

平成 29 年度 食品リサイクル促進等総合対策事業

フードバンク活動の推進事業

（セミナー等の開催、食品関連事業者の利用促進に向けた検討等）

実施報告書

平成 29 年 3 月

公益財団法人 流通経済研究所

目次

第1章	事業の概要	1
第2章	フードバンク活用促進セミナー&情報交換会の開催結果	5
第3章	フードバンク衛生管理講習会の開催結果	13
第4章	検討会の開催結果	21
第5章	調査研究の実施結果	23
第6章	事業の成果の整理	25
第7章	食品関連事業者のフードバンクの利用促進に向けた取りまとめ	33
資料集		37

第 1 章 事業の概要

1 事業の目的

本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品、いわゆる「食品ロス」の削減は、現在、世界的にも重要な課題となっている。こうした中、現在、我が国においては、年間 621 万トンの「食品ロス」が発生していると推計されている。このうち食品産業からの発生量は 339 万トンと過半を占めている。食品関連事業者では、生産工程における食品廃棄物・ロス発生低減、食品流通における取引・商慣習の見直し、小売店等における仕入・販売方法の工夫、リサイクル率向上に向けた各般の取り組みなどが進められている。

このような状況下、一方で、我が国でフードバンク活動が広がりを見せている。フードバンク活動を行う団体は、包装の破損や印字ミス、賞味期限に近づいたなどといった理由から、品質には問題がないにもかかわらず廃棄されてしまう食品・食材を、食品製造業や食品小売業等から引き取り、福祉施設や生活支援を必要とする個人などに譲渡を行う。2000 年代にフードバンク活動を行う団体が日本で立ち上がり、世界同時不況、東日本大震災などを機に団体数が増加し、現在、少なくとも 77 以上の団体がフードバンク活動を行っている。拡大するフードバンク活動は、食品ロスの削減に貢献する。また、社会福祉や廃棄物処理費用の削減の面からも、注目される。

しかし、食品ロス削減の観点から見ると、フードバンクにおける食品の取扱量は、約 3,800 トン（2015 年）であり、食品産業の食品ロス発生量 339 万トンに比べて小さく、取り組みの拡大の余地は大きいと考えられる。そのためには、食品関連事業者とフードバンク団体のマッチングの促進や、連携強化が不可欠である。

そこで本事業ではこのような問題意識のもと、食品関連事業者のフードバンク活動の積極的な活用を促し、フードバンク活動の適正な運営を図ることにより、食品ロスの削減につなげることを目的として、セミナー・講習会等の開催、検討会・調査研究を実施した。

2 事業の内容

食品関連事業者のフードバンク活動の利用を促進し、食品関連事業者から発生する食品ロス削減を促進するため、フードバンク活動の発展に向けた取組を行った。

(1) セミナー等の開催

フードバンクの利用促進やフードバンクに係る人材の資質向上のため次の①及び②を併せて開催した。

① フードバンク活用促進セミナー&情報交換会の開催

フードバンクの利用促進を図るため、食品関連事業者、フードバンク団体、福祉関係団体、地方公共団体等を対象としたフードバンク活用促進セミナー&情報交換会を開催した。

② フードバンク衛生管理講習会の開催

フードバンクに係る人材の資質を向上するため、フードバンク衛生管理講習会を開催した。

(2) 食品関連事業者の利用促進に向けた検討等

食品関連事業者のフードバンク利用促進に向け、課題の整理や優良事例の取りまとめ等を行った。

① 検討会の開催

学識経験者、食品関連事業者等で構成される検討会を設置し、食品関連事業者のフードバンク活動の利用促進に向けた方策の取りまとめを行った。

② 調査研究

①の検討を行うため、食品関連事業者のフードバンク活動の利用における課題の解消に向け、フードバンク活動、および企業との連携等の優良事例の調査・分析・整理を行った

③ 報告書の作成

①の検討結果を取りまとめ、(1)の①フードバンク活用促進セミナー&情報交換会において内容を説明するとともに、食品関連事業者のフードバンク活動の利用促進に向けた方策のとりまとめを行った。

3 本報告書の構成

本報告書の構成は次の通りである。

(1) 第2章-第5章

第2章-第5章では、まず本年度実施したフードバンク活用促進セミナー&情報交換会、フードバンク衛生管理講習会、検討会、および調査研究の内容について、それぞれ章を立てて説明し、事業成果や、今後の運営面などの課題を整理している。

なお、それぞれの事業から得られた、今後の食品関連事業者のフードバンク活動の利用促進に向けた方策についての示唆は、まとめて第6章-第7章に記載した。

(2) 第6章-第7章

第6章では、本年度の取り組みから明らかになったことを整理し、第7章では、検討会での議論などを経てとりまとめた食品関連事業者のフードバンク活動の利用促進に向けた方策（フードバンク活用促進に向けた食品関連事業者、フードバンク団体、および国・地

方公共団体の今後の取り組みの方向性など）について報告する。

(3) 資料集

資料集として、フードバンク衛生管理講習会テキスト、ならびにフードバンク活用促進セミナー&情報交換会で報告された企業のフードバンク活用事例紹介資料、弊所による企業との連携強化に向けたフードバンクの取り組み調査報告、およびフードバンク団体における食品取扱いの指針となる「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」（農林水産省が平成 28 年 11 月公表）を掲載している。

第2章 フードバンク活用促進セミナー&情報交換会の開催結果

第2章から第5章では、本事業において取り組んだ内容とその成果について、個別に報告する。本章では、フードバンク活用促進セミナー&情報交換会について報告する。

1 開催概要

(1) 目的・目標

フードバンクの利用促進を図るため、食品関連事業者、福祉関係団体、地方公共団体等を対象としたフードバンク活用促進セミナー&情報交換会を開催した。フードバンク活用促進セミナー&情報交換会の開催目標は次の通りである（図表1）。

図表1 フードバンク活用促進セミナー&情報交換会の目標

フードバンク活動に対する関係者の理解向上	
1	食品関連事業者（食品製造業・卸売業・小売業等）のフードバンク活動に対する理解、及びフードバンク活用意向の向上
2	福祉関係団体及び地方公共団体のフードバンク活動に対する理解向上

(2) プログラム

フードバンク活用促進セミナー&情報交換会のプログラムは、食品関連事業者の意見、調査研究結果、および検討会での議論をふまえて、次の通りとした（図表2）。

図表2 フードバンク活用促進セミナー&情報交換会のプログラム（各回共通）

No.	時間	内容	報告者・詳細等
1	13:30-14:05	調査研究報告： 拡大する企業とフードバンクの連携	○報告者：公益財団法人流通経済研究所 ○フードバンク活動の実態についての調査研究結果
2	11:00-11:10	フードバンク活用事例紹介	○報告者：フードバンク活用企業実務家 ○取り組み開始までの経緯や、運用面など、事業者として知りたいフードバンク活用のポイントなどを紹介
	14:35-14:50	休憩	
3	14:50-16:30	情報交換会	○コーディネーター： 東京農業大学名誉教授 牛久保 明邦氏 ○食品関連事業者、フードバンク団体、社会福祉協議会、地方公共団体等で、フードバンクの活用に向けた意見交換等を実施。
4	16:30-17:00	フリータイム	参加者同士の直接の交流、名刺交換等

(3) パンフレット

パンフレットは次の通りである（図表 3）。参加対象者は食品関連企業、フードバンク活動団体、福祉関係団体、地方公共団体とし、6 都市 7 回開催した。意見交換の円滑化のため、定員を設けた（40 名）。

図表 3 フードバンク活用促進セミナー&情報交換会 パンフレット

食品ロス削減・フードバンク活用事例紹介 フードバンク活用促進セミナー

全国6カ所(7回) 参加費無料

& 情報交換会

「まだ食べられる食品」を、メーカー・小売業等から引き取り、福祉施設など食品を必要とする施設や個人に譲渡を行う「フードバンク」活動が広がっています。企業の食品ロス削減にもつながる取組です。本セミナーでは企業とフードバンクの連携事例を紹介し、食品提供を検討中の企業に役立つ参加者による情報交換会を行います。

日時	開催地 (最寄駅)	会場
平成29年 11月 9日 (木)	東京 (市ヶ谷)	TKP市ヶ谷カンファレンスセンター バンケットホール9C 東京都新宿区市ヶ谷八幡町8番地 TKP市ヶ谷ビル9階
平成29年 11月 10日 (金)	仙台 (仙台)	TKPガーデンシティ仙台 ホール13B 宮城県仙台市青葉区中央1-3-1 AER13階
平成29年 11月 17日 (金)	東京 (市ヶ谷)	TKP市ヶ谷カンファレンスセンター ホール3D ※会場名が変更になりました 東京都新宿区市ヶ谷八幡町8番地 TKP市ヶ谷ビル3階
平成29年 11月 30日 (木)	岡山 (岡山)	TKP岡山会議室 ホール2A 岡山県岡山市北区磨屋町1-6 岡山磨屋町ビル2階
平成29年 12月 8日 (金)	福岡 (博多)	TKPガーデンシティ博多新幹線口 会議室4-A 福岡県福岡市博多区博多駅中央街5-14 福さ屋本社ビル4階
平成30年 1月 18日 (木)	名古屋 (名古屋)	TKPガーデンシティPREMIUM名古屋新幹線口 バンケットホール8A 愛知県名古屋市中村区椿町1-16 井門名古屋ビル8階
平成30年 1月 26日 (金)	大阪 (新大阪)	TKP新大阪駅前カンファレンスセンター ホール4A 大阪府大阪市東淀川区西浪路1-3-12 新大阪ラーニングスクエアビル4階

No.	時間	プログラム	担当講師等
1	13:30-14:05	拡大する企業とフードバンクの連携 調査報告	公益財団法人流通経済研究所
2	14:05-14:35	事例紹介	企業実務者(1~2社)
	(15分)	休憩	
3	14:50-16:30	情報交換会 議論セミナーに参加された「フードバンクに食品提供を行っている企業」、「食品提供を検討している企業」、「フードバンク団体」、「地方公共団体」等と同じテーブルを囲み、フードバンク活用促進に向けた情報交換・意見交換を行います。	コーディネーター 東京農業大学 名誉教授 牛久保 明邦 氏
4	16:30-17:00	フリータイム（交流、名刺交換等）	

定員 40名（同日午前開催の「フードバンク産生資源講習会」参加者を含まず） ※定員になり次第締め切らせていただきます（先着順）

対象 食品関連事業者、フードバンク活動団体、福祉関係団体、地方公共団体等

主催: 公益財団法人 **流通経済研究所**
運営事務局: 一般社団法人日本有機資源協会

お申込み・お問い合わせについては裏面をご覧ください

➡

本講習会は平成29年度農林水産省補助事業フードバンク活動の推進事業の一環として開催するものです。

2 開催実績

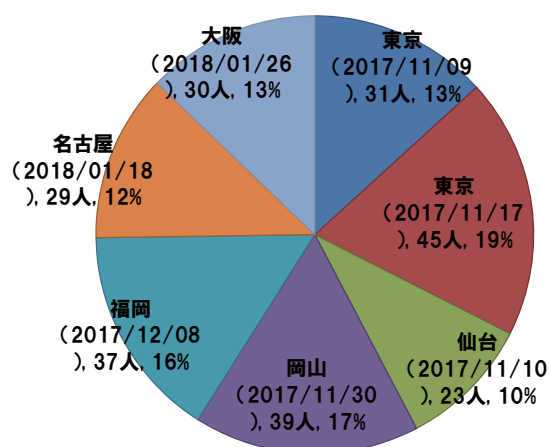
(1) 参加人数

概ね各会場定員 40 名前後となるよう調整しつつ、募集したその結果、7 会場で計 234 名（1 会場あたり 33.5 名）を動員した（図表 4、図表 5）。

図表 4 フードバンク活用促進セミナー&情報交換会 開催実績

No.	開催時期	場所	事例紹介企業	参加人数
1	11月9日	東京 (1回目)	○山崎製パン株式会社(製造業) ○株式会社はくばく(製造業)	31名
2	11月10日	仙台	○山崎製パン株式会社(製造業) ○生活協同組合連合会コープ東北サンネット事業連合 (コープフードバンク)(生協)	23名
3	11月17日	東京 (2回目)	○山崎製パン株式会社(製造業) ○株式会社はくばく(製造業)	45名
4	11月30日	岡山	○五洋食品産業株式会社(製造小売業) ○株式会社ハローズ(食品スーパー)	39名
5	12月8日	福岡	○五洋食品産業株式会社(製造小売業) ○株式会社ハローズ(食品スーパー)	37名
6	1月18日	名古屋	○山崎製パン株式会社(製造業) ○生活協同組合東海コープ事業連合(生協)	29名
7	1月26日	大阪	○山崎製パン株式会社(製造業) ○株式会社ハローズ(食品スーパー)	30名
合計				234名

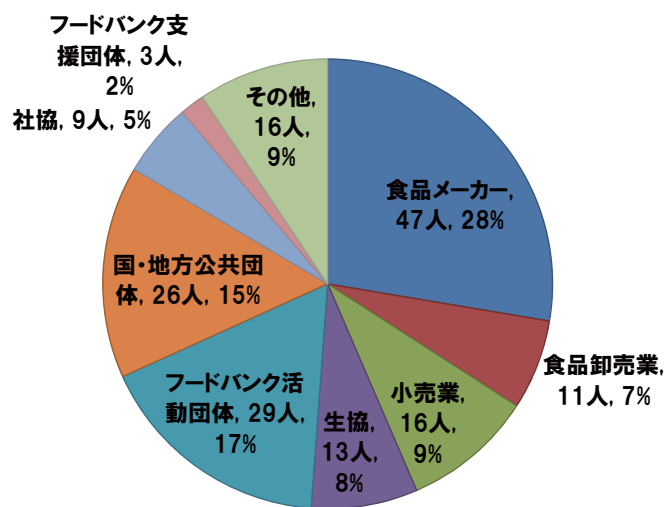
図表 5 フードバンク活用促進セミナー&情報交換会 会場別の動員人数構成



(2) 参加者の業種構成

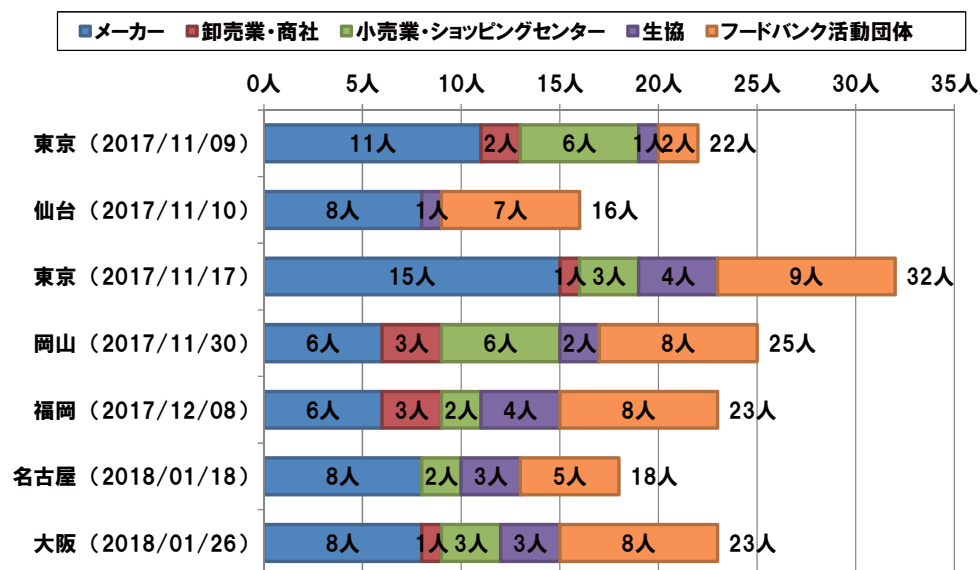
参加者の業種構成は、食品メーカー（27%）が最も多く、ついでフードバンク活動団体（20%）、国・地方公共団体（13%）の順であった（図表 6）。メーカーを除いた食品関連事業者（卸売業・商社、小売業・ショッピングセンター、生協）の参加者は 50 名（21%）であった。また、各会場・業種別の参加者数は図表 7 のとおりであった。

