

不適切なゴミ廃棄と排水



外部への排水管
の廃棄食品による
詰まり

漏れ液、足に付着
して運ばれる汚染
物、及びペストの
繁殖場所、等の食
品汚染の潜在的
な汚染源

破損した電球



- 原材料保管区域の電球
- 入荷製品で満載のフォークリフト運転手が電球にぶつかった

衛生オペレーション

- 施設が良い状態に保守されている
- 洗浄作業が汚染の原因にならない
- 洗浄・消毒剤は安全かつ汚染されない
- 毒性のある不要薬剤は保管しない
- 毒性のある薬剤は正しく見分けられ、貯蔵し、使用する
- ペストコントロールは安全で効果的
- 食品接触面は使用前と中断後に洗浄と消毒を行う
- 非食品接触面は必要に応じ、洗浄する
- 使い捨て用品の汚染からの保護
- 可搬式の装置・用具の再汚染の防止

薬剤の不適切な貯蔵



- 製パン所で白とブラウンの砂糖が混ざる？
- ラベルにしっかり表示してはあっても、この化学物質は食品調理区域にはそぐわないー予期しない誤使用を予防できない

食品接触面の状態と清潔性

- 食品接触面は：
 - 滑らかで洗浄しやすくなければならない
 - 食品のアレルゲン交差接触、交差汚染に対する保護のために、必要に応じて洗浄され消毒されねばならない
- 食品安全計画文書中に記載が要求される潜在的に危険性のあるシチュエーションには下記が含まれる
 - アレルゲンの交差接触
 - 環境病原菌の避難場所
 - 病原菌の増殖を予防するための洗浄・消毒の頻度

サニテーションー洗浄および消毒



- 床表面と床排水溝上の“エプロン洗浄”、後者は潜在的な汚染源である！
- 従業員は洗浄に集中しているが、潜在的汚染源に関するトレーニングが必要である。



衛生施設およびコントロール

- 適格な飲用適水の供給
- 正しい配管
- 適格な床排水
- 適切な汚水処理
- 適格な、アクセスのよい、衛生的トイレ施設
- 使いやすい手洗い・消毒施設
- 正しい、ゴミ箱、および廃棄物処理

衛生施設およびコントロール



水供給および配管

- 潜在的に危険性のあるシチュエーションには下記を含む:
 - 飲用適でない水の食品への接触
 - 飲適水源と非飲適水源間の配管の交差接続/逆流
 - 地域特有なハザード
 - 放射線ハザード
 - 生物的、化学的ハザード
- 安全な水源ならびに水処理、氷も含む
- 適した温度と圧力

漏水のある水道蛇口



不適格な水供給

- 漏水のある水道蛇口
- 外部に開口した穴は潜在的な汚染源

衛生施設およびコントロール

手洗い・消毒、トイレ施設

- 潜在的に危険性のあるシチュエーションには下記を含む：
 - 見かけ上健康な人も病原菌の保有とその拡散が可能
 - 従業員の手を介した、食品、食品接触面、包材への交差汚染またはアレルギーの交差接触
- 適格で、容易にアクセスできなければならない
- 汚染源が作られないよう清潔に保たなければならない
- 適格な污水排出システムを維持管理しなければならない
- 手洗い励行の掲示は注意喚起に有効である

洗浄が不適切なトイレ



- 汚れたトイレには細菌やウイルスの病原体が潜む可能性があり、トイレを流した時にこれらがエアロゾル化する可能性がある。

手洗槽(シンク)は手洗い専用にとすること



- ある豆腐会社で不適切にも手洗シンクを、豆腐圧搾工程に移すダイズ凝固物を集める、水切りボールの置場にした
- 非衛生的で食品施設で使われるべきでない石鹸があることにも注意



装置および用具

- 洗浄が可能で、維持管理された食品接触部および非食品接触部
- 食用不適化を不可能にする
- 食品接触面が腐食抵抗性で無毒性の材質
- 高圧ガスは正しくろ過できるもの
- 冷凍用機械、冷却用機械は温度表示装置および温度自動コントロールまたはアラーム装置付きのもの
- プロセス管理用精密計器は正しく維持管理する



プロセスおよびコントロール

- 全般
 - 適格な品質管理手順が採用されている
 - 有能な監督職員のもとに全体の洗浄・消毒が良好に行われている
 - 不適合食品が商業流通されてはならない
- 生鮮原料および材料
- 製造オペレーション

生鮮原料および材料

- ペスト(有害小動物)、異質原料、あるいは好ましくない細菌類に関するFDA規則の要求に、検査の実施、サプライヤー保証書の入手、あるいは加熱処理の実施により適合すること
- 適切性を点検・検査すること
- 汚染、劣化を防ぐように保管し、荷扱いすること
- リワーク品(開封後、倉庫に戻してまた使用するもの)は正しい方法で明確に区別して、汚染、アレルギー交差接触、および品質劣化を予防すること

ピタチップの入った破損ポリ袋



- ピタチップは、ポリ袋表面の多数の亀裂から汚染される可能性がある
- これらのポリ袋は米国の食品規格(GRAS)に適合するものではないようだ。
- この製品を保護するためには堅くて曲がらない容器が必要である

製造オペレーション

- 以下により細菌増殖を防止する
 - 加熱、時間／温度コントロール、水分活性コントロール、酸性度(pH)等
 - 清浄な殺菌された機器、用具、および最終製品用容器を使用する
 - 氷は飲用適の水から衛生的に製造する
 - アレルゲン交差接触および交差汚染を予防する
-

倉庫作業および物流

食品の保管と輸送は下記の点を防止する条件下で行わなければならない:

- 細菌の増殖
- アレルゲンの交差接触
- 食品のハザードによる汚染
- 食品と容器の劣化



「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」

2016年11月4日

- 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
- 食品の提供または譲渡における原則
食品提供事業者およびフードバンク活動団体は、受取先の要望を踏まえ、食品を提供または譲渡
- 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
食品の受け渡しに係る合意書を双方で保有
- 提供にあたって行うべき食品の品質・衛生管理
食品提供事業者 — 食品の安全性に係る確認
フードバンク活動団体 — 食品の保管・荷捌き場所の確保と衛生管理
- 情報の記録および伝達
食品の情報を保管し、安全性に疑義が生じた際に速やかに情報を伝達

農林水産省フードバンク http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html



食品の提供又は譲渡における原則

1. **食品提供事業者**とフードバンク活動団体は、**受取先**の要望を踏まえ、食品の提供または譲渡を行いましょう。
2. 消費期限または賞味期限を過ぎた場合や、汚損また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ないようにしましょう。



関係者におけるルールづくり

1. 食品提供事業者とフードバンク活動団体との間におけるルールづくり
 - ① 提供食品の情報の把握
 - ② 契約書または合意書の作成・保有
 - ③ フードバンク活動団体における事業報告書等の備付けおよび閲覧
 2. フードバンク活動団体と食品の受取先との間におけるルールづくり
 - ① 受取先の要望の把握
 - ② 食品の譲渡に当たっての遵守事項等の確認・合意
-

(1) 食品提供事業者とフードバンク活動団体との間におけるルールづくり



① 提供食品の情報の把握

- 食品提供事業者から提供される食品（提供食品）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**等—を事前に入手して、保管・配送能力や保有設備等を考慮して、食品の受入れや受入れ方法・周期等を検討しましょう。

(1) 食品提供事業者とフードバンク活動団体との間におけるルールづくり

② 契約書または合意書の作成・保有

- 食品提供事業者とフードバンク活動団体は、食品の提供または譲渡に係る食品の取扱いについて、次ページを参考に以下項目を記載した契約書・合意書を作成し、双方保有するようにしましょう。
 - ア. 食品提供事業者における提供食品の品質確保に関する事項
 - イ. フードバンク活動団体における転売等の禁止に関する事項
 - ウ. フードバンク活動団体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. 契約書又は合意書の有効期間

(記載例 1)

食品の提供・譲渡に関する合意書（食品提供事業者・フードバンク活動団体）

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、甲の希望を考慮して、提供する食品の種類や量、配送方法や納期を検討し、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。）する食品を甲に提供するものとする。
- 3 フードバンク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いとともに、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 フードバンク活動団体における転売等の禁止
甲は、乙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 フードバンク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、これを〇〇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) 提供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、乙において品質を保証するが、提供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、甲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、提供前の原因によるものは乙の責任、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、フードバンク活動を通じて食品ロス削減のため、社会福祉法人、特定非営利活動法人、行政その他生活支援を必要とする個人の支援を目的とする団体を通じて、

