものとします。