図表 6 参加者の業種構成（234）



※（ ）内の数字は参加者総数。

図表 7 会場・業種別の参加者数（食品関連事業者とフードバンク団体のみ抜粋）



(3) 会場の様子

当日の各地の会場の様子は図表 8 の通りである。

図表 8 フードバンク活用促進セミナー&情報交換会 会場の様子



3 成果と課題

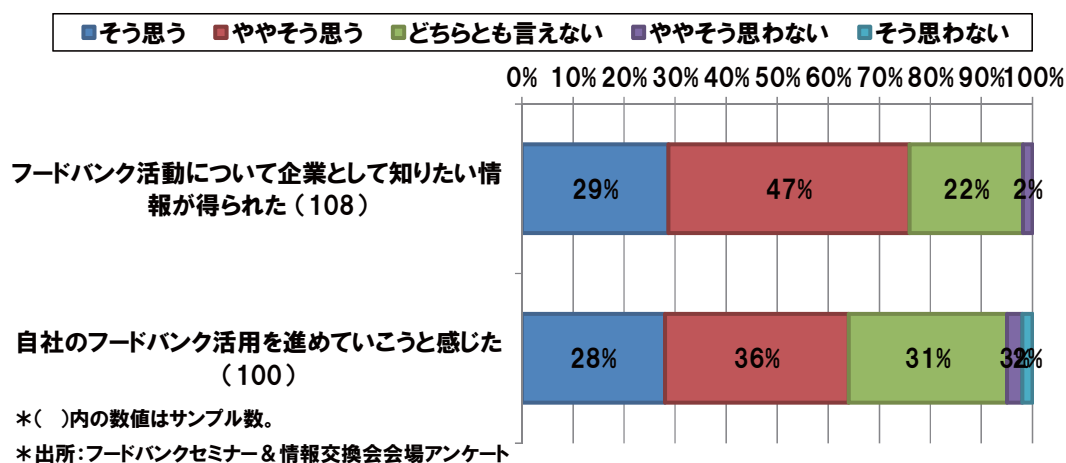
(1) 成果：フードバンク活動に対する理解、及びフードバンク活用意向の向上について

会場アンケートの回答等から、今後のフードバンク情報交換会&セミナーの運営面での課題を検討した。

① 食品関連事業者（食品製造業・卸売業・小売業等）のフードバンク活動に対する理解、及びフードバンク活用意向の向上

フードバンク活用促進セミナー&情報交換会では、会場アンケートを実施している。そのなかの食品関連事業者を対象とした「企業として知りたい情報が得られた」という設問に、76%が「そう思う」＋「ややそう思う」と回答している。また、「自社のフードバンク活用を進めていこうと感じた」という設問には、64%が「そう思う」＋「ややそう思う」と回答している（図表 9）。この集計結果から、参加食品関連事業者のフードバンク活動に対する理解、及びフードバンク活用意向の向上について一定の成果があったと評価できる。

図表 9 セミナー受講後のフードバンク活動の内容理解度、活用意向度
(設問対象：食品関連事業者のみ)



また、参加食品関連事業者の会場アンケートのフリーコメントには次の記載がある（図表 10）。これらのコメントから、定性的にも、参加食品関連事業者の一定の評価を得たと評価できる。

図表 10 食品関連事業者の会場アンケートでのフリーコメント（一部）

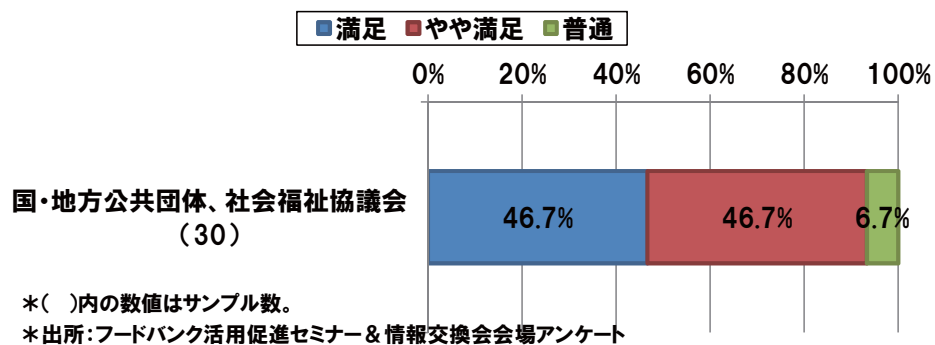
- ・ フードバンク団体についての理解が進んだ
- ・ フードバンクの実態、基礎的な情報、フードバンク活動の流れ、フードバンクの様々な運営体制、タイプがわかってよかった。
- ・ 社内で今回の内容を紹介していきたい。今後もこの様な機会が大切だと思う。

出所：フードバンク活用促進セミナー&情報交換会会場アンケート

② 福祉関係団体及び地方公共団体のフードバンク活動に対する理解向上

会場アンケート結果から、国・地方公共団体と社会福祉協議会の参加者（30 名）回答を抽出し、フードバンク活用促進セミナー&情報交換会の総合満足度を集計した。その結果、「満足」＋「やや満足」の回答合計が 93.4%であった。福祉関係団体及び地方公共団体のフードバンク活動に対する理解向上が進んだと考えられる。

図表 11 フードバンク活用促進セミナー&情報交換会の全体を通した総合満足度
(国・地方公共団体、社会福祉協議会)



このように、フードバンク活用促進セミナー&情報交換会の開催を通じて、フードバンク活動に対する理解、及びフードバンク活用意向の向上は進んだものと評価できる。

(2) 課題

会場アンケートの回答から、今後のフードバンク情報交換会&セミナーの課題を検討した。

① 動員面

開催地域別にみると、東京以外の開催地で、食品関連事業者の動員が十分に伸びなかった点は課題といえる。企業、とくにフードバンク活用を意思決定できる本社が東京に多いといった状況はあるものの、岡山など、フードバンク活用に積極的な食品関連事業者による積極的な呼びかけによって、地方でも一定の参加者を確保した会場もある。こうした工夫を他会場でも採り入れ、さらなる動員を目指したい。

業種別では食品関連事業者の内訳が製造業に偏っており、卸売業・小売業の動員が少ない。卸売業・小売業も少なからずフードバンク活用に関心がある。今後、卸売業・小売業の参加しやすい開催形態の検討も必要と考えられる。

② 内容

セミナーの主要ターゲット層である、食品製造業、卸売業、小売業、生協、外食・ホテル・旅館業、フードバンク団体のなかで、「全体を通した総合満足度」を3（普通）以下

とした回答者グループのフリーコメントを確認した（図表 12）。

意見交換会と今後のフードバンク活用についての情報提供について、時間を長く取って欲しいといった要望や、もっと踏み込んだ情報交換を希望する意見があった。今後の対応の方向性を検討したので、今後生かしたい。

図表 12 フードバンク活用促進セミナー&情報交換会の満足度の低かった食品関連事業者・フードバンク団体の意見と対応の方向性（総対象者 10 名の意見を抜粋）

テーマ	コメント	今後の対応の方向性
意見交換会	フードバンクの方が多く出席されるとありがたい	・フードバンク団体への参加呼びかけ強化 ・フードバンク団体が参加しやすい開催場所・日時等の再検討
	企業側からの発言が少なかった	・企業側への発言内容の事前整理依頼の実施 ・企業側が発言しやすい環境づくり(希望があれば、企業名を出さずに意見交換会に参加できる等の工夫)
	発言を求めるのであれば事前にそういう人材を要請いただければより良かった	・事前の趣旨連絡徹底と、発言機会がある旨のより明示的な提示 ・参加者イメージのより明示的な提示
	準備が十分でなく、検討・意見交換が充実できず、せっかくの機会を生かしきれなかった。事前に少し情報を頂けると助かる	
今後のフードバンク活用についての情報提供のあり方	検討するかどうかを考える情報は得られた。更に具体的に考えるにはもっと踏み込んだ情報が必要	・単に食品関連事業者とフードバンク団体間のマッチングするための時間だけでなく、食品関連事業者同士が本音で意見交換し、よりフードバンク活用に向け深い情報を得ることができるような運営方式の検討

出所：フードバンク活用促進セミナー&情報交換会会場アンケート

第3章 フードバンク衛生管理講習会の開催結果

本章では、フードバンク活用促進セミナー&情報交換会と同日に開催した、フードバンク衛生管理講習会の開催結果について報告する。

1 開催概要

(1) 目的・目標

フードバンクに係る人材の資質を向上するため、衛生管理技術等講習会を開催した。フードバンク衛生管理講習会の開催目標は次の通りである（図表 13 図表 1）。

図表 13 フードバンク衛生管理講習会の目標

フードバンクの資質向上	
1	フードバンクにおける食品の衛生管理に対する意識向上
2	フードバンクにおける食品の衛生管理技術の向上

(2) プログラム

講習会のプログラムは、担当講師を一般社団法人日本HACCPトレーニングセンターのエリアオフィサーとすることを決めた上で、同社のノウハウをベースに、検討会で議論された。検討結果を踏まえ、プログラムは次の通りとした（図表 14）。

図表 14 フードバンク衛生管理講習会のプログラム（各回共通）

No.	時間	内容	講師
1	10:00-11:00	1. フードバンクに求められる管理運営基準 2. 食品安全管理の考え方と実行のポイント	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター 各エリアオフィサー
	11:00-11:10	休憩	
2	11:10-11:50	3. フードバンクに求められる実践事項 4. 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」の解説	
3	11:50-12:00	質疑応答	

なお、検討会では、プログラム策定にあたり、フードバンクの特徴をふまえ、次のような論点が検討されたので、記載しておく。これらはプログラムに考慮されている。

- フードバンクは企業ではないが、食品のサプライチェーンの担い手である。また、一部のフードバンクによるトラブルや事故が、フードバンク活動全体の拡大の熱を冷やしかねない。実際、近年団体の新設が著しいが、無免許で調理に相当する作業を「知らずに」行っているケースもある。したがって、基本的に事業者と同程度の

厳格な内容とする。

- 一方、あまりに厳しい内容の要求は、自発的ボランティア活動であるフードバンク活動を萎縮させかねない。
- そこで、フードバンク団体が理解・実践すべき内容を噛み砕いて解説することと基本方針とし、考え方のフレームワークとして、近年、食品関連事業者で導入が進んでいるHACCPを用いることにした。
- ついては、同領域の指導経験豊富な一般社団法人日本HACCPトレーニングセンターを講師に起用し、同センターを交えた検討会等での検討を経て、プログラムを具体化した。
- また、講習会では、農林水産省が平成 28 年 11 月に公表した「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」も解説し、フードバンク団体へのさらなる浸透を図ることとした。

(3) パンフレット

パンフレットは図表 15 の通りである。参加対象者は、「フードバンク活動に関わる方」とし、フードバンクで食品を管理する方、スタッフやボランティアを指導する方、食品衛生管理の基本を知りたい方、食品管理実務のさまざまな疑問を解消したい方 などの参加を呼びかけた。

業種としては、フードバンク団体に加え、フードバンク団体と関係がある社会福祉法人、福祉関係団体、地方公共団体の方も対象とし、研修への集中度を高める観点から、各会場 20 名前後を定員として募集した。

図表 15 フードバンク衛生管理講習会 パンフレット

フードバンク衛生管理講習会

フードバンクに求められる管理運営基準

全国6カ所(7回) 2時間無料講座好評受付中

日時	開催地 (最寄駅)	会場
平成29年 11月 9日 (木)	東京 (市ヶ谷)	TKP市ヶ谷カンファレンスセンター カンファレンスルーム4B ※会場名が変更になりました 東京都新宿区市谷八幡町8番地 TKP市ヶ谷ビル4階
平成29年 11月 10日 (金)	仙台 (仙台)	TKPガーデンシティ仙台 カンファレンスルーム13C 宮城県仙台市青葉区中央1-3-1 AER13階
平成29年 11月 17日 (金)	東京 (市ヶ谷)	TKP市ヶ谷カンファレンスセンター カンファレンスルーム7C 東京都新宿区市谷八幡町8番地 TKP市ヶ谷ビル7階
平成29年 11月 30日 (木)	岡山 (岡山)	TKP岡山会議室 カンファレンスルーム2A 岡山県岡山市北区磨屋町1-6 岡山磨屋町ビル2階
平成29年 12月 8日 (金)	福岡 (博多)	TKPガーデンシティ博多新幹線口 会議室4-B 福岡県福岡市博多区博多駅中央街5-14 福さ屋本社ビル4階
平成30年 1月 18日 (木)	名古屋 (名古屋)	TKPガーデンシティPREMIUM名古屋新幹線口 バンケットルーム7D 愛知県名古屋市中村区椿町1-16 井門名古屋ビル7階
平成30年 1月 26日 (金)	大阪 (新大阪)	TKP新大阪駅前カンファレンスセンター カンファレンスルーム4A 大阪府大阪市東淀川区西淀路1-3-12 新大阪ラーニングスクエアビル4階

時間	プログラム	担当講師
10:00-12:00 (通中休憩あり)	○ フードバンクに求められる管理運営基準 ○ HACCPは食品安全見える化のツール ○ 物流は“安全のバトン”のつなぎ手 ○ リスクは変化する ○ 質疑応答	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター 各エリアオフィサー

時間 10時～12時 / **開場** 9:30 **定員** 20名 ※定員になり次第締め切らせていただきます(先着順)
対象 フードバンク活動に関わる方
 「フードバンクで食品を管理する方、スタッフやボランティアを指導する方、
 食品衛生管理の基本を知りたい方、食品管理実務のさまざまな疑問を解消したい方 など」

同日午後、同建物で開催する**フードバンク活用促進セミナー**にもそのまま参加いただけます！
 食品関連事業者とフードバンク団体による意見交換・交流会を実施します。講習会と併せてのご参加をお待ちしております。