または、直接個人に対して食品を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

印

(乙) 住 所
名 称
代表者名

印

③ フードバンク活動団体における事業報告書等の備付けおよび閲覧

- フードバンク活動団体は、定款、役員名簿、事業計画書・報告書、収支決算書等（表記のような定めのない団体は準ずるもの）の写しを、事務所に備えておき、食品提供事業者からこれらの閲覧の申出があった場合には、これに応じられるようにしておきましょう。

① 受取先の要望の把握

- フードバンク活動団体は、受取先から食品の譲渡に係る要望があった場合に、取扱食品の種類や量等を考慮し、譲渡する食品の種類や量、配送方法や納期を検討する。

(2)フードバンク活動団体と食品の受取先との間におけるルールづくり

② 食品の譲渡に当たっての遵守事項等の確認・合意

- フードバンク活動団体は、受取先に食品を譲渡する際に、以下遵守事項等を事前に説明（福祉施設および生活困窮者支援団体を通じた説明を含む）しましょう。なお、福祉施設および生活困窮者支援団体を通じて食品の譲渡を行う場合には、次ページを参考に当該団体との間で合意書を作成し、双方保有するようにしましょう。

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. 受取先内での消費の原則およ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. 転売の禁止また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. 受取先における提供食品の情報の取扱いに関する事項

（記載例2）

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提供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遵守

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、定められた消費期限又は賞味期限を遵守するものとする。また、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ものとする。

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、別途協議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

印

（乙）住 所
名 称
代表者名

印



提供食品の品質・衛生管理

1. 食品提供事業者

食品の提供を行う際、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事前に確認しましょう。また、必要に応じて提供食品の保管等の基準を指定することも必要です。

2. フードバンク活動団体

- ① 提供食品の品質および衛生管理
- ② 食品の受取及び配送時における検品
- ③ 施設の衛生管理



① 提供食品の品質および衛生管理

- ア. 食品の保管、荷捌きに必要な施設および機械を設置・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および保冷車（普通車両での冷蔵品の配送時における業務用保冷箱およ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いましょう。
- 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ようにしましょう。
- ウ. 保管中の食品が消費期限または賞味期限を過ぎた場合や、汚損また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。また、これらの食品は明確に区別できるようにし、汚液また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ようにしましょう。
- 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こと。



② 食品の受取および配送時における検品

ア. 受取時

食品提供事業者からの送り状また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ようにしましょう。

イ. 配送時

受取先からの注文、要請また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ようにしましょう。



③ 施設の衛生管理

ア. 施設およびその周辺は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように維持すること。

イ. 施設内の採光、照明および換気を十分行うこと。

ウ. 窓および出入り口は、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、定期的に清掃および消毒を行うこと。

オ. 施設内では動物を飼育しないこと。



情報の記録および伝達

1. 記録の作成・保存
2. 情報の伝達・結果の報告
(食品提供事業者、フードバンク活動団体ともに)

関係者とのコミュニケーションの構築

- フードバンク活動団体は、フードバンク活動の果たす役割や活動の状況等について、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、信頼性向上に努めましょう。
- また、食品の安定供給を図るため、必要に応じて、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連携に努めましょう。



国はフードチェーンにおけるHACCP定着を検討・推進している

- HACCPは**国際標準**
 - 平成5年に国際ガイドラインが示されて20年以上
 - 先進国を中心に義務化が進む
 - 輸出食品にもHACCPが要件とされる
 - HACCPとは食品安全性管理の「**見える化**」
 - 各事業者が現場に応じて自ら策定・実行するため従来一律の衛生管理基準より、合理的で有効性が高い
 - HACCPはこれまでの衛生管理と全く異なるものではなく、科学的な根拠に基づき体系化したもの
 - **消費者と事業者**双方にメリットが大きい
 - 厚生労働省では、食品衛生規制の見直しを検討
 - 食品等事業者に、HACCPによる衛生管理の制度化を検討している
- 今後、食品提供事業者では、HACCPによる衛生管理がさらに「一般化」「共通言語化」する可能性が高いと見て、フードバンクも一定の理解・対応が必要。



まとめ

- 食品にはハザードがあることを認識する
 - 病原微生物は目に見えないがおそろしい敵
 - 基本的な衛生管理の大切さ
 - 食品提供者のブランド毀損は、最も避けなければならない**業界全体のリスク**
 - 皆さまお一人おひとりが、フードバンクの信頼性を守る最前線である
 - 国はフードチェーンにおけるHACCP定着を検討・推進しており、フードバンクも一定の理解・対応が必要。
-



What's Question ?

～後日の質問や相談があればメールください～
info@jhtc-haccp.org



フードバンク活用促進セミナー & 情報交換会

調査報告



拡大する企業とフードバンクの連携 －機能の発揮・強化に向けたフードバンクの取組－

平成29年11月
公益財団法人 流通経済研究所

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

構成

1. フードバンクへの期待と活動の広がり
2. フードバンクの役割と機能
3. 機能の発揮・強化に向けたフードバンクの取組
4. まとめ

(参考) 今回取材したフードバンク事例集

1. フードバンクへの期待と活動の広がり

(1) 食品ロスに対する国際的な関心の高まり

■ 食品ロスに対する国際的な関心の高まり

- 国連「持続可能な開発のための2030アジェンダ」(平成27年9月)
 - ・ ミレニアム開発目標の後継となる2016年以降2030年までの国際開発目標(17のゴールと169のターゲット) 27年9月に国連で開催された首脳会議にて採択。
 - ・ アジェンダにおいて、食料の損失・廃棄の削減を目標に設定。
- アジェンダは2016年1月1日に正式に発効
 - ・ 今後15年間、すべての人に普遍的に適用されるこれら新たな目標に基づき、各国はその力を結集。
 - ・ あらゆる形態の貧困に終止符を打ち、不平等と闘い、気候変動に対処しながら、誰も置き去りにしないことを確保するための取り組みを進めてゆくこととしています。



ゴール12「持続可能な消費と生産のパターンを確保する」

ターゲット12.3

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

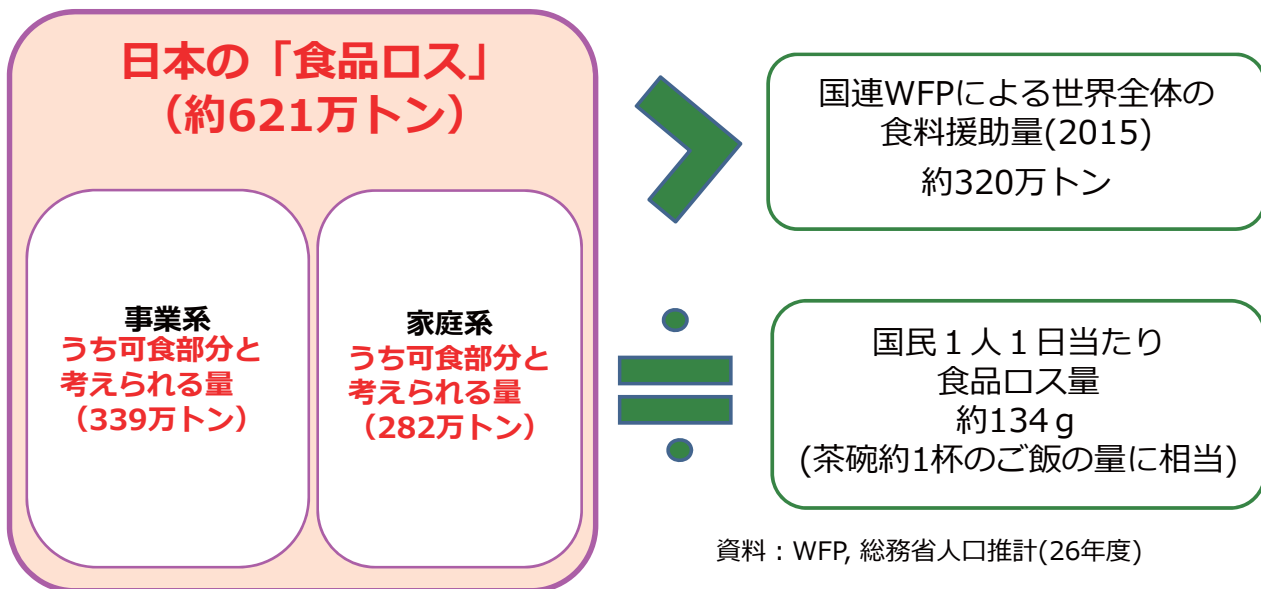
ターゲット12.5

2030年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。

フードバンクに深く関わるものとして、ゴール1「貧困に終止符を打つ」、ゴール2「飢餓に終止符を打つ」というゴールも設定されました。

(2) 日本の食品ロスの大きさと対応の必要性

- わが国の「食品ロス」は年間およそ621万トンに上る。
- 食品ロスの削減に向けた取り組みのひとつとして、フードバンク活動は大きな役割を果たしています



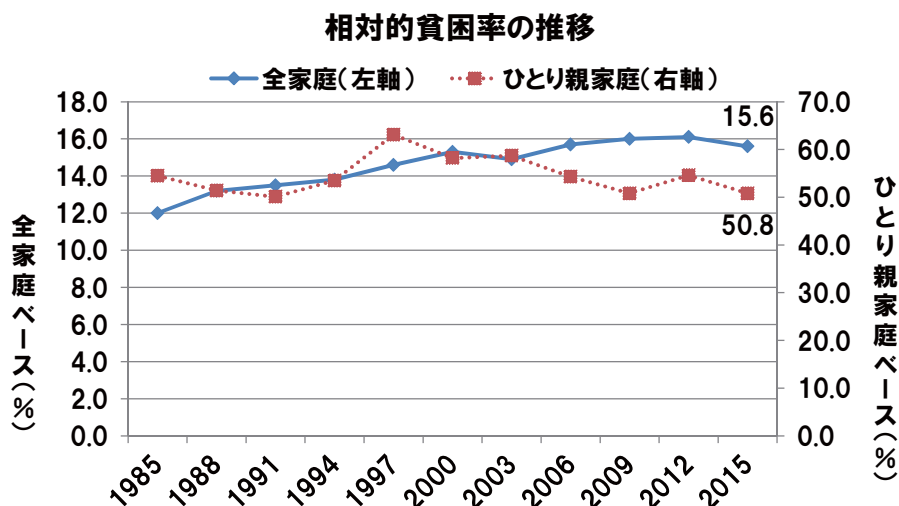
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

5

(3) 「食のセーフティネット」の必要性

- 日本の相対的貧困率は上昇基調にあり、2015年では15.6%、ひとり親家庭ベースでは50.8%にのぼります
- 生活困窮者支援、子ども食堂など、「食を通じたセーフティネット」に向けた取り組みが求められています



出所：厚生労働省「平成27年 相対的貧困率等に関する調査分析結果について」。

なお、相対的貧困率とは、一定基準（貧困線）を下回る等価可処分所得しか得ていない者の割合をいう。

無断転載を禁ず All rights reserved.

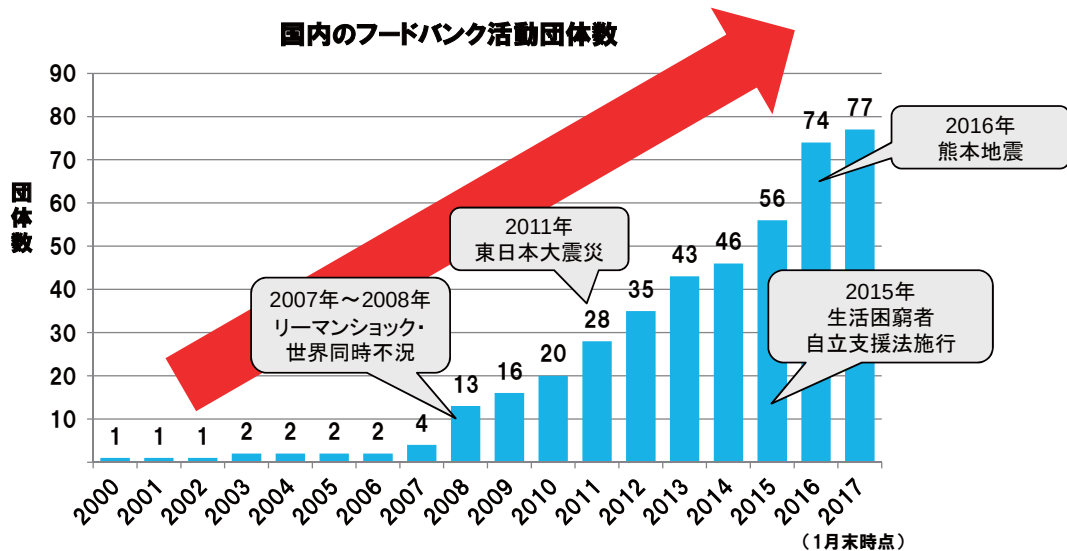
© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

79

6

（４）拡大するフードバンク活動

- 「食品ロス削減」と「食のセーフティネット」の必要性を背景に、2000年代半ばから、わが国においてもフードバンク活動が広がっています
 - － 平成29年1月時点で77団体が活動



出所：農林水産省「国内フードバンクの活動実態把握調査及びフードバンク活用推進情報交換会 実施報告書」

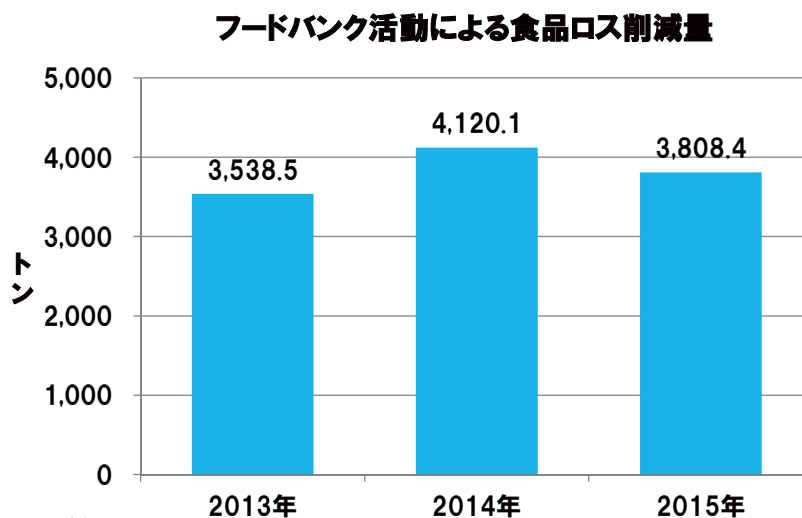
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

7

（５）食品ロス削減に貢献できるフードバンク

- 国内フードバンクは約4,000トンの食品を取り扱っていますが、我が国で発生している食品ロス約621万トンに比べると0.06%にすぎません。
- フードバンクによる食品取扱量が増えることによって、我が国の食品ロスの削減につながることを期待されています。



注：平成29年1月時点の調査結果。

出所：農林水産省「国内フードバンクの活動実態把握調査及びフードバンク活用推進情報交換会 実施報告書」

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

80

8

（６）農林水産省によるフードバンク活動の促進：手引きの作成

- 農林水産省は、フードバンクにおける食品の取扱いを促進するため、「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」を作成。
- フードバンクは、手引きを活用した、運営水準の向上などの取組を進めています。

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、食品を提供又は譲渡

◆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

食品の受け渡しに係る合意書を双方で保有

◆提供にあたって行うべき食品の品質・衛生管理

食品提供事業者　－　食品の安全性に係る確認

フードバンク活動団体　－　食品の保管・荷捌き場所の確保と衛生管理

◆情報の記録及び伝達

食品の情報を保管し、安全性に疑義が生じた際に速やかに情報を伝達

出所：農林水産省（2016）「フードバンク活動の拡大に向けた食品の取扱いについて」

※手引きの詳細は右のURLよりご覧いただけます。<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/kodomosyokudo-6.pdf>

無断転載を禁ず All rights reserved.