主催: 公益財団法人 **流通経済研究所**

運営事務局: 一般社団法人日本有機資源協会

**お申込み・お問い合わせについては
裏面をご覧ください**

本講習会は平成29年度農林水産省補助事業フードバンク活動の推進事業の一環として開催するものです。

2 開催実績

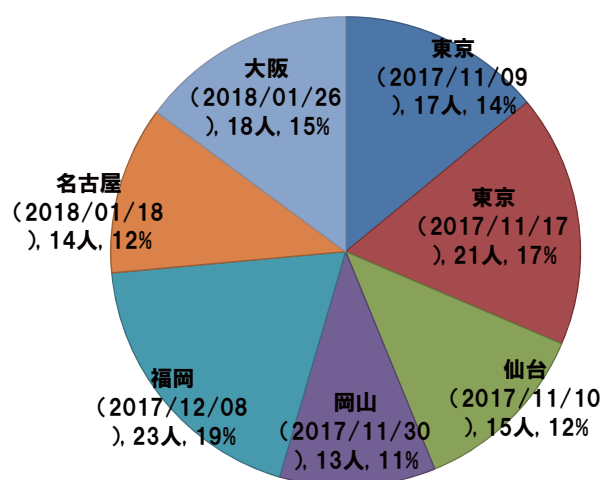
(1) 参加人数

会場定員 20 名として募集したその結果、7 会場で計 133 名（1 会場あたり 19.0 名）を動員した（図表 16）。

図表 16 フードバンク衛生管理講習会 開催実績

No.	開催時期	場所	講師	参加人数
1	11月9日	東京	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター 専務理事 杉浦 嘉彦 氏	17名
2	11月10日	仙台	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター 理事 小松 和志 氏	15名
3	11月17日	東京 (2回目)	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター 専務理事 杉浦 嘉彦 氏	21名
4	11月30日	岡山	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター 理事 長井 昭 氏	13名
5	12月8日	福岡	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター 上田 和久 氏	23名
6	1月18日	名古屋	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター エリアオフィサー 奥田 貢司 氏	14名
7	1月26日	大阪	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター エリアオフィサー 安並 信治 氏	18名
合計				121名

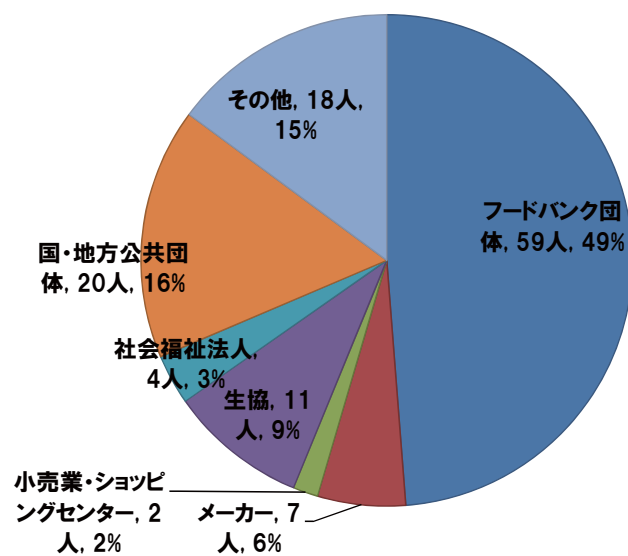
図表 17 フードバンク衛生管理講習会 会場別の動員人数構成



(2) 参加者の業種構成

参加者の業種構成は、フードバンク団体（49％）が最も多く、ついで国・地方公共団体（16％）、生協（9％）の順であった（図表 18 図表 6）。食品メーカーを除いた食品関連事業者（卸売業・商社、小売業・ショッピングセンター、生協）の参加者は 50 名（21％）であった（図表 18）。

図表 18 フードバンク衛生管理講習会 参加者の業種構成



(3) 会場の様子

当日の各地の会場の様子は図表 19 の通りである。

図表 19 フードバンク衛生管理講習会 会場の様子



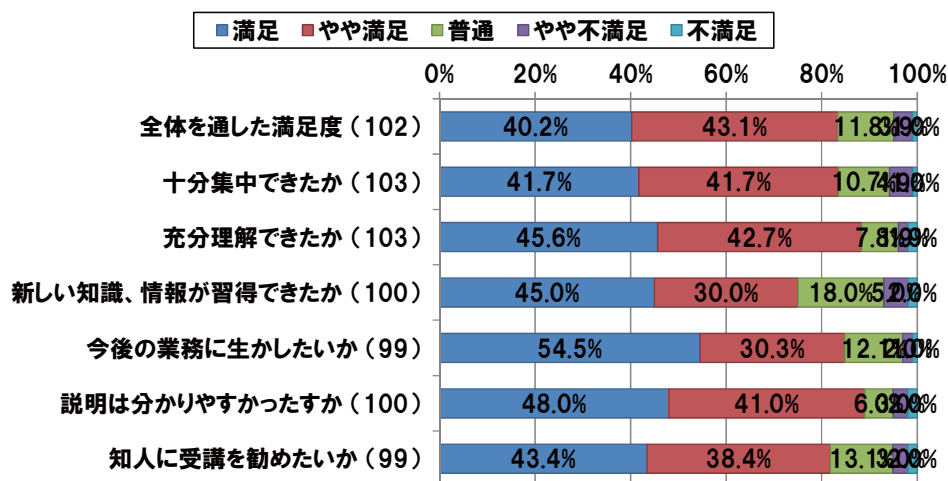
3 成果と課題

(1) 成果：フードバンクの資質向上について

① 内容に関する満足度

フードバンク衛生管理講習会の会場アンケート結果は、以下のとおりである（図表 20）。各項目とも、「満足」＋「やや満足」との回答が 75%以上であった。参加者は内容を十分に理解し、新たな知識や情報を得て、今後の運営管理基準の向上のために活かそうとしている意向が伺える。

図表 20 フードバンク衛生管理講習会 内容についての満足度



出所：フードバンク活用促進セミナー&情報交換会会場アンケート

② フードバンクにおける食品の衛生管理に対する意識向上

「今後の業務に生かしたいか」との設問への回答を見ると「満足」＋「やや満足」との回答が 84.8%であり、食品衛生管理に対する意識向上に効果があったと考えられる。

③ フードバンクにおける食品の衛生管理技術の向上

「新しい知識、情報が習得できたか」との設問の回答を見ると「満足」＋「やや満足」が 75.0%を占め、食品の衛生管理技術向上に一定の効果のある内容だったと言える。

(2) 今後の課題

今回の講習会開催をふりかえり、運営面での課題を整理した。内容は以下の 3 点である。

① フォローアップ調査等の実施

講習会について最も重要なことは、講習会で学んだ内容を、参加者が実践することである。今後、参加したフードバンク関係者に対してフォローアップ調査などを行い、学んだ内容を実務に取り入れているか、スタッフと情報共有したか、新たにどういった情報ニー

ズがあるか等について、状況や意見の把握を行うことが重要と言える。その意味で、講習会とその後のフォローアップ調査をセットで企画・スケジュールリングすることも有効だろう。

② 講座のレベル分けの検討

一方、今後、講習会受講後の満足度や実務への活用意欲をさらに高めるには、受講者のレベルに応じた複数の講習会の開設などを検討することも必要と考えられる。今回の参加者は、上は10年以上の活動歴のある団体の責任者の方から、下は今後の活動開始に向けた必要情報収集の初期段階という方まで、参加者のレベルにかなりのばらつきがあった。1回の講習会参加による効果をより高めるためには、経験や習熟レベルに応じた講習会の開設などは有効な手段と考えられる。

③ 本会場から離れた場所でも参加できる実施方法の検討

加えて、講習会の開催場所・日程が決まっているため、当日現地に出向く段取りを組めない、移動費用の捻出が難しいなど、地理的問題を主な要因として、会場に出向き、参加することが難しい場合があると考えられる。このような理由で受講できない人に対して、本会場から離れた場所でも、実際に参加しているような感覚で受講できる実施方法の導入を検討していくことも必要と考えられる。

④ 修了証等の付与の検討

また、講習会に参加することは、フードバンク団体のスタッフにとり、個人の技能・団体としての運営水準や、その向上に対する意欲を示すバロメーターとなりうるので、講習会参加者に対して、修了証等を付与し、受講履歴等をHPなどで情報発信するよう指導することも有効と感ぜられる。

第4章 検討会の開催結果

本章では、食品関連事業者の利用促進に向けた検討会の開催結果について報告する。

1 目的

学識経験者、食品関連事業者等で構成される検討会を設置し、食品関連事業者のフードバンク活動の利用促進に向けた方策の取りまとめを行った。

2 検討体制

検討会の体制は次の通りである（図表 21）。実態に即して議論できるよう、実務家委員は、いずれも、フードバンクに商品提供行う企業のフードバンク業務の担当責任者、および事業者としてフードバンク活動行う企業・生協の担当責任者を起用した。

図表 21 食品関連事業者のフードバンクの利用促進に向けた検討会 委員名簿

区分	社名・部署・役職	氏名	備考
有識者	東京農業大学 名誉教授	牛久保 明邦	座長
実務家	生活協同組合連合会 コープ東北サンネット事業連合 コープフードバンク 事務局長	中村 礼子	
	(株)はくばく 市場戦略本部 購買部 部長	新井 泉	
	(株)ハローズ 商品ライン本部 商品管理室長	太田 光一	
	一般社団法人フードバンク協和代表理事	加城 敬三	
	マルハニチロ(株) 経営企画部経営戦略グループ課長役	齋藤 麻里	
	一般社団法人日本HACCPトレーニングセンター専務理事	杉浦 嘉彦	

3 検討会の開催結果

本年度の検討会の開催結果は、次の通りである（図表 22、図表 23）。

図表 22 食品関連事業者のフードバンクの利用促進に向けた検討会 開催結果

開催時期及び回数	検討内容
平成29年8月～ 平成30年3月 全3回開催	○第1回 平成29年8月7日10:00～12:00 1 検討会の趣旨説明 2 委員ご挨拶・活動内容紹介 3 ヒアリング結果中間報告 4 フードバンク衛生管理講習会・フードバンク活用促進セミナーの内容について ○第2回 平成29年10月17日15:30～17:30 1 セミナーの調査報告の内容について 2 セミナーの情報交換会の進め方（案）について

	3 フードバンク衛生管理講習会テキスト容について 4 今後のスケジュール、その他 ○第3回 平成30年3月14日 10:00～12:00 1 本年度事業の実施結果報告 2 本年度事業の実施結果のまとめ 3 今後の食品関連事業者のフードバンク活動の利用促進 に向けて（ディスカッション）
--	--

図表 23 食品関連事業者のフードバンクの利用促進に向けた検討会 会場の様子



4 検討会の成果について

検討会では、食品関連事業者のフードバンク活動の利用促進に向けた方策の取りまとめを行った。この内容は第6章、第7章で説明する。

第5章 調査研究の実施結果

本章では、調査研究の実施結果について報告する。

1 目的

検討会で議論を行うため、食品関連事業者のフードバンク活動の利用における課題の解消に向け、フードバンク活動、および企業との連携等の優良事例の調査・分析・整理を行った。

2 調査内容

検討会での議論の結果、調査では、企業との効果的な連携によって、スピーディーにムリ・ムダなく、かつ円滑に食品提供を受け寄贈を行うフードバンク団体の事例情報を中心に集め、検討することとした。フードバンク団体へのヒアリング調査の内容は次の通りである（図表 24）。

図表 24 フードバンク団体へのヒアリング調査の内容

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">○フードバンク団体の基本情報<ul style="list-style-type: none">・ 組織概要
(活動地域、活動歴、スタッフ・ボランティア数、提供企業・譲渡先施設数など)・ 取り扱い実績・ 保有施設・車両・ 物流体制・ 衛生管理の実施状況・ 受け入れ条件、企業との取り決めの内容・ 譲渡先の種類、選定方法、取り決めの内容○企業との効果的な連携構築に関する内容<ul style="list-style-type: none">・ マッチング向上のための活動状況・ 企業との関係強化・連携強化のための活動状況・ 効率的な物流体制構築のための工夫・ 組織の効率的な運営のための工夫・ リスク管理、有事対応の状況○団体活動に関する内容<ul style="list-style-type: none">・ 広報活動・ 他のフードバンクとの連携状況・ スタッフ、ボランティアの教育・ 活動の持続拡大に向けた課題、障害についての認識、将来展望 等 |
|--|

3 調査対象

調査対象は、文献調査等の結果をもとに決定した。また、予備調査として、食品関連事業者側の観点（フードバンク活用に関する考え方や、運用面など）を確認するため、食品関連事業者のヒアリングを4社実施した。

(1) フードバンク団体

- 1) コープ東北サンネット事業連合 コープフードバンク (宮城県)
- 2) フードバンクまえばし (群馬県)
- 3) NPO 法人フードバンクいしかわ (石川県)
- 4) 認定特定非営利活動法人フードバンク山梨 (山梨県)
- 5) 認定特定非営利活動法人セカンドハーベスト名古屋 (愛知県)
- 6) 認定特定非営利活動法人フードバンク関西 (兵庫県)
- 7) 特定非営利活動法人フードバンク岡山 (岡山県)
- 8) 一般社団法人フードバンク協和 (長崎県)

(2) 食品関連事業者（予備調査）

- 1) 株式会社スギヨ (石川県、製造業)
- 2) ハゴロモ株式会社 (広島県、製造業)
- 3) マルハニチロ株式会社 (東京都、製造業)
- 4) 株式会社ハローズ (岡山県、小売業)

4 調査方法

調査は、訪問ヒアリングにより行った。

(1) 調査期間

平成 29 年 7 月～平成 29 年 10 月

(2) 実施機関

公益財団法人流通経済研究所

5 調査結果について

調査結果は、巻末資料「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―」を参照のこと。なお、本資料の内容は、各地で開催したフードバンク活用促進セミナー&情報交換会で説明されている。

また、調査結果から得られた今後の食品関連事業者のフードバンク活動の利用促進に向けた方策に関する示唆については、その他の事業と同様、第 6 章、第 7 章にまとめて記載している。

第6章 事業の成果の整理

本章では、事業の成果の整理として、本年度の取り組みから明らかになったことについて報告する。

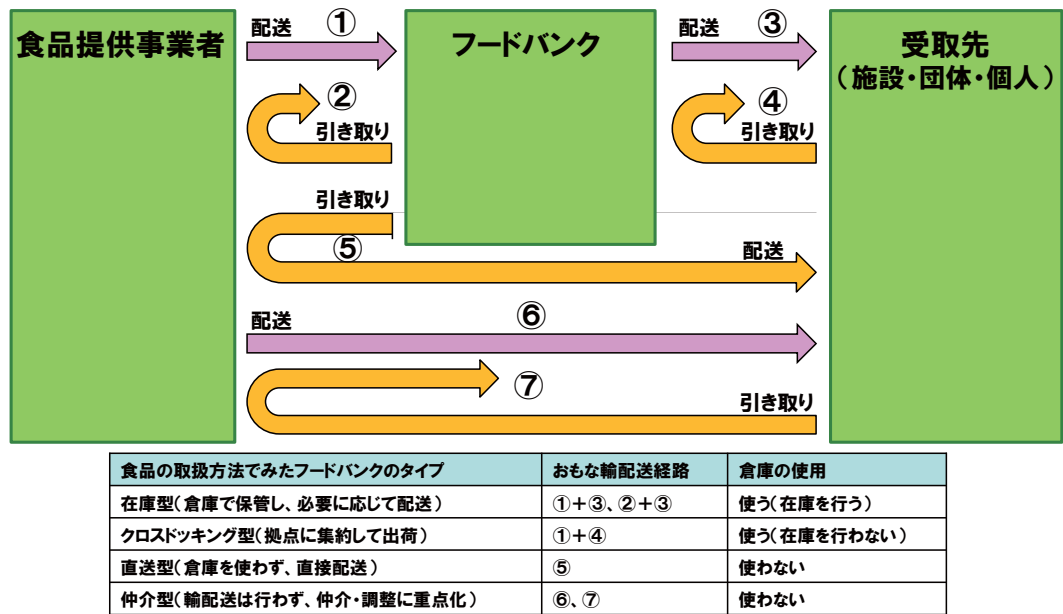
1 フードバンク団体の活動について明らかになったこと

(1) フードバンクによる余剰食品等の受け渡しの全体像

現在、我が国では、以下のような経路・方法によって、フードバンク団体を中心とした食品提供事業者から受け取り先となる福祉施設などへの余剰食品の受け渡しが実施されていることが確認された（図表 25）。