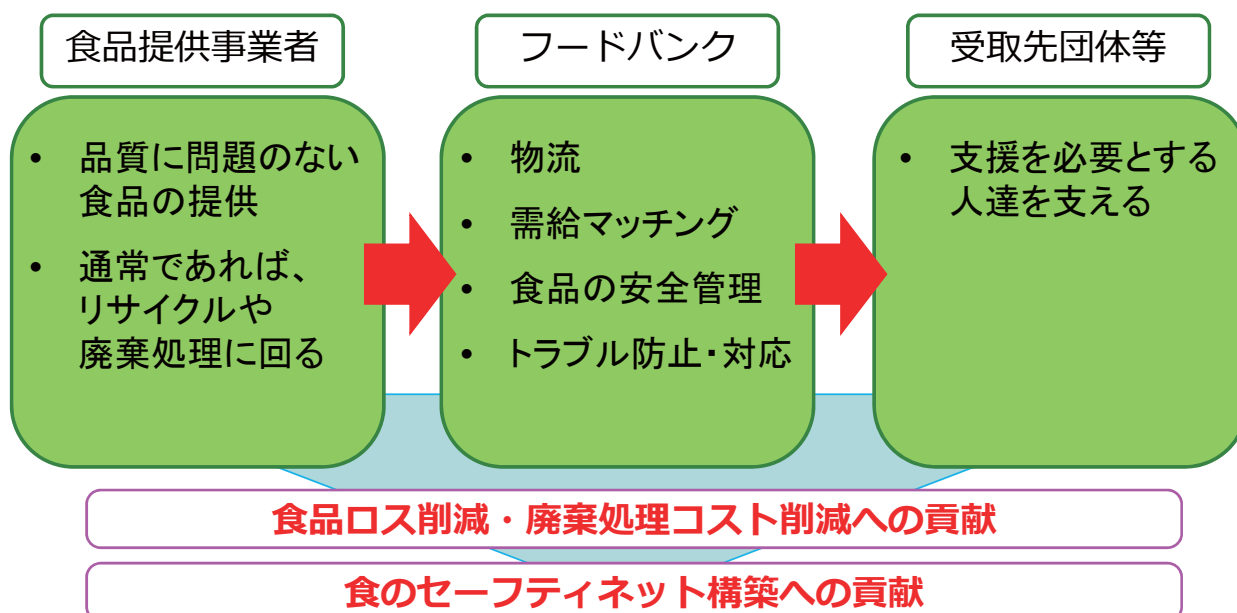
© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

9

2. フードバンクの役割と機能

（１）フードバンクの役割：食品ロス削減や食のセーフティネット構築への貢献

- フードバンクは、食品提供事業者から、品質に問題のない食品の提供を受け、食品を必要とする団体等に寄贈することにより、食品ロス削減や食のセーフティネット構築に貢献しています。



出所：フードバンク関西「品質管理規定－安全な食品の取扱いのために－」、流通経済研究所の平成29年度ヒアリング調査をもとに、流通経済研究所が作成。

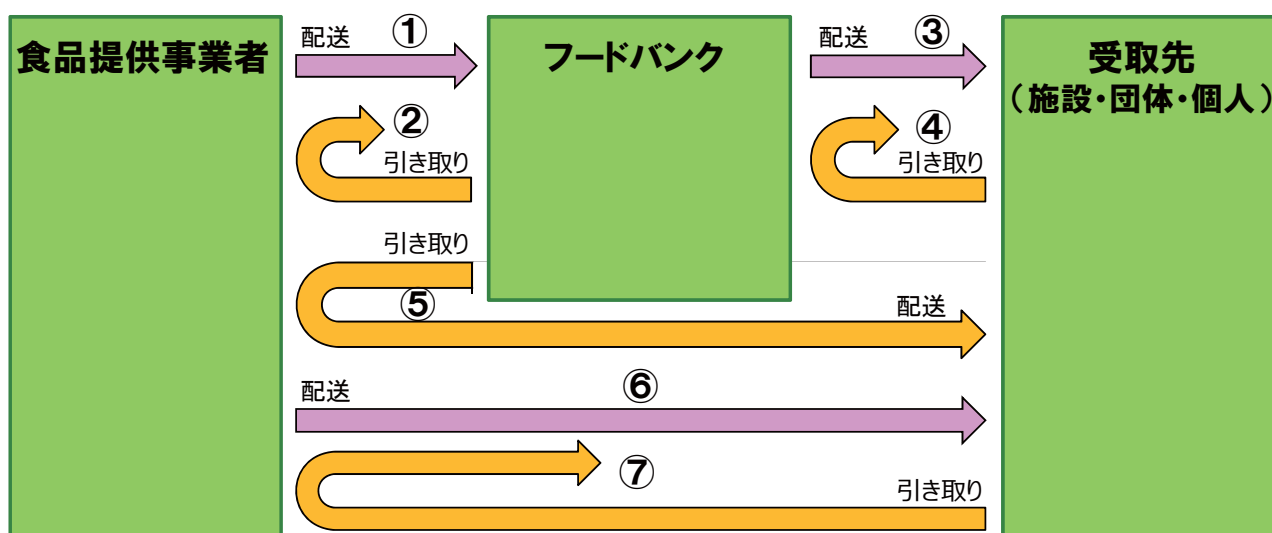
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

11

（２）フードバンクを中心とした余剰食品等の受け渡しの全体像・流れ

- フードバンクを中心として、以下のような余剰食品等の受け渡しが行われています。



食品の取扱方法でみたフードバンクのタイプ	おもな輸配送経路	倉庫の使用
在庫型（倉庫で保管し、必要に応じて配送）	①＋③、②＋③	使う（在庫を行う）
クロスドッキング型（拠点に集約して出荷）	①＋④	使う（在庫を行わない）
直送型（倉庫を使わず、直接配送）	⑤	使わない
仲介型（輸配送は行わず、仲介・調整に重点化）	⑥、⑦	使わない

出所：三菱総合研究所（2010）「平成21年度フードバンク活動実態調査報告書」、流通経済研究所の平成29年度ヒアリング調査をもとに流通経済研究所作成。

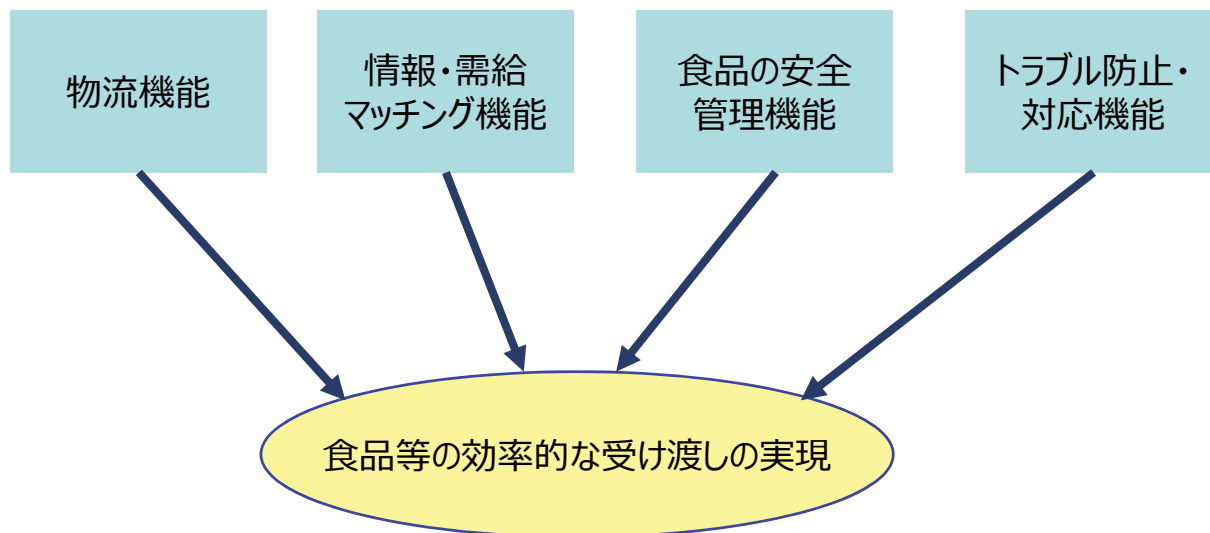
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

12

(3) フードバンクの機能

- フードバンクは、以下の機能を担い、品質に問題はないが、通常の販売が困難な食品等の効率的な受け渡しを図っています。



出所：平成29年度ヒアリング調査をもとに、流通経済研究所が作成。

無断転載を禁ず All rights reserved.

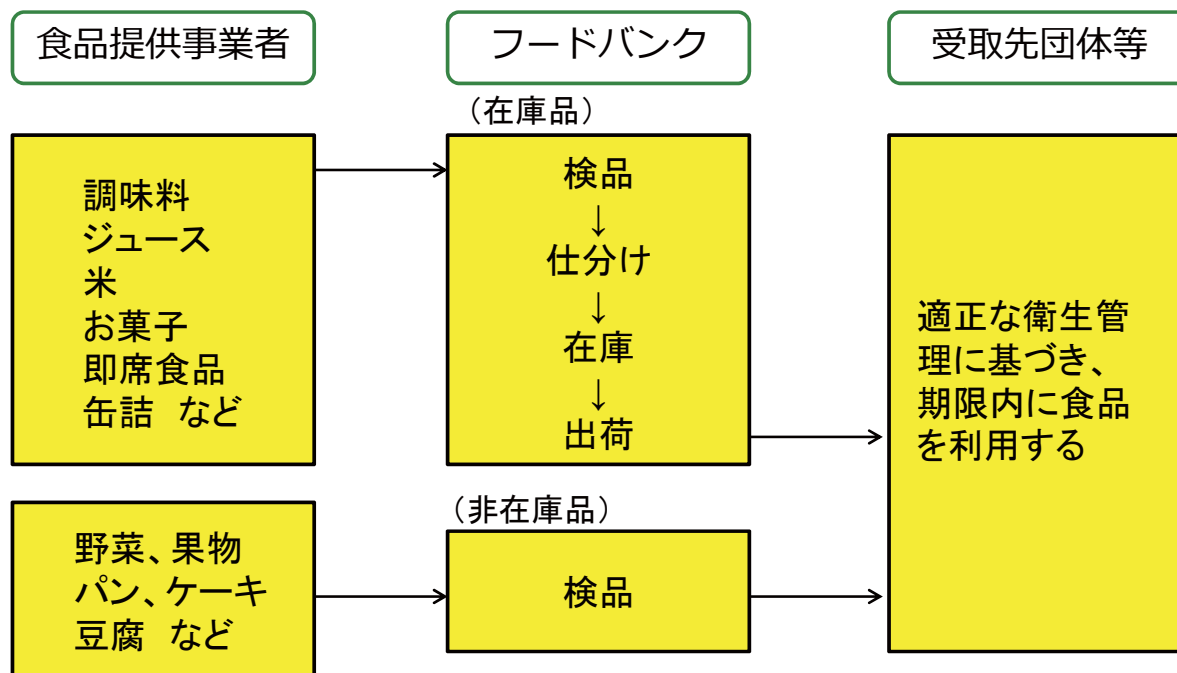
© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

13

3. 機能の発揮・強化に向けた フードバンクの取組

(1) 物流機能の強化 フードバンクの物流機能

- フードバンクは、食品提供事業者から食品を必要とする団体等に、食品を移動・在庫する機能を担っています。



出所：フードバンク関西「品質管理規定－安全な食品の取扱いのために－」、流通経済研究所の平成29年度ヒアリング調査をもとに、流通経済研究所が作成。

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

15

(1) 物流機能の強化

①基本的な物流作業品質の確保の取組

- フードバンクでは、ボランティア向け作業マニュアルを作成するなどして、物流作業品質の確保に取り組んでいます。
- フードバンク山梨やフードバンク関西では、ボランティアを対象とした作業マニュアルを作成し、ボランティアの意識向上を図るとともに、物流業務の効率化や作業品質の維持を図っています。



フードバンク関西ボランティアマニュアル		
内容の目次		ページ
1	活動趣旨	2
2	食品の取り扱いの原則	2
3	企業との契約、受け取り団体との契約	2
4	食品の安全管理	2
5	食品の引き取り	3
6	デリバリー	3
7	コストコでの引き取りの詳細について	3
8	食品を活用して下さる福祉団体への受け渡し	3
9	事務所での作業	4
10	ボランティアの作業時の事故への対応	4
11	食品による事故への対応	4

(左) 倉庫内での梱包作業マニュアル

(右) 倉庫内の作業スタッフに向けた、手洗い励行ポスター
(フードバンク山梨)

ボランティアにフードバンクの活動趣旨や作業内容を伝えるマニュアル (フードバンク関西)

※画像出所：フードバンク関西提供資料に基づき流通経済研究所作成。

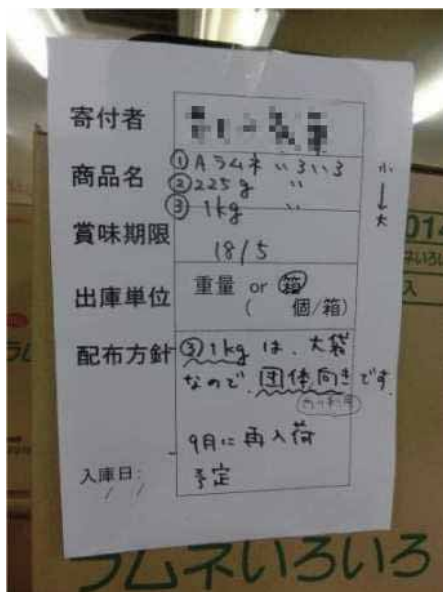
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

84

16

(※)取材事例:セカンドハーベスト名古屋 仕分け時の作業効率を図る工夫

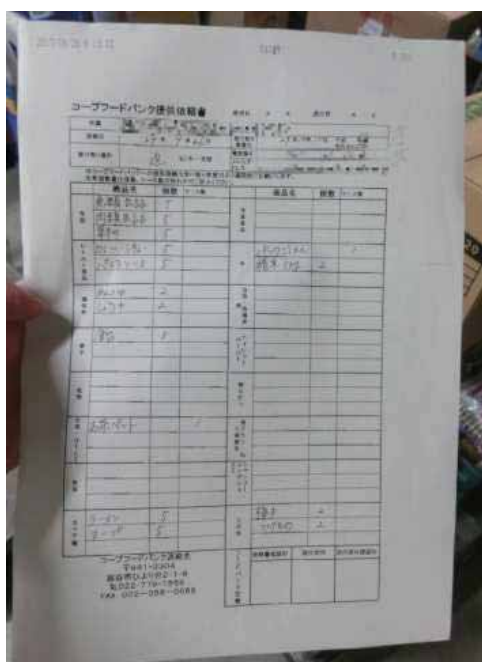


提供された商品には、賞味期限や配布方針などを示した紙を貼付



受取先団体向けの通い箱には、食品のリクエストや、食品受け入れの許容量などを記載
受け入れた商品量の増減に対応できるようにしている

(事例)フードバンク団体によるデータ管理・伝票管理



伝票の例①福祉団体からの発注伝票（コープフードバンク）
商品の種類や数量、受け取り希望日などが記載されている



伝票の例②福祉団体からの受領票（フードバンク関西）
提供企業と品目、数量、品質確認（保存方法）を記載
これを譲渡の証憑としてエクセル入力し、譲渡食品の流れを掌握し、企業への分配先明細作成のデータとしている。

(事例) 取扱いデータの管理



ホワイトボードに受け取り状況を記録し、
あとからExcelに入力（フードバンク関西）



入出荷管理の様子
（コープフードバンク）



出庫伝票
（コープフードバンク）

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

19

(1) 物流機能の強化

②食品の集約・仕分けへの特化による取扱量の充実

- 一部のフードバンクでは、本部まで／本部からの食品の受け渡しは、一部の日配品や青果などを除き、提供事業者や受取先の福祉団体等に任せています。
- フードバンクでは、食品の集約と仕分けに注力・特化することで、取扱量の充実を図っています。