配送、引き取り、直送、配送管理、倉庫の使用有無など、様々な食品取り扱い方法により、活動が営まれている。またそれにより、フードバンク団体のタイプは概ね 4 つに分類できる。

図表 25 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



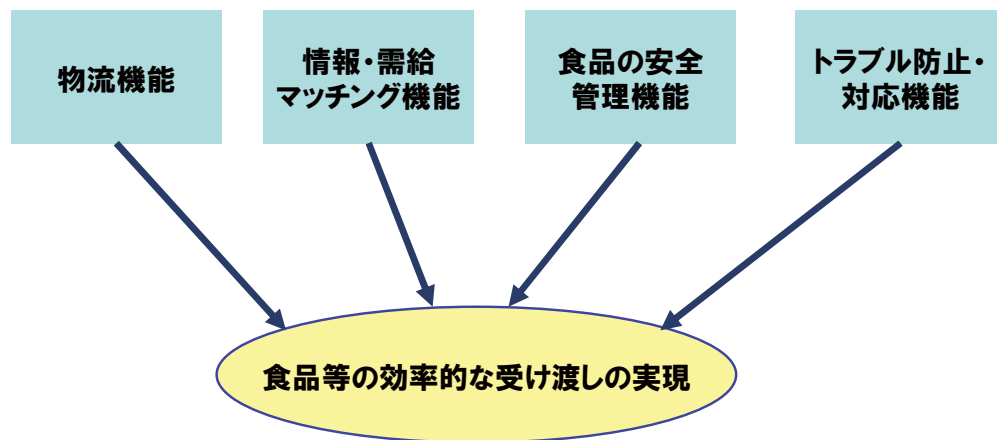
出所：三菱総合研究所（2010）『平成21年度フードバンク活動実態調査報告書』、流通経済研究所の平成29年度ヒアリング調査をもとに流通経済研究所作成。

(2) フードバンクが担っている機能

フードバンク団体は、余剰食品等の効率的な受け渡しの実現に向けて、主に「物流機能」、「情報・需給マッチング機能」、「食品の安全管理機能」、「トラブル防止・対応機能」の4つの機能を発揮している（図表 26）。

中でも先進的なフードバンクでは、これらの機能を充実させるために、さまざまな工夫や革新を図り、食品等の効率的な受け渡し機能の維持・向上に努めている。

図表 26 フードバンクが担っている機能



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。

(3) 食品取扱量の向上に向けたフードバンク団体の取り組み

フードバンク団体では、食品取扱量の向上に向けて、新たに以下の取り組みが行われていることを確認した。

① 企業からの信頼向上につながる食品の品質・衛生管理の徹底

- 受け入れ基準を設定し、寄贈先の許容量を考慮して、事業者からの提供数量を決め、食品を受け取っている。
- 寄贈先には期限内の消費を徹底し、万一寄贈先で期限が切れた場合は適切に廃棄するよう要請している。
- フードバンク団体では入荷後速やかに外装等に賞味期限日を貼り、先入れ先出し、期限切れ防止を徹底している。
- 先行フードバンクのノウハウを生かして、共通の衛生管理規定を作っている。
- 食品衛生管理者の資格を持っている。また、ボランティアミーティングを実施、新しい食品の扱い等の講習を実施している。さらに寄贈先施設にも年に2回、活動報告とあわせて食品の取扱い上の注意点の説明会を設けている。
- （公財）日本フードバンク連盟の監査を2年に1回を受けている。

② 提供企業の開拓

- 災害備蓄品の寄贈を要請している。最近、備蓄品の提供が増加傾向にある。
- 県が食品廃棄物の発生抑制・減量化を目的として、県内の食品関連事業者にはフードバンク活用を呼びかけている。
- CSRを重視する企業の訪問に重点を置いて開拓を行っている。

③ 物流機能・キャパシティの向上

- 企業側の大量の食品提供の依頼に極力対応できるよう、食品提供を受けきり、捌ききるためのフードバンク相互のネットワークを強化している。
- 寄贈できる先がある場合、賞味期限残日数が3～4日の商品も受け入れている。受け入れ基準を明確に設けず、柔軟に対応することを重視している。捌ききるために、フードバンク間の横の連携も密にするよう心がけている。

④ 商品管理・トレーサビリティにおける工夫・革新等

- タグ・シールや在庫表でパソコン管理し、賞味期限やジャンル別など、卸売業等と同等の管理をしている。
- QRコードシステムを導入、単品管理、箱にラベリングし、配布の詳細も記録している。

⑤ その他

- 助成金とチャリティーバザーの収益で、運営資金を確保に努めている。

2 フードバンクを活用していない事業者について明らかになったこと

(1) フードバンク活用の必要性の認識について

フードバンク未活用事業者は、フードバンク活用の必要性を以下のように認識している。

- 食べられる食品を捨てるという行為は、食品関連事業者で働いている人間の精神衛生上よくないことである。
- 食べられるものはできるかぎり、廃棄業者に回さず、食べてもらい、食べ物としての生命を全うしてほしい。
- 余剰食品が大量に発生する場合もあり、廃棄に掛かるコストも非常に問題となっている。

(2) フードバンクを活用していない背景・事情

フードバンク未活用の背景には、おもに以下の要因があり、社内コンセンサスが得られない状況にある（支店単位等で取り組まれているが、全社的展開にならない場合がある。一方、経営トップがフードバンク活用を決めても、現場まで説明や連絡が行き届かず、目的・意義・運用方法等が正しく理解されないまま、適切に取り組みが行われていない場合もある）。

① フードバンクに関する情報不足

- 商品の受け入れ基準がわからない（取り扱える温度帯、数量、賞味期限残日数、バラ商品の受け入れ可否など）。
- 商品の具体的な受け渡し方法がわからない

② トラブルに対する不安

- 責任の所在についての不安。
- トレーサビリティーの確保する不安。
- 対策を講じてもお払拭できないトラブル発生不安。

③ 既存得意先とのバッティングに対する配慮 ※特に日配品（パンなど）

- 賞味期限が短い商品の場合、得意先と寄贈先に届けられる商品の鮮度（品質）が全く同じものとなり、既存得意先で商品を有料で購入する消費者との線引きをどうするかが問題となる。

3 フードバンクを活用している事業者について明らかになったこと

(1) フードバンク活用事業者とフードバンク団体との連携

フードバンク活用事業者は、フードバンク団体と以下のように連携し、食品提供を実施している。

① 物流に関する連携等

- フードバンク団体が工場に引き取りに来る、福祉施設等が直接に引き取りに出向く、宅急便代の負担など、来るなど、受益者である施設等に負担をお願いし、事業者・フードバンク側の物流費を抑える試みが見られる。
- 物流会社が、フードバンク活動支援として特別に便宜を図ってくれる場合があり、相談している事例がある。
- 帰社便を活用するなど、ロジスティクスを効率化して、自社便で事業者がフードバンクに商品を届ける事例もある。

② トラブル発生時の対応 → 提供商品をめぐるトラブルは生じていない模様

- 食品関連事業者とフードバンク団体の取組開始前の契約・覚書・同意書等の締結はほぼ徹底されている。
- また、情報交換会の場で、農林水産省が「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、普及を図っていること、また、いくつかのフードバンク団体が、自団体が用意している食品提供に関する合意書の内容を説明し、現在、フードバンクを活用していない事業者は、「それならば安心して提供できる」と評価している。
- フードバンク団体と寄贈先施設等との寄贈開始前の取り交わし締結もほぼ徹底されており、寄贈先で期限が切れた場合は廃棄するよう適切に要請している。

③ 既存得意先とのバッティングに対する配慮

- 提供食品の配布数・配布先をフードバンクに指定し、既存得意先に影響が及ばないようにしている製造業もある。

④ 食品提供事業者によるフードバンク団体の組織運営基盤につながる支援

- 小売業等がフードバンク団体に自社倉庫の一部をフードバンク団体に保管場所として貸与し、活動を支援している。

(2) フードバンクを活用している事業者が直面している課題

一方で、フードバンク活用事業者では、以下のような課題に直面している。

① フードバンク側で食品を捌ききれないケース

- 発生量の変動が大きく、発生量が多い場合に、フードバンク側で全品の引き取りが難しく、断われる場合がある。

② 企業としてのPRの難しさがある

- フードバンクを活用することの理解の拡大が、社内に対しても、社外に対しても難しい。

③ フードバンクに対応する部署が明確でない場合がある

- フードバンクに対応する部署が明確ではなく、属人的であったり、全社的なフードバンク活用コンセンサス形成や活用促進に向けた気運が十分であったりするため、食品の提供が小規模な範囲（部署、地域、商品）に留まっている場合がある。

4 食品関連事業者、フードバンク団体に対する期待

フードバンク活用推進フードバンク活用促進セミナー&情報交換会において、食品関連事業者・フードバンク団体に対して、食品関連事業者によるフードバンク活用拡大に向けた今後の取り組みのあり方を明らかにする上で示唆となりうる以下の内容が提案された。

(1) フードバンク団体等からの食品関連事業者に対する期待・提案（主なもの）

- 食品関連企業で、フードバンクの活動を、社内の中で、いかに議論していただけるかが重要。食品関連企業の方々が、体験、教育研修の一環として、フードバンク活動に関わり、実際にフードバンクに商品を提供して、利用者へ届くまでの一連のシステムを体験してほしい。さらに試行錯誤的な取り組みであってもしっかりと継続していくことが、やがて大きなマッチング構築につながるのではないかと考える。
- 食品を寄付する側は、廃棄コスト削減のメリットになるので、食品と寄付金の両方の提供を検討いただきたいと考えている。

(2) 食品関連事業者からのフードバンク団体に対する期待・提案（主なもの）

- ローカルではマッチングが上手くいかない。同じものが大量に提供されるが、消費は細々というような需要と供給が乖離する状況が生じうる。
- 一方、中小企業も含めれば製造業も各地にあり、近隣のフードバンクに提供したいニーズもある。
- これらを両立させるため、しっかりとフードバンクの全国ネットワークと指揮系統体制を築くことが大事で、それにより、フードバンク活動がさらに全国的に根付いてくものと考えられる。

5 セミナーおよび講習会開催についての意見

フードバンク活用推進フードバンク活用促進セミナー&情報交換会およびフードバンク衛生管理講習会の参加者アンケートでは、今後の取り組みのあり方を明らかにする上での示唆となりうる以下の意見が挙がっていた。

(1) 食品関連事業者

- フードバンク団体についての理解が進んだとの声が多い
 - ・ フードバンクの実態、基礎的な情報、フードバンク活動の流れ、フードバンクの様々な運営体制、タイプがわかってよかった。
 - ・ 社内で今回の内容を紹介していきたい。今後もこの様な機会が大切だと思う。
 - ・ 企業の事例をもっと多く知りたい。

(2) フードバンク団体

- 引き続き、講習会、およびマッチングの機会を望む声が多い
- チェックリスト・具体的実践事項等の具体的な情報提供の要望が多い
 - ・ 日頃のフードバンク活動の中で求められる実践事項、チェックリスト、記録の仕方などの具体的な内容についての詳説を希望する。
- 最新の規則・制度の情報提供に関する要望が多い
 - ・ 食品衛生規則の見直しにより(義務から制度)注意すべき点や大きく変わる点があれば追って知らせたい。
 - ・ 食品を扱う者として余りにも初歩的(常識的)なことを知らずに携わっていたことに自分自身驚いた。細かい点に至るまでメンバーに早速徹底したい。本講習会を機に提供先での事故防止に努め、食品提供者への迷惑とならぬようにしたい。
 - ・ フードバンクの活動団体は定期的に講習会を受講した方がよいと思った。
 - ・ 今後スタッフも交代で受講させたい。毎年実施していただけるとよい。

第7章 食品関連事業者のフードバンクの利用促進に向けた取りまとめ

本章では、これまでの調査・検討結果にもとづき、食品関連事業者のフードバンクの利用促進に向けた今後の方向性として、フードバンク団体、食品関連事業者、行政に求められるもの（役割等）を提示する。

1 本年度の取り組みから明らかになったことのポイント

(1) 拡大する食品関連事業者とフードバンク団体との連携

本事業を通じて、まず、フードバンクの活用で先行する食品関連事業者とフードバンク団体との間での取り組みでは、大きな問題が起こることなく連携が進んでいることが確認された。中には、物流・情報等で革新的な取り組み事例も見られた。

(2) 一方で、フードバンクの情報の乏しい事業者もまだ存在

一方で、食品関連事業者側には、依然として、情報収集段階から進んでいない企業も少なくないことが伺えた。本事業では、セミナーや情報交換会を通じて、こうした食品関連事業者に有益な一定の情報を提供した。

(3) 企業の信頼を拡大しているフードバンクも少なくない

フードバンク側でも、商品取扱い、物流、情報、トラブル発生の対応などの機能を高め、企業からの信頼拡大につなげている事例があり、その内容を確認した。

(4) 新設の団体のなかには、品質・衛生管理に不安要素も散見

一方で、新設の団体を中心に、品質・衛生管理に不安視される側面が散見された。衛生管理講習会は、これらの企業にとり有益な情報となり、また「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」の理解を深め、活用を促す機会になった。そして、企業からの信頼拡大のために、品質・衛生管理・記録等の重要性を再確認する機会となった。

(5) 引き続き求められているマッチングの機会

フードバンク側では、食品の確保、提供企業の拡大に苦勞している団体が多く、マッチングの機会を引き続き必要としている。一部、地方自治体との連携が奏功していることが確認された。

(6) フードバンク間のネットワーク強化の重要性

一方、おもに、情報交換会を通じ、フードバンクで商品を捌ききれないことがないようにするための、また、きめ細かく地域で食品を収集し、有効活用していくためのフードバンク間のネットワーク強化の重要性が再認識され、重要と考えられる。

2 食品関連事業者のフードバンクの利用促進に向けた今後の対応の方向性

これまでの調査・検討結果をふまえ、検討会で議論を重ね、食品関連事業者のフードバンクの利用促進に向けた今後の方向性を「マッチングを促進するための情報発信のあり方」と、その後の「連携強化・取組拡大のあり方」という2つの論点で整理した。

以下でその2つの論点ごとに、フードバンク団体、食品関連事業者、行政に求められるものを（役割）を提示する。

(1) 論点1：マッチングを促進するための情報発信のあり方

今後の対応の方向性		
フードバンク団体に求められるもの	食品関連事業者に求められるもの	行政に求められるもの
- 食品関連事業者に対する食品提供の拡大に資する適切な情報の提供。 - 食品関連事業者に対するフードバンクへの寄附に係る税制上の優遇措置についての情報伝達の強化。 - 地域で食品提供を直接受けけることができるマッチングやキャパシティの向上。 - 認知度向上のためのHP、SNS、チラシ等による団体のPR。 - 積極的なイベントの開催とニュースリリース。 - 地域企業に対するPR活動。	- 提供可能な食品の種類・数量等についての情報開示の推進。 - 提供可能な防災備蓄品等の積極的な情報提供。 - 情報交換会等への積極的な参加と先行事例等の社内共有。 - 研修としてフードバンク活動の体験、研修の制度化。 - パイロットテスト、検証等による段階的な取り組み拡大。 - 帰り便を活用した物流面での協力の検討（物流事業者等）。 - フードバンク活動を後押しする積極的な広報活動の展開（報道、広告代理店等）。	- 情報交換会、衛生管理講習会等の定期的な開催。 - 食品関連事業者に対する食品提供の拡大に資する情報・機会の提供。 - フードバンク活動を実施/検討中のNPO等の把握。 - アンケート調査等によるフードバンクへ支援可能な食品関連事業者の把握と開拓。 - マッチングを後押しするためのフードバンクの情報公開フォーマットの提供。^{*1} - 地方公共団体等へのフードバンク活動との連携強化に資する情報・機会の提供。 - 先行事例等の情報共有。 - 自治体レベルでの福祉課・ごみ減量課等での包括的な予算措置。

(2) 論点 2 : 連携強化・取組拡大のあり方

今後の対応の方向性		
フードバンク団体に求められるもの	食品関連事業者に求められるもの	行政に求められるもの
・ 企業からの信頼向上のための管理運営基準の向上。 ・ 寄贈先情報の定期報告の継続。 ・ 外部リソースの活用や業務効率化などランニングコストを下げる運営方法の工夫。 ・ 行政から提供されるフードバンク活動団体の活動拡大に資する情報・機会の積極的な活用。 ・ 講習会参加、資格取得の奨励、および参加実績・資格取得の公表。 ・ 提供先の様子や感謝状など、企業がCSR活動報告書に掲載できる情報の提供。 ・ ボランティア保険の活用の検討。	・ 寄贈先の状況の継続的な把握。 ・ 社内でのフードバンク活用の取組PR。 ・ 自社のCSR活動としてのフードバンク活用の取組PR。 ・ 同業他社等へのフードバンク活用の呼びかけ強化・情報共有。	・ フードバンク活動の中で求められる実践事項、チェックリスト、記録の仕方などの具体的な内容・フォーム等の情報提供の充実。^{*1} ・ フードバンク団体のスタッフ、ボランティアが定期的に受講できる教育訓練機会の提供。 ・ 保健所等によるフードバンク団体への食品取り扱いについての情報提供強化の呼びかけ強化。 ・ 地方自治体等によるフードバンク有効活用企業の表彰の検討。 ・ 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の一層の普及。

資料集

○フードバンク衛生管理講習会 テキスト

フードバンクに求められる管理運営基準 39 ページ

○フードバンク活用促進セミナー&情報交換会 配布資料

調査報告 拡大する企業とフードバンクの連携 77 ページ

ー機能の発揮・強化に向けたフードバンクの取組ー

企業による取組事例紹介

コープフードバンク 131 ページ
(生活協同組合連合会コープ東北サンネット事業連合)

五洋食品産業株式会社 141 ページ

生活協同組合東海コープ事業連合 147 ページ

株式会社はくばく 159 ページ

株式会社ハローズ 165 ページ

山崎製パン株式会社 171 ページ

○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 183 ページ (農林水産省 平成 28 年 11 月公表)

『フードバンク衛生管理講習会』

ーフードバンクに求められる管理運営基準

一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター
各エリアオフィサー



©日本HACCPトレーニングセンター

文責: 本会 専務理事 杉浦嘉彦
(月刊HACCP発行人)



©日本HACCPトレーニングセンター

©2017 一般社団法人日本HACCPトレーニングセンター / Japan HACCP Training Center

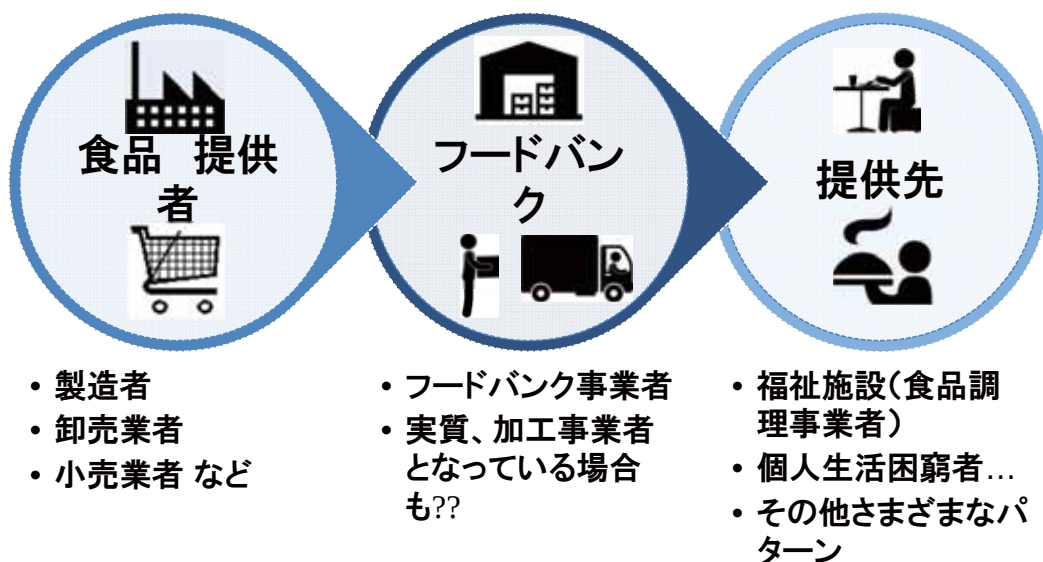
構成

1. フードバンクに求められる管理運営基準
2. 食品安全管理の考え方と実行のポイント
3. フードバンクに求められる実践事項

1. フードバンクに求められる 管理運営基準

3

フードバンクは食品サプライチェーンの
一端を担っている！



画像: Microsoft Office Clipart

フードバンクにも食品取扱い事業者として 同水準の食品管理・運営が求められる

- 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**の一つである
- 万が一、食品安全事故を誰かが起こせば、食品ロス低減活動全体にマイナス効果を及ぼしかねない
- 大前提として供給先への食品安全責任がある（皆さまはその最前線に立っている！）
- 食品提供事業者、受取先施設等の信頼（安心）は、安全の“見える化”が必須課題に
- 安全“見える化”の国際言語HACCPが日本でも義務化されることを理解する必要性

「食の安全・安心」への注目

～食への信頼は事業継続の生命線に～

- 0157事件
- 乳業 大規模食中毒
- メラミン入り粉ミルク
- 使用期限切れ食材の使用
- 食品偽装
- 冷凍食品への毒物投入
- 食物アレルギー
- 異物混入騒動



施設に潜む異物混入のリスクは？

- 2校で虫、3校でビニール片(大分県宇佐市: 2014/ 5~10)
- クロワッサンにコバエ(岐阜県可児市: 2013/ 9/29)
- ナット混入(神奈川県綾瀬市: 2014/ 9/24)
- 調理用スライサー(野菜断裁機)の欠け(縦9ミリ、横6ミリ、厚さ0.5ミリ)がカレーうどんに(長崎県平戸市: 2014/10/ 2)
⇒米国基準では7~25ミリが規制対象 日本は？
- ホチキスの針(香川県善通寺市: 2014/ 9/26)
⇒センターではホチキス使用せず
- 事件容疑者の児童(16)が小6時に微量の粉末洗剤などを希釈したものを複数回混入(長崎県佐世保市: 2014/ 9)
- 学校給食廃止論まで... ! ?



毎日新聞 2014/ 1/28

従事者由来のノロウイルスのリスク

- 給食のパンについていたノロウイルス
- 欠席児童・生徒数は計 1,133人
- 15小学校と2幼稚園を学校閉鎖
- 自主回収の対象パン144種8,477点
 - パン工場にある女子トイレのスリッパから、ノロウイルスが検出
 - ノロウイルス陽性反応の女性従業員4人はパンの検品作業を担当
 - 「学校給食のパンの場合、髪の毛1本はもちろん、焦げ目や油かすの小さい黒い粒が付着しているだけでクレームがくる ~ 略 ~ 時間も手間も掛かるが、学校からの要望なのでやらざるを得ない」(原因施設 コメント)
 - 「食品を加熱後、包装するまでの間は汚染リスクが最も高く、細心の注意が必要。 ~ 略 ~ 『手袋をしているから大丈夫』と思い込んでいる事業者は少なくない」(『月刊HACCP』 杉浦嘉彦 コメント)



提供情報の誤りが「まさか」を引き起こすことも、、、
～チーズ入りチヂミの誤食(おかわり)による女児の死亡

- 小学5年の女児(11)が給食で出されたチーズ入りの「じゃがチヂミ」を食べアナフィラキシーショックを起こし死亡(2012/12/20)
- 学校給食は除去食に対応していた
- 女児がおかわりを求めた際に、担任教諭が誤ってチーズ入りの「じゃがチヂミ」を与えてしまった
- 除去食一覧表でおかわりでも必ず確認することになっているが、**うっかり**して×印を確認しなかった

温度管理の大切さ

- 一般に35℃前後が病原菌の増殖には最適
- **10℃から60℃**は危険区域でなんらかの菌が増殖する
- この温度範囲に食品を**総計4時間**以上おいてはならない
- 細菌繁殖の**最適温度**(20℃から50℃)には、**2時間以上**おいてはならない
⇒ 2時間ルール





眼に見えない微生物の怖さ

- 細菌
 - 黄色ブドウ球菌
 - リステリア・
モノサイトゲネス
 - ボツリヌス菌
 - ウエルシュ菌
 - セレウス菌
 - 赤痢菌
 - コレラ菌
 - 腸炎ビブリオ
 - Vibrio vulnificus*

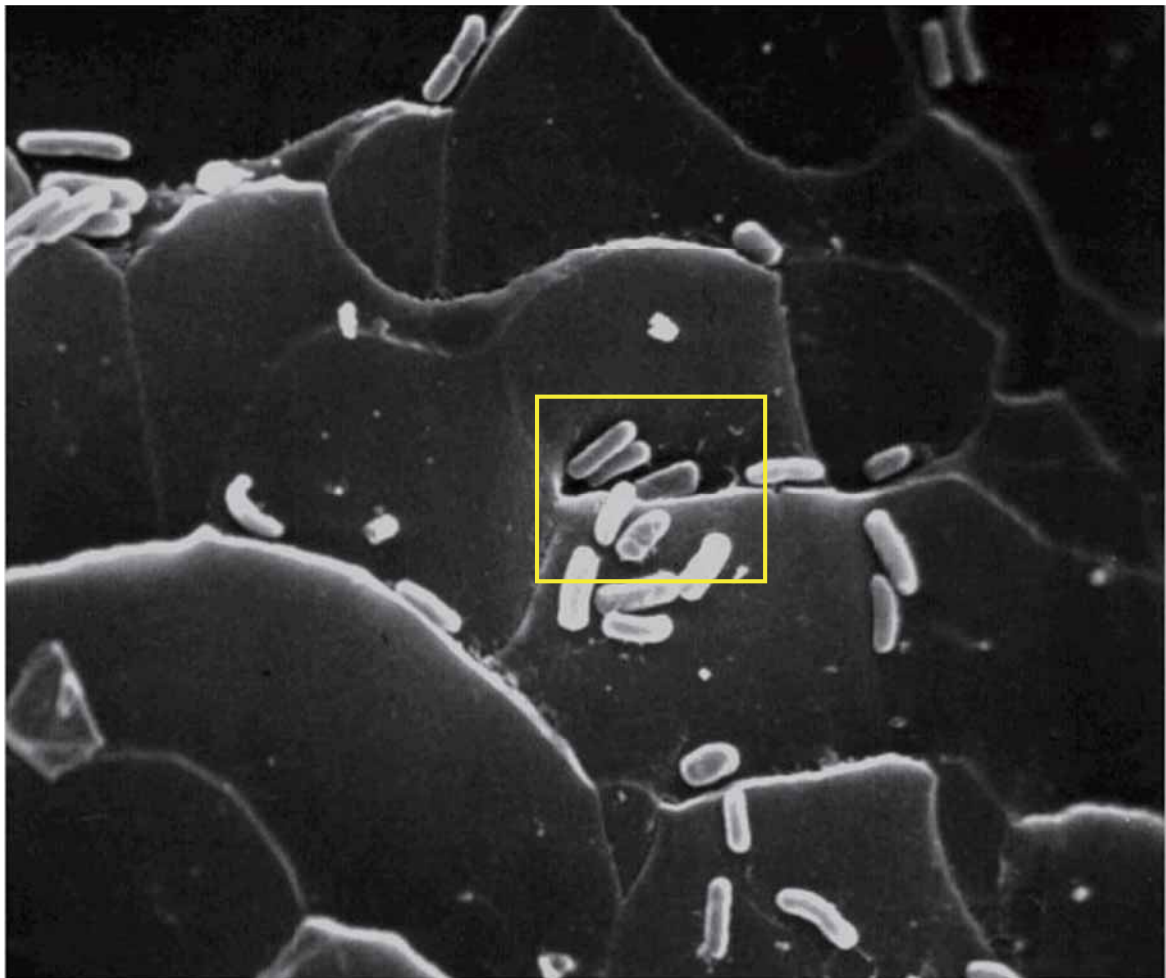
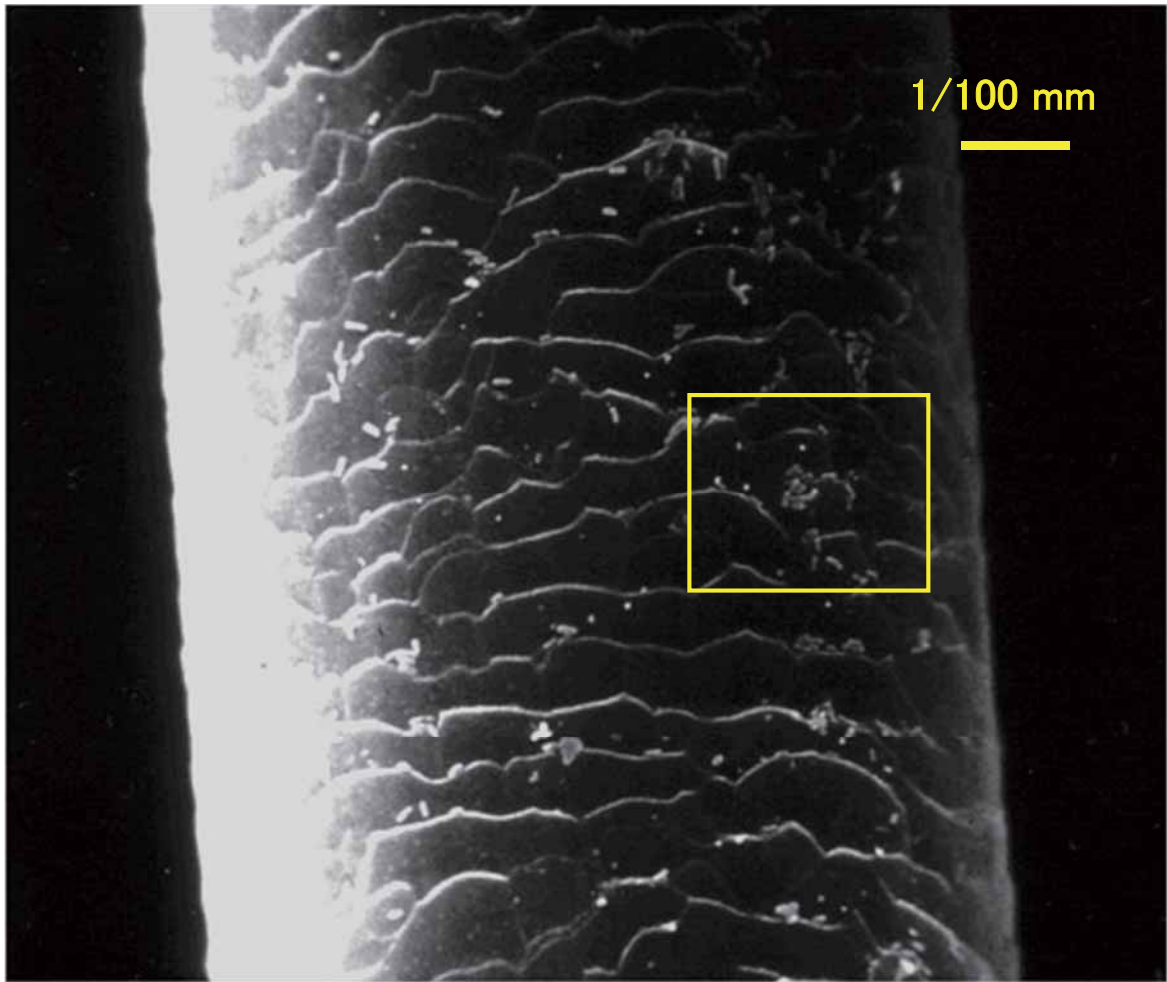
腸炎エルシニア
腸チフス
サルモネラ
病原性大腸菌
カンピロバクター