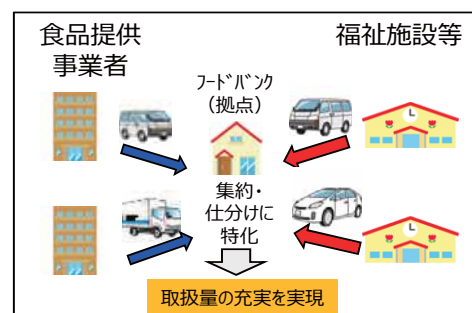
（取材事例：セカンドハーベスト名古屋）



セカンドハーベスト名古屋本部
（本部内に受け入れ食品の保管
スペースと保冷庫を保有）



本部内の食品保管スペース
（ケースで積まれた食品は、事業者より
路線便などを通じて本部まで搬入）
（ケースには賞味期限を貼付）



食品の仕分け作業

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

20

(1) 物流機能の強化

③福祉団体等の引取実施による物流効率化

- 一部のフードバンクは、福祉団体等に、提供企業等への引取を委託
(取材事例：フードバンク岡山)
- 食品管理マニュアルとなる「利用案内書」を配布
- フェイスブックを活用して団体間での食品の融通にも対応
- フードバンク本部をスリム化し、運営コストを抑えることにもつながっています



フードバンク岡山本部
(食品の保管スペースを持たない)



食品事業者へ直接、受取先である福祉
団体等の担当者が食品を受け取りに行く
(写真は小売店舗まで地元の社会福祉協議会が引き取りに行くケース)



(※) フードバンク岡山の取り組み



食品を受け取る団体間の調整にはフェイスブックを活用
(団体間での食品の融通、突発的に食品の 寄付があったときの受入れ先探しなど)

（１）物流機能の強化

④物流業務でのICT機器の活用

- 一部のフードバンクでは、ハンディバーコードスキャナーなどのICT機器を導入し、食品の入出荷業務の効率化が図られています。
（取材事例：コープフードバンク）



バーコードスキャンを使い、
商品入力の手間を軽減
（コープフードバンク）

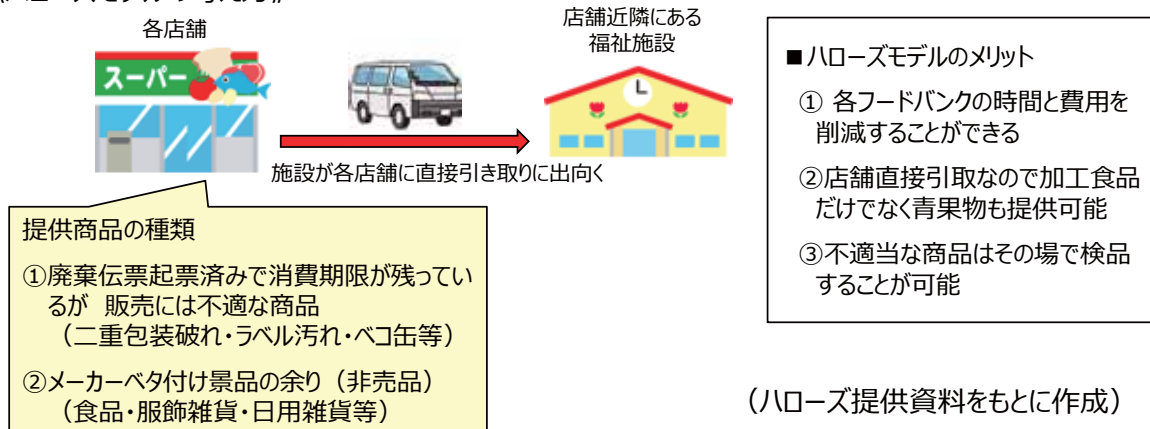


（１）物流機能の強化

⑤小売店舗引取方式の確立による取扱品目の拡大

- スーパーマーケットチェーンのハローズ（本社：広島県）は、個々の店舗からフードバンクに直接提供する「ハローズモデル」を展開
 - － 店舗ごとに訪問するフードバンクの担当者を決め、店舗で発生する包装破れ品や陳列期限切れ商品などを定期的に提供
 - － フードバンクの担当者が受取先団体の割当て数を決め、団体が引取
 - － 最小限のインフラで開始できることに加え、小口での提供や、野菜など消費期限の短い食品の提供にも対応できるといったメリットがあります

《ハローズモデルの考え方》



(※) ハローズ店舗による食品提供



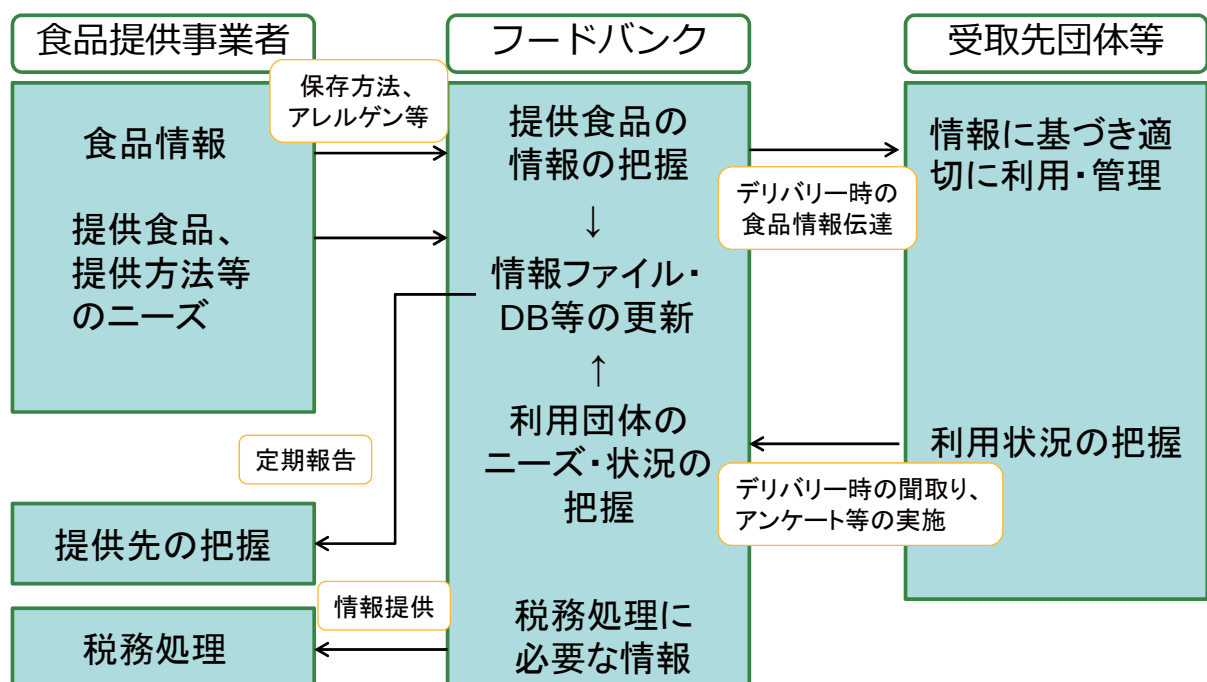
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

25

(2) 情報・需給マッチング機能の強化 フードバンクの情報・需給マッチング機能

- フードバンクは、食品提供事業者・食品受取団体等と、円滑な食品の受け渡しに必要な情報のやりとりを行っています。



出所：フードバンク関西「品質管理規定－安全な食品の取扱いのために－」、流通経済研究所の平成29年度ヒアリング調査、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」をもとに、流通経済研究所が作成。

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

89

26

(2) 情報・需給マッチング機能の強化

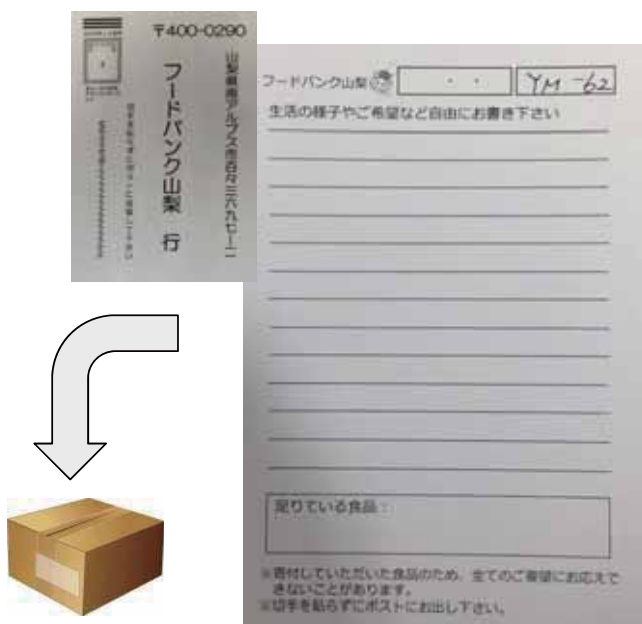
① アンケート等の実施による利用団体のニーズ・状況の把握

- フードバンクでは、受取先団体の違いに合わせたアンケート用紙を使い、受取先のニーズをくみ取ることに努めています。
(取材事例：フードバンク関西)