- ウイルス
 - ノロウイルス
 - A型肝炎ウイルス
 - ロタウイルス



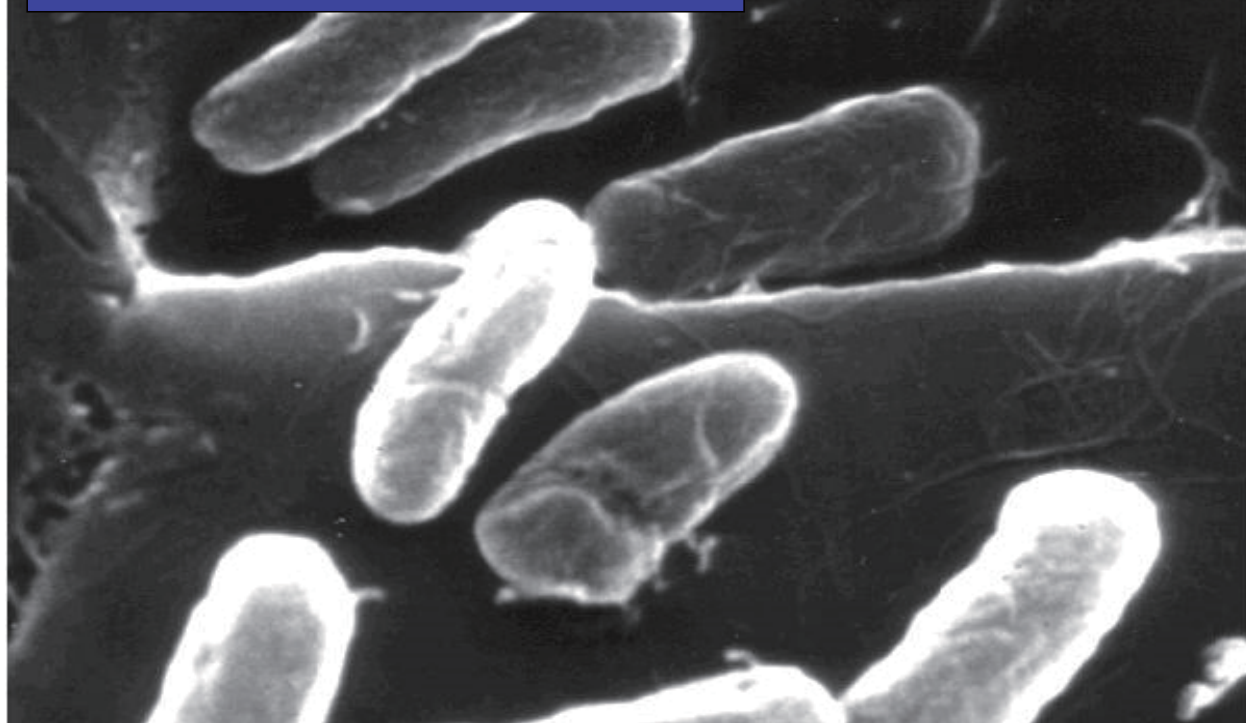
眼に見えない微生物の怖さ

- カビ（耐熱性の毒素をつくる）
 - Aspergillus*
 - Penicillium*
- 寄生虫
 - アニサキス
- 原虫
 - シクロスポラ
 - クリプトスポリジウム

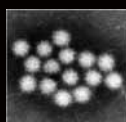


大腸菌をイモ虫に
たとえば、髪は大木

1/1000 mm

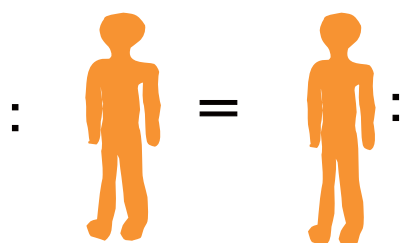


大腸菌



ノロウイルス

ウイルスは大腸菌より、
1～2桁小さい



1000 万倍

それが人を殺せる**リスク**を持つ

Diagram illustrating exponential growth (doubling) of a virus over time:

- $2^0 = 1$ 個 (1 virus)
- $2^1 = 2$ 20 分 (20 minutes)
- $2^2 = 4$ 40 分 (40 minutes)
- $2^3 = 8$ 1 時間 (1 hour)
- $2^4 = 16$
- $2^5 = 32$
- $2^6 = 64$ 2 時間 (2 hours)

24時間

= 1 辺 20m の立方体

47

微生物の強さ 2 毒素

毒素	産生生物	1gで何人殺せるか
ボツリヌス毒素	細菌	1000万人
志賀毒素	細菌	500万人
破傷風毒素	細菌	500万人
リシン	植物	3000人
テトロドトキシン	フグ（細菌）	1000人
サキシトキシン	貝（原虫）	1000人
VX	化学剤	700人
ソマン	化学剤	200人
サリン	化学剤	100人
青酸カリ	化学剤	1人

例外的な(しかし知っておくべき) 増殖可能温度

- 高温でも増殖
ウェルシュ菌
最適温度が 45℃、50℃でも増殖。
- 低温で増殖
増殖はゆっくりだが冷蔵庫保存でも要注意
腸炎エルシニア
ボツリヌス菌 の一部
リステリア・モノサイトゲネス

低温での増殖

4 °C 2週間

セウス菌

大腸菌

リステリア

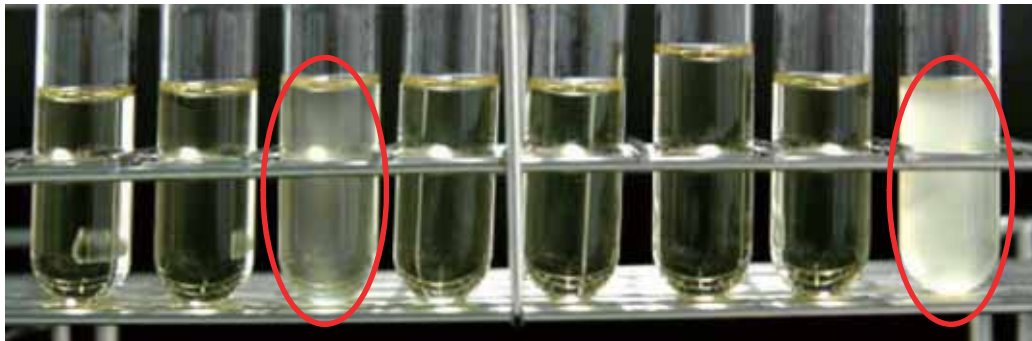
緑膿菌

サルモネラ

黄色ブドウ球菌

腸炎ビブリオ

腸炎エルシニア



2. 食品安全管理の考え方と 実行のポイント

食品安全を脅かすものから消費者を守る

Hazard 危害を及ぼす要因のリスクや特性を
Analysis and 分析し、そして
Critical ここは外してならない
Control コントロールするべき
Points ポイントを探る

危害要因分析必須管理点 (HACCP)

23

HACCPの効果1

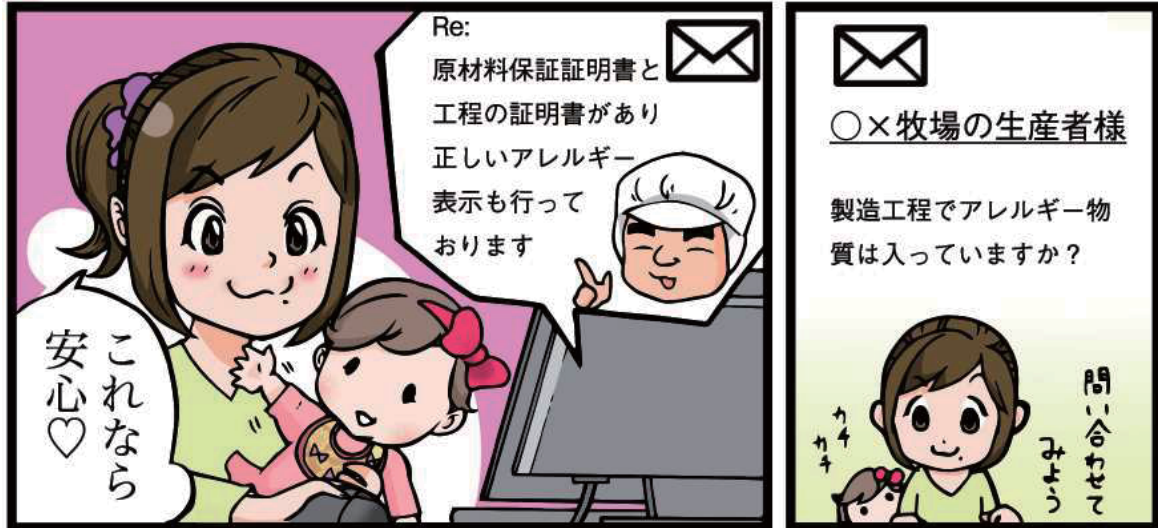
- ・安全食材の選択に...
- ・企業の透明性確保が大前提

※ 事例は食品工場を意図しており、消費者にHACCPへの理解を深める目的で策定されたものである



HACCPの効果2

- ・食品安全情報をあらかじめ整理しているので
問い合わせや苦情に即対応できる



HACCPの効果3

- ・安全の取組みが見える化すれば安心につながる



どんなものが？⇒ハザード

- 生物的、化学的、あるいは物理的な要因
- 疾病や傷害を起こす**可能性のあるもの**
 - 生物的：病原体（細菌、ウイルス、寄生虫など）
 - 化学的：発ガン物質、天然毒素、農薬、アレルギー物質など
 - 物理的：金属片、ガラス片
- これらからどうやって食品を守るか

©2016 日本HACCPトレーニングセンター／Japan HACCP Training Center



ハザードはどこからやってくる？

フードバンクではたとえば...

- 加熱済み食品に普通に生き残っている孢子形成菌
- 生や、そのまま食べられる食材での微生物的な汚染
- 供給業者の管理不備による包材破れ等からのハザード混入
- 食物アレルギー原材料

原材料

ヒト

フードバンクではたとえば...

- 感染した従業員（ノロウイルス、病原性大腸菌...）
- 施設の共通トイレでの下痢
- 個人の所持品も異物の原因に

環境

フードバンクではたとえば...

- むき出しの食品を取り扱うところ
- 特にそのまま食べられる食品に
- ノロウイルス、サルモネラ、リステリア
- 食物アレルギー原材料の残さ
- メンテナンス不足の部品や洗剤も異物に

©2016 日本HACCPトレーニングセンター／Japan HACCP Training Center



ハザードに影響する条件 —変更は**重大**なリスク変化かもしれない

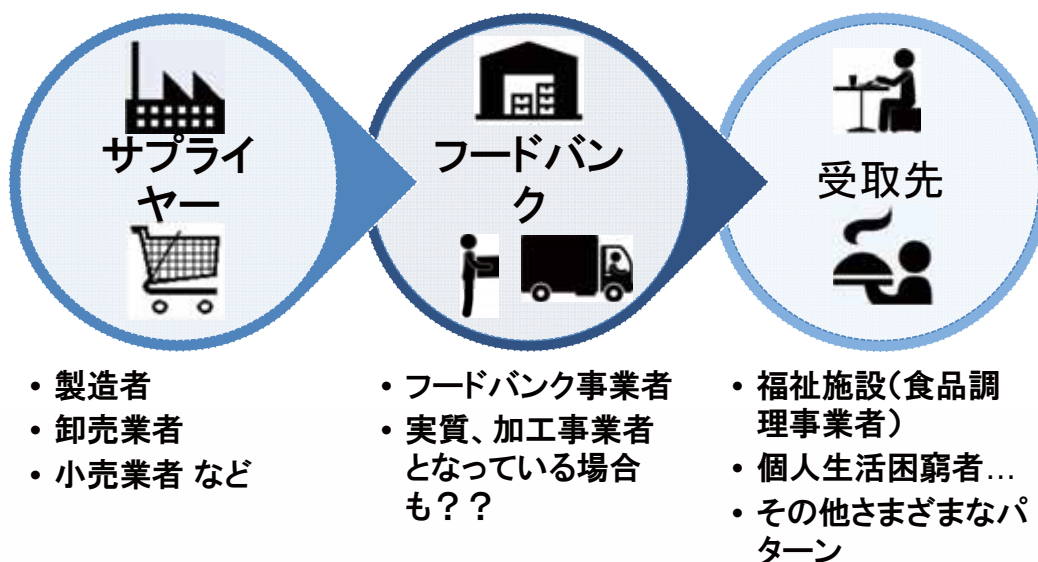
- 食品に加工を加えるか？（おにぎり、再加熱は加工そのもの）
- 保管および流通の施設・機器は汚染を防ぐのに十分であるか？
- 生鮮原材料と常温保管製品
- アレルゲンの交差接触
- 移動作業
- 用途変更（もったいない、こうすれば使える!?)
- 包装およびラベル
- 供給先が意図しない使用をしてしまうリスクは？
- 洗浄・消毒（以下、サニテーション） ※従業員の個人衛生を含む
- その他関係要因

©2016 日本HACCPトレーニングセンター／Japan HACCP Training Center



Japan HACCP Training Center

ハザードをコントロールするのは誰か？



画像: Microsoft Office Clipart

©2016 日本HACCPトレーニングセンター／Japan HACCP Training Center



Japan HACCP Training Center



どんな保管・流通をしていますか (実質、加工はありませんか?)

- 保管の時間と温度
- 要冷蔵? 要冷凍?
- 微生物的な交差汚染、アレルギーなど交差接触の可能性
- 物理的・化学的な異物混入の心配
- 実質加工(おにぎり、簡易調理)はありませんか? ⇒営業許可が必須に
- 受け入れ先との製品取扱いに関する取決め
- 水(食品と接触する氷や蒸気含む)の管理体制
- 施設の組織と管理体制
- どこまで文書化や記録付けをしているか?
- 万が一の回収のための対応を決めているか?

©2016 日本HACCPトレーニングセンター/Japan HACCP Training Center



サプライチェーン間の情報共有と取り決めが大事

- 対象者(一般、高齢者、児童、妊産婦、患者、アレルギー対応...)
- 期限(消費期限、賞味期限、推奨喫食日...)
- ロットの識別
- 製品情報(処理・陳列方法、保存、調理や使用...)
- 表示(名称、原材料、内容、保存方法、製造者...)
- 連絡先
- 食育...

©2016 日本HACCPトレーニングセンター/Japan HACCP Training Center





そもそも食品を取扱う施設として

- 従業員
- 施設および敷地
- 衛生オペレーション*
- 衛生施設およびコントロール
- 装置および用具
- プロセスおよびコントロール*
- 倉庫保管および流通

*ハザード分析に基づき、この中の要素を予防コントロールにすることがある



3. フードバンクに求められる 実践事項



トレーニング

- (職責を割り与えられた)個々人は教育とトレーニング、あるいは製造、プロセス、包装、食品保管の経験により、適切であることを証明されねばならない
 - 個々人は食品衛生および食品安全に関するトレーニングを受けねばならない
 - コンプライアンスの保証に責任を持つ監督者は、教育、トレーニングあるいは経験により力量ある個人でなければならない
-



要員

- | | |
|------------------|---------------------|
| ■ 病人または外傷のある者の制限 | ■ 適切な外衣 |
| ■ 正しい手洗いと消毒 | ■ 装飾品ははずす |
| ■ 要員の適格な清潔さ | ■ 毛髪についての制限 |
| ■ 衛生状態を保つのに適した手袋 | ■ 個人所有物は製造区域に持ち込まない |
| | ■ 製造区域での飲食、喫煙は禁止 |

汚れた手は汚染源である



- 手はウイルス(Coxsackie virus)で汚染されている。これはヒト消化管内に棲息でき、人から人に移動できる。通常、手洗いしていない手や糞便により汚染された物の表面に分布。
- 手に見られる別型の腫れものは、通常、黄色ブドウ細菌の汚染によるが、これが食品中で増殖して食中毒を引き起こすことがある。

施設および敷地

- がれき、不使用機器類、刈られていない植生の撤去
- 土地の適切な排水
- 適当な廃棄物処理
- オペレーションと清掃作業に適格なスペース
- 交差汚染とアレルギー交差接触を防止するために各製造区域を妥当なスペースに分離
- 保全の良い洗浄可能な壁面、床、天井
- 滴下液や結露水の製品への汚染の防止
- 適格な照明
- ガラス破損への防護
- 製品汚染を防止する適格な排気
- 戸外との出入口に網戸の設置

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鹼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。

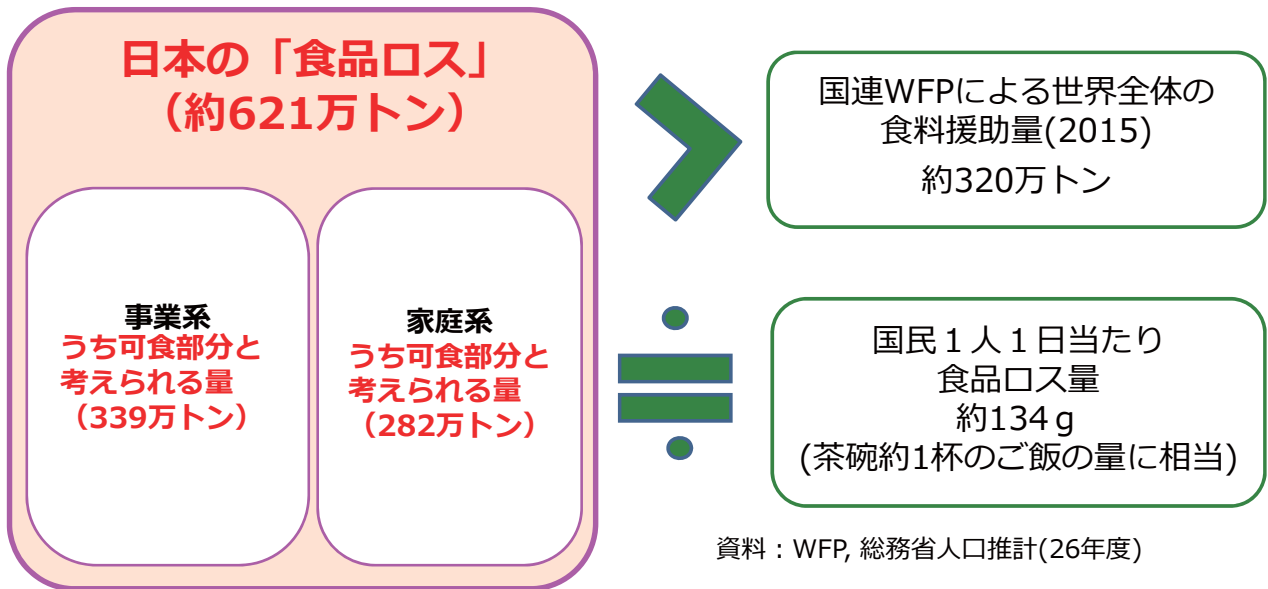
ターゲット12.5

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



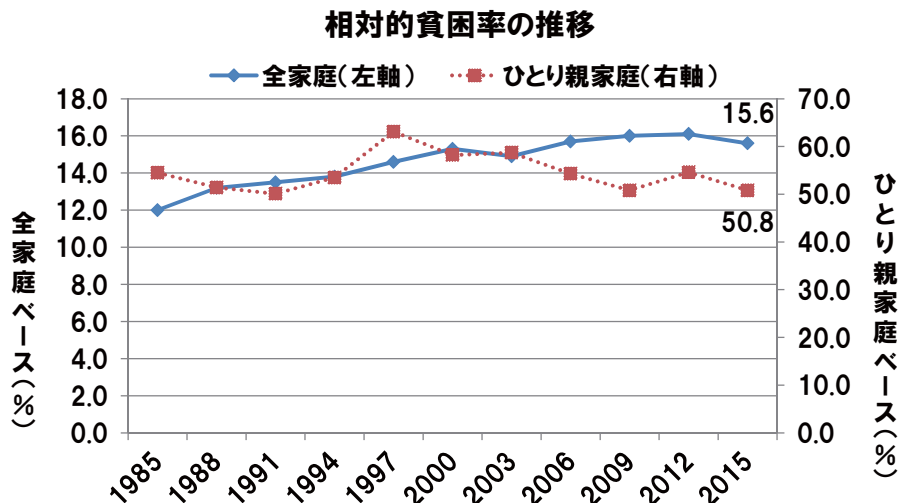
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 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。

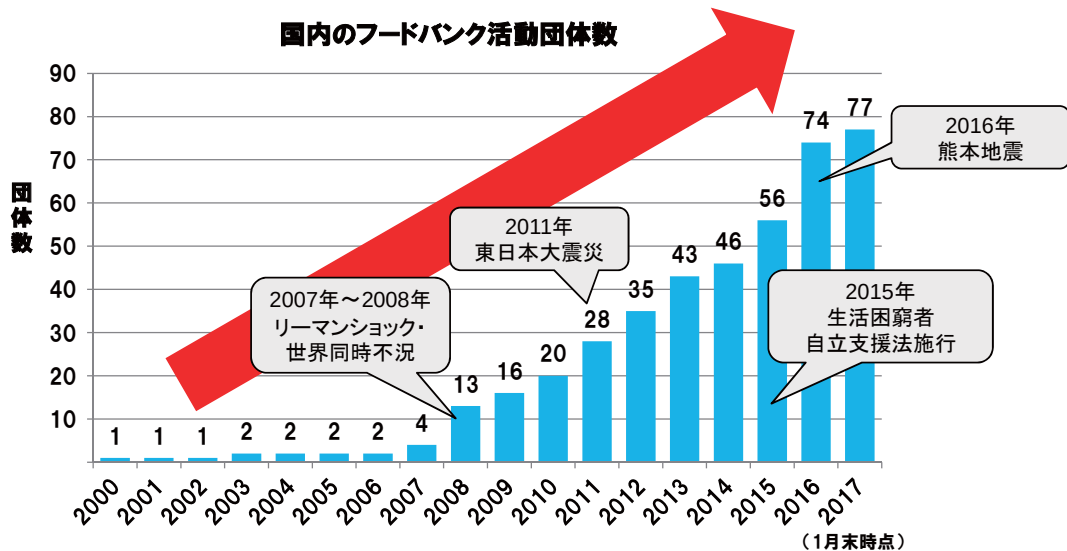
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

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」

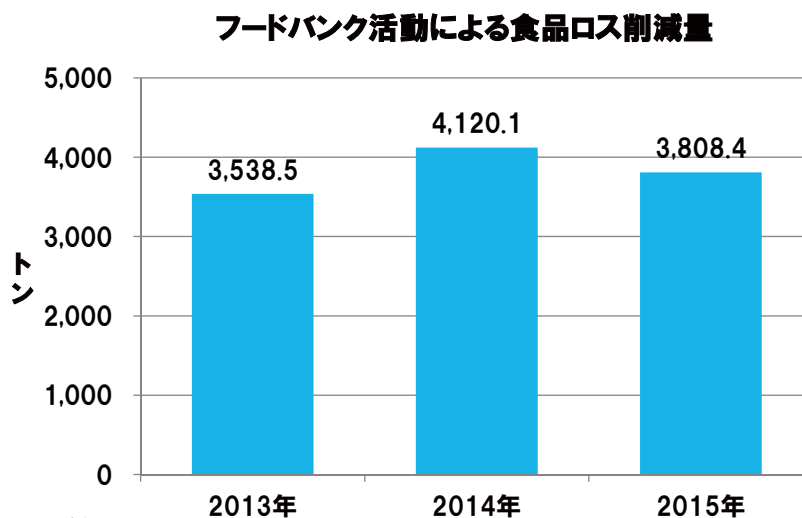
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 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.

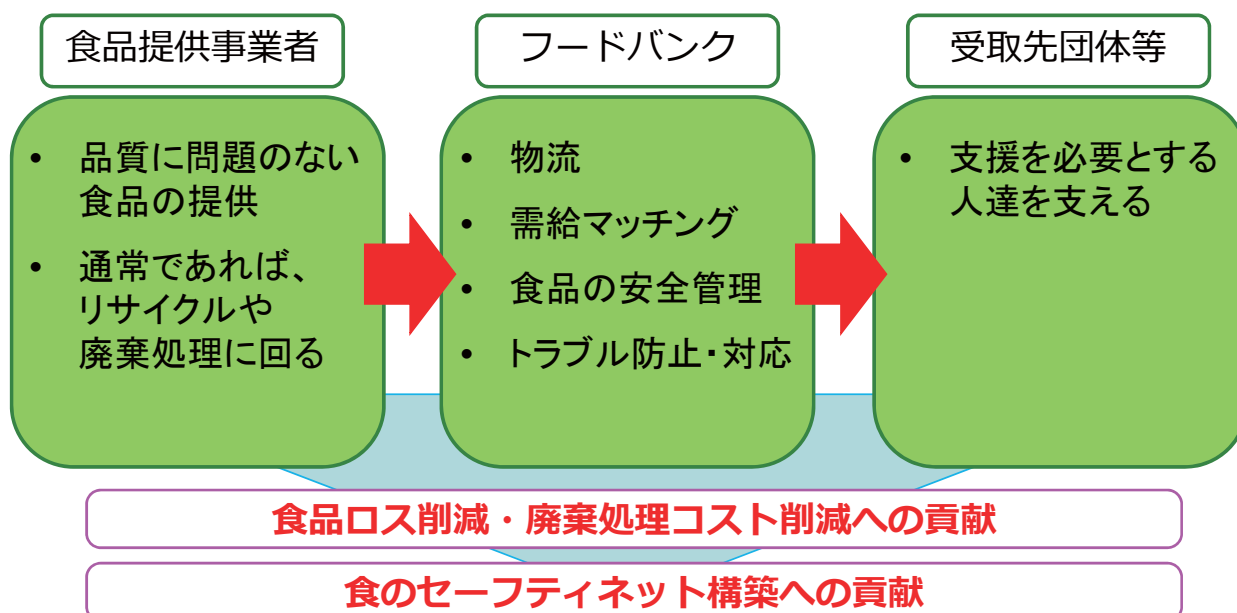
© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

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。

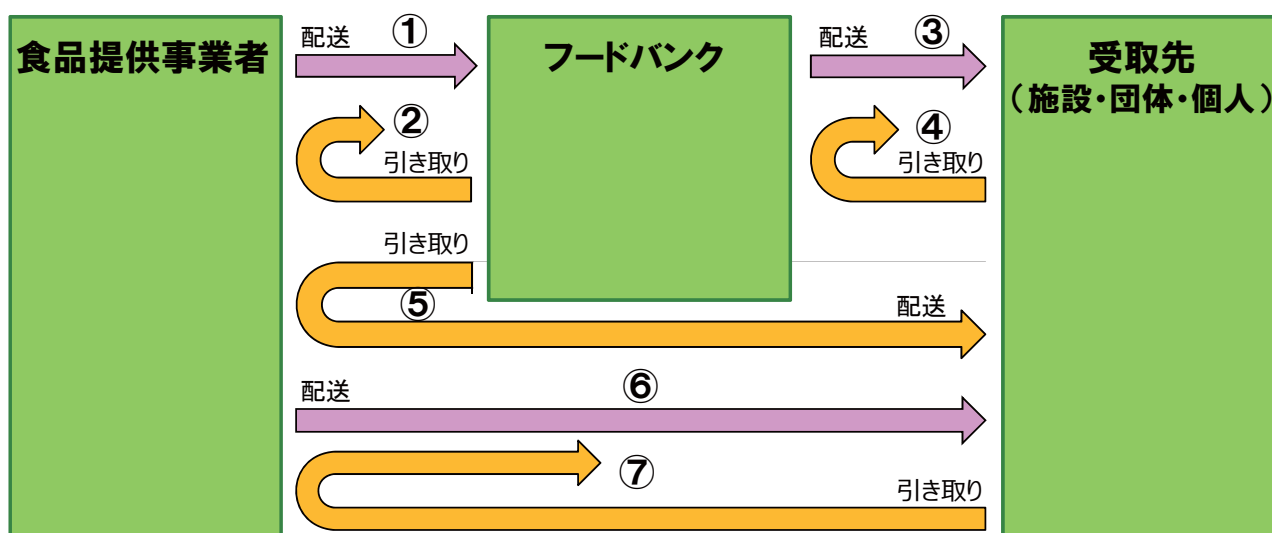
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 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。

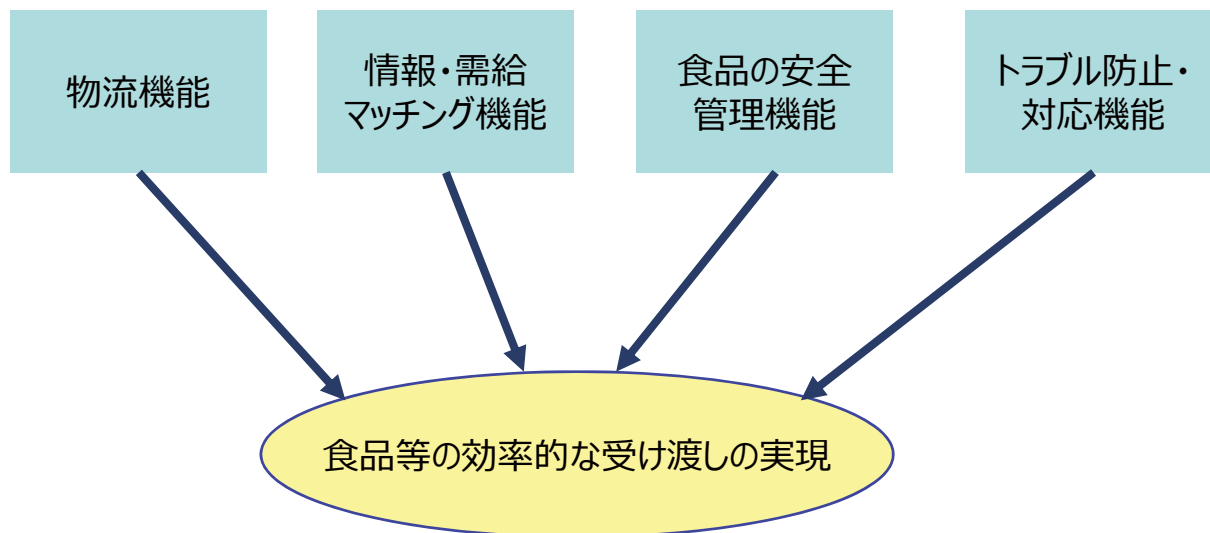
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 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.