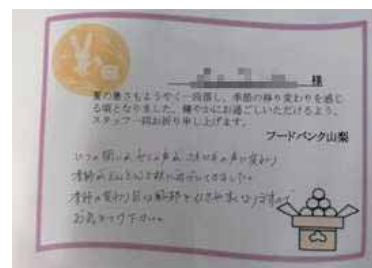
(事例：福祉団体に対するアンケート(フードバンク関西))

年に1度、受け取り人数や食材の要望を確認し、譲渡する食品の内容に反映している団体の違い(児童養護施設、ホームレス支援、母子寮シェルターなど)に合わせて用意

- フードバンク山梨では、個配梱包の中に、生活の様子や足りている食品等を記入できるアンケートハガキを入れ、食品ニーズや受取先の状況把握に努めています。



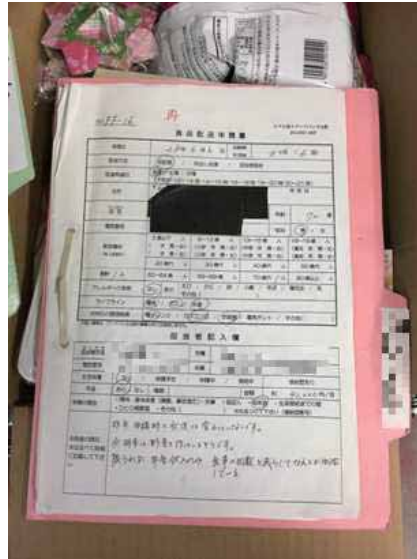
個人提供先とは直接対面する機会がないので、手書きの手紙や折り紙でつくられた手作り小物を同封し、心の通った交流やコミュニケーションの円滑化に努めています。



(2) 情報・需給マッチング機能の強化

②食品受取先のアレルギーの有無の把握と対応

- フードバンクは、食品受取先のアレルギーの有無等の把握と対応を行っています。
(取材事例：フードバンク山梨)
- フードバンク山梨では、個人受取先については、個人別にアレルギーの有無等の情報を把握・書面化し、箱詰めの際に、都度確認しながら、作業を行っています。
(最終工程で、専従スタッフが再度、問題がないかの確認を実施)



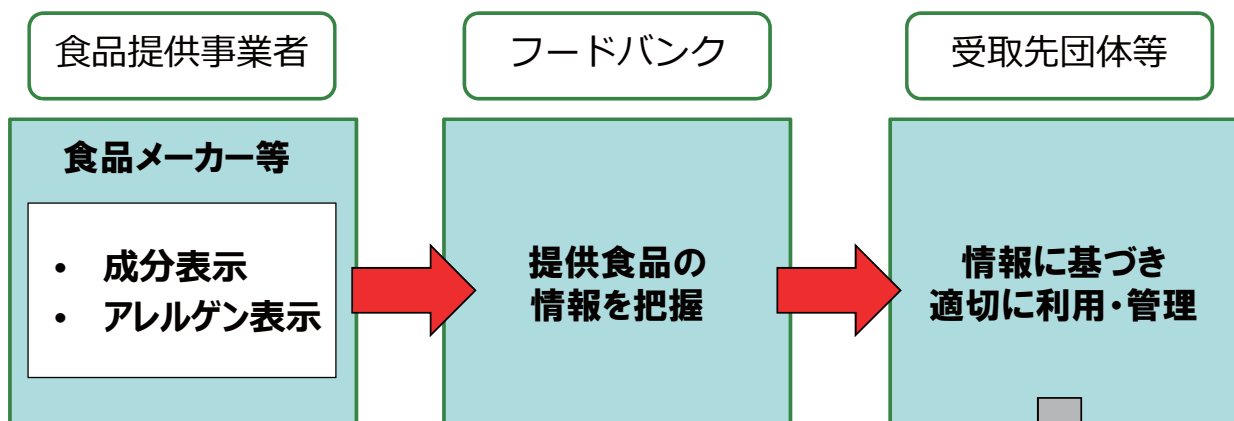
箱詰め作業時に、個人受取先の情報を確認している様子。

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

29

- フードバンクでは、食品提供事業者から、成分表示とアレルギー表示を受け取り、受取先団体に伝えることで、「受取先がアレルギー対応できる環境」の整備に努めています。(取材事例：フードバンク関西)



※フードバンク関西の場合

食品受取団体は、食事を提供する対象者のアレルギーの有無を事前に掌握できない場合でも、情報を提供することで、利用者本人の注意を喚起することができる。

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

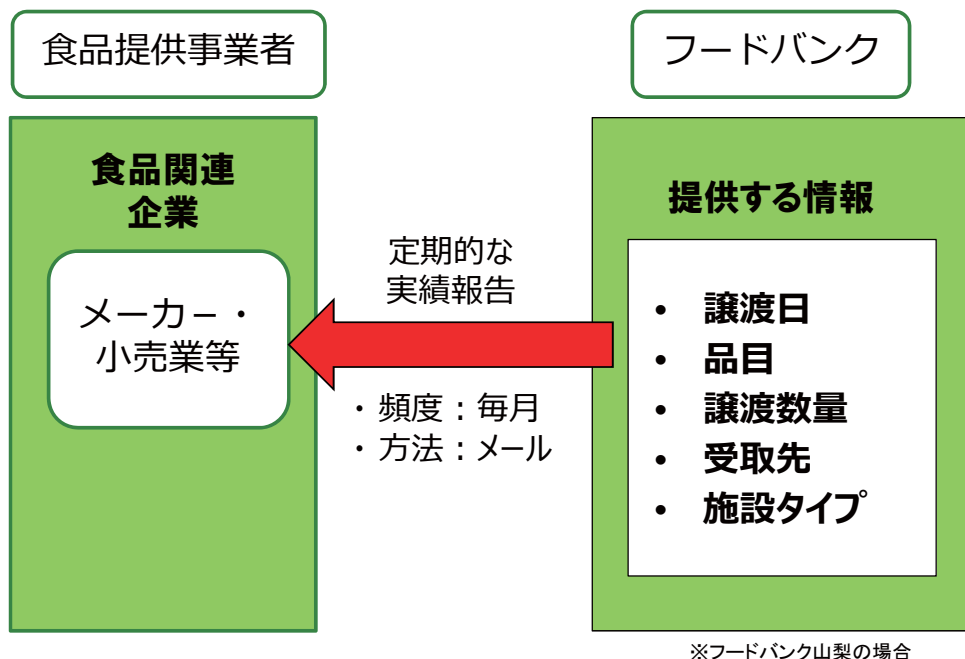
91

30

(2) 情報・需給マッチング機能の強化

③実績報告・活動状況の定期報告

- フードバンクでは、食品提供事業者に、毎月メールで、食品譲渡実績報告を提出しています。
(取材事例：フードバンク山梨)



無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

31

(活動状況報告の実施事例：セカンド・ハーベスト名古屋)



ニュースレター

(食品やお金の寄付者など支援者を対象に活動内容を告知)

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

92

32

(2) 情報・需給マッチング機能の強化

⑤フードバンク活動の効率化につながる情報システムの活用

- フードバンク協和では、フードバンク活動の効率化につながる福祉団体向けの商品発注サイトを構築しています。



フードバンク協和では、食品受取先の福祉団体にIDを渡し、専用サイトを通じて商品の発注申込を受け付けている
発注サイトでは、商品情報として写真や調理方法、アレルギー情報などを表示

(3) 食品の安全管理機能の強化

フードバンクの食品の安全管理機能

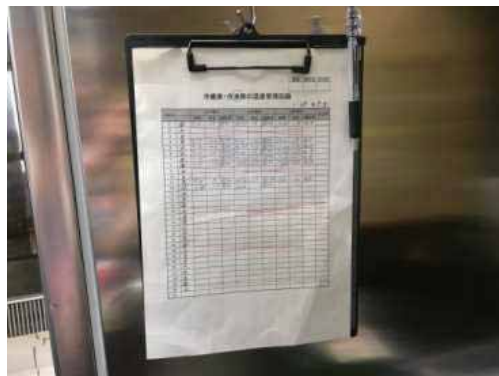
- フードバンクは、提供食品の授受から、譲渡までの一連のプロセスにおける食品の安全管理と、トレーサビリティの確保に取り組んでいます。

取扱基準の設定	取扱食品の種類の設定	・ 原則として、賞味/消費期限以内、未開封。 ・ フードバンク団体、受取先施設等で活用が可能な食品。
	食品受取先の条件設定	・ 要支援者を支える非営利団体、要支援者。 ・ 覚書条項に同意した団体に限る。
温度管理		・ 食品提供者の指示に従い、常温、冷蔵、冷凍保管を行う。 ・ 冷凍庫、冷蔵庫は定期的に庫内温度を確認、記録。 ・ 食品搬送時、食品が適切な状態を保つ。 ・ 夏期には保冷箱・保冷材を使用。 ・ 必要に応じ、搬送品の温度を測定。
食品の品質確認		・ 荷受・引取・受取団体への分配時に、目視で品質確認 ・ 配達記録、受領書、日誌の品質確認欄にチェックする。
在庫食品の品質保持		・ 在庫食品の虫等による被害防止のため、事務所内の整理整頓清掃を励行、習慣化。
トレーサビリティの確保		・ 食品の入荷、在庫、出荷の記録を作成し、保持する。

(3) 食品の安全管理機能の強化

① 冷凍・冷蔵庫、冷凍・冷蔵食品の温度管理の徹底

- フードバンクでは、温度管理として、低温庫の温度の定期確認と記録を行っています。
(取材事例：フードバンクまえばし)



保冷库の温度管理記録の例
定期的に庫内温度を記録しています

(事例：セカンドハーベスト名古屋での冷蔵/冷凍食品の取扱い状況)



冷凍食品の保冷库



冷凍食品搬出用の保冷箱
(フードバンクで専用品を用意して貸出)

(3) 食品の安全管理機能の強化

②出荷食品の品質・内容確認の徹底

- フードバンクでは、出荷食品の品質・内容確認の徹底に努めています。
(取材事例：フードバンク山梨)
- フードバンク山梨では、出荷作業の最終工程で、経験と知識を有する専従スタッフが、全出荷梱包を対象に、品質・内容の最終確認を行い、直接、封函を行うことで、安全管理の徹底を図っています。

ボランティアが箱詰め作業を実施



最終工程では専従スタッフが直接目視検査と封函作業を実施



無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

39

(3) 食品の安全管理機能の強化

③作業ミスやトラブルの防止：目視しやすい「見える化」の工夫

- フードバンクでは、賞味期限と商品カテゴリーを分かりやすく「見える化」するなど、作業ミスやトラブルの防止が図られています。(取材事例：フードバンク山梨)
- フードバンク山梨では、賞味期限が近い食品は、集約・識別し、十分な注意喚起を図っています。賞味期限に注意しながら、優先的な出荷に努めています。



無断転載を禁ず All rights reserved.

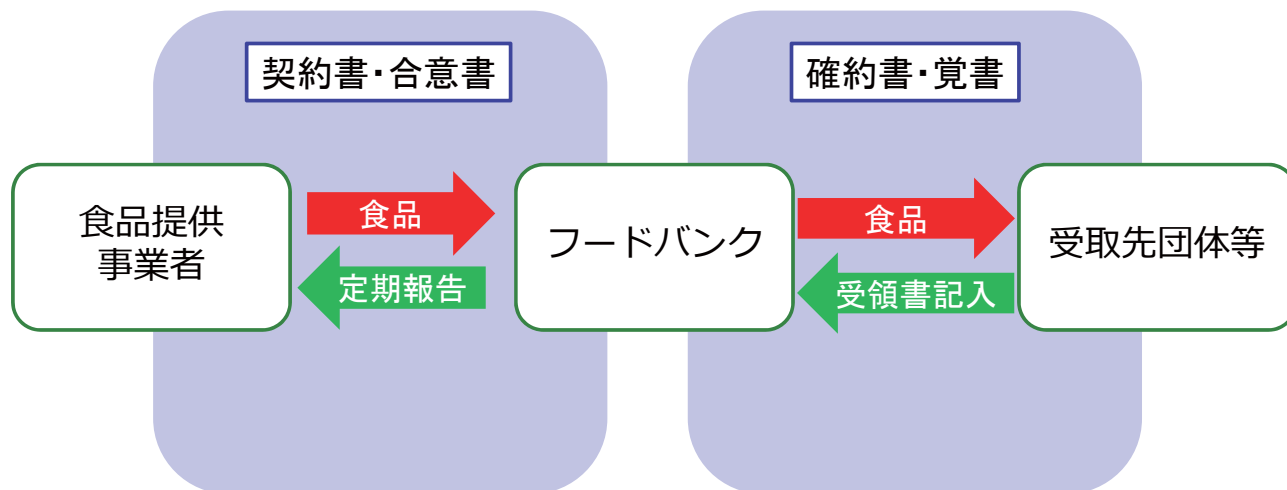
© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

96

40

(4) トラブル防止・対応機能の強化 フードバンクのトラブル防止・対応機能

- フードバンクは、食品提供事業者・受取団体と、契約書や確認書などを交わし、トラブル防止・対応を図っています。



出所：フードバンク山梨「フードバンク活動ノウハウ集」、流通経済研究所の平成29年度ヒアリング調査、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」をもとに、流通経済研究所が作成。

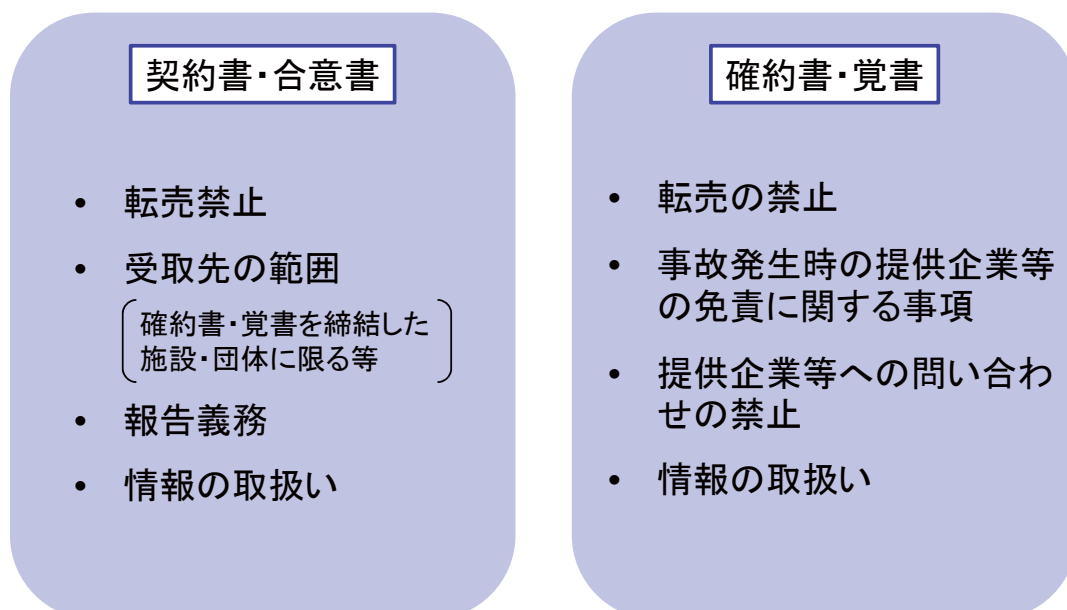
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

41

(4) トラブル防止・対応機能の強化 ①食品提供事業者・受取団体との、契約書や確認書の締結

- フードバンクでは、以下のような項目について、契約書や確認書などを交わし、トラブル防止・対応を図っています。 ※契約内容の詳細はフードバンクにより異なる場合があります



出所：フードバンク山梨「フードバンク活動ノウハウ集」、流通経済研究所の平成29年度ヒアリング調査、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」をもとに、流通経済研究所が作成。

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

97

42