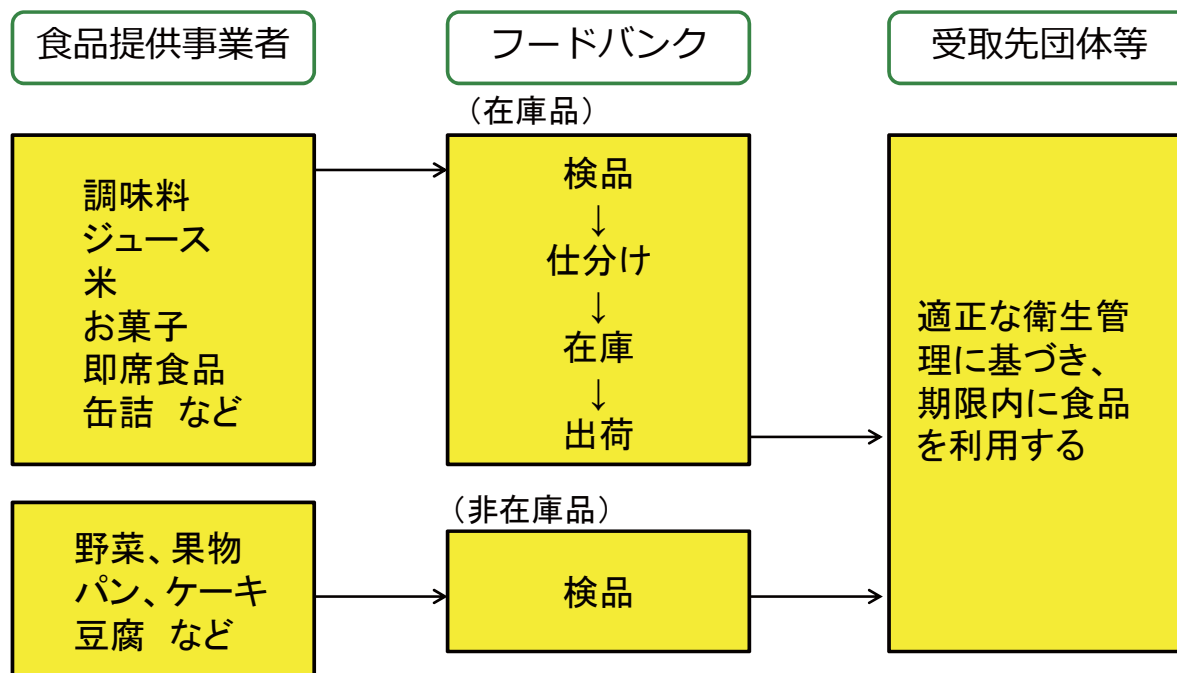
© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

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。

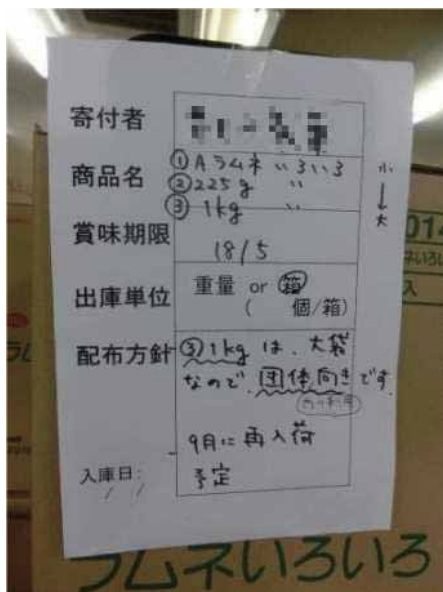
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 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

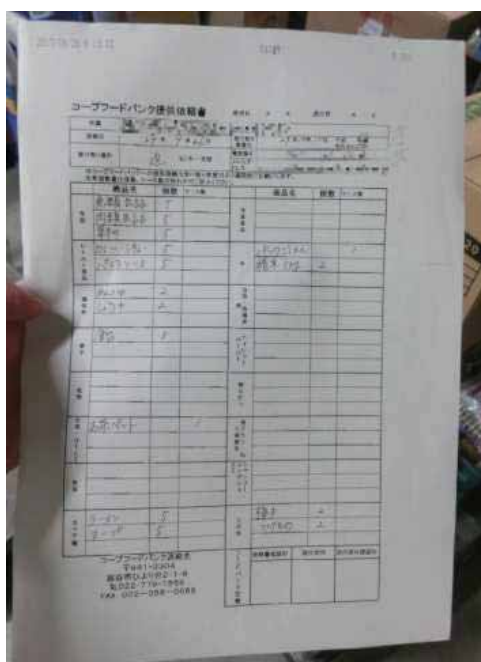


提供された商品には、賞味期限や配布方針などを示した紙を貼付



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。

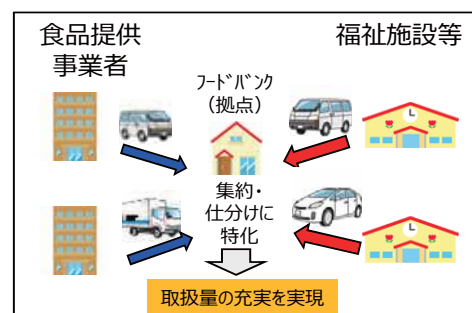
（取材事例：セカンドハーベスト名古屋）



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）

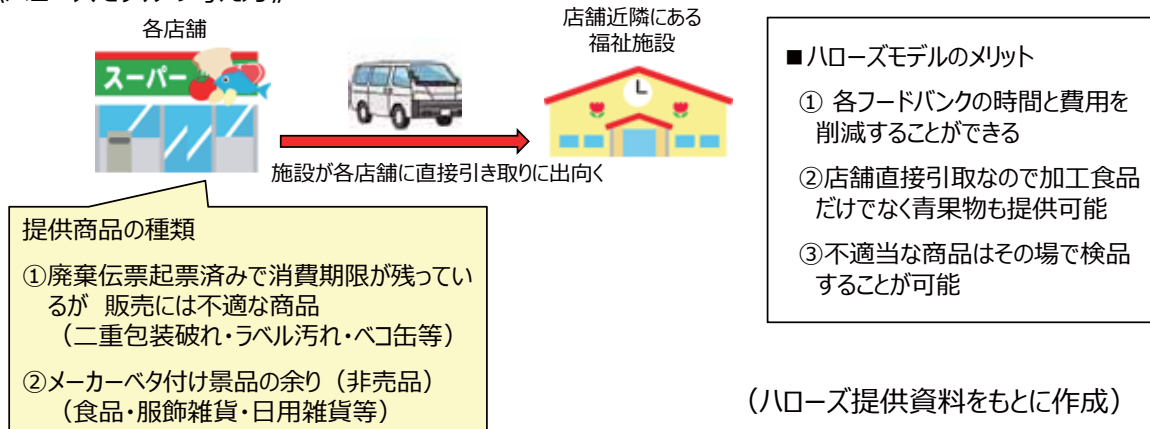


（１）物流機能の強化

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



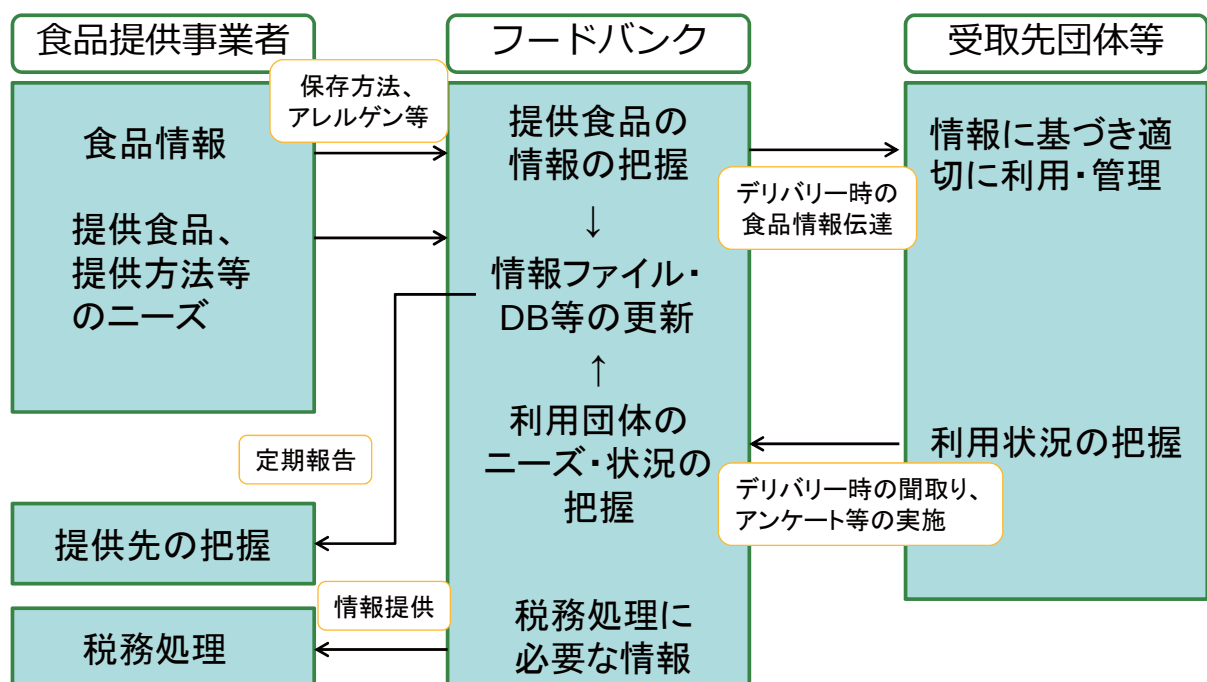
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 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

26

(2) 情報・需給マッチング機能の強化

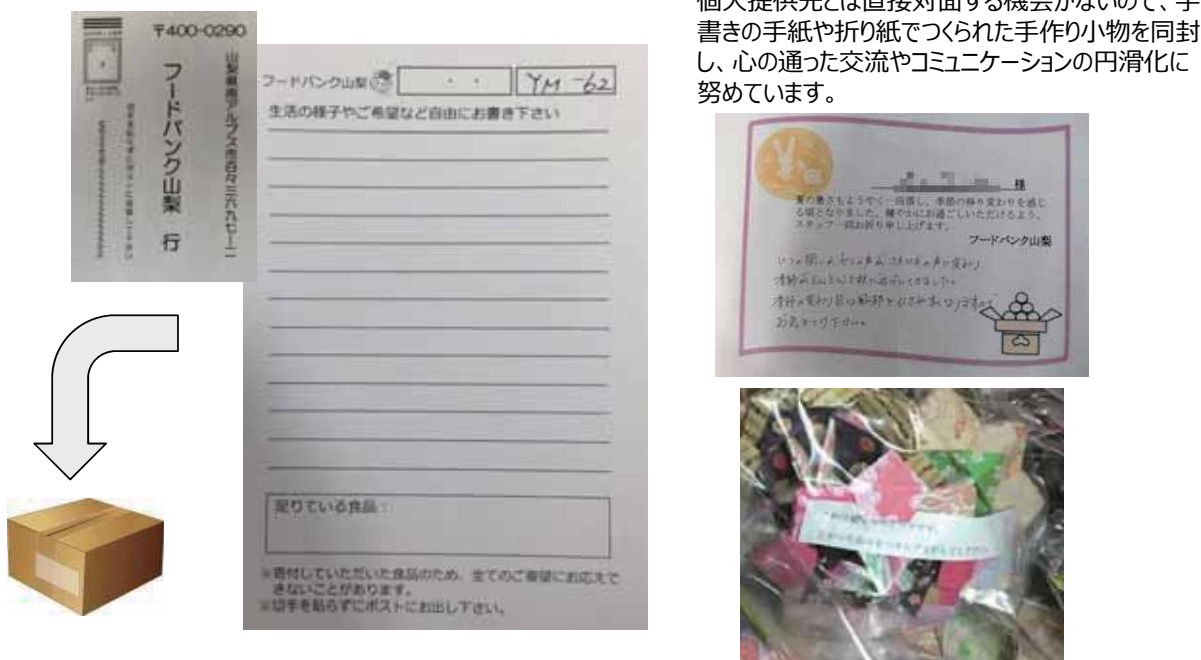
① アンケート等の実施による利用団体のニーズ・状況の把握

- 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。

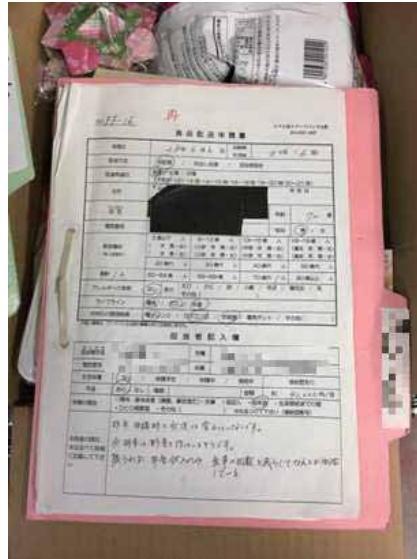


個人提供先とは直接対面する機会がないので、手書きの手紙や折り紙でつくられた手作り小物を同封し、心の通った交流やコミュニケーションの円滑化に努めています。

(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)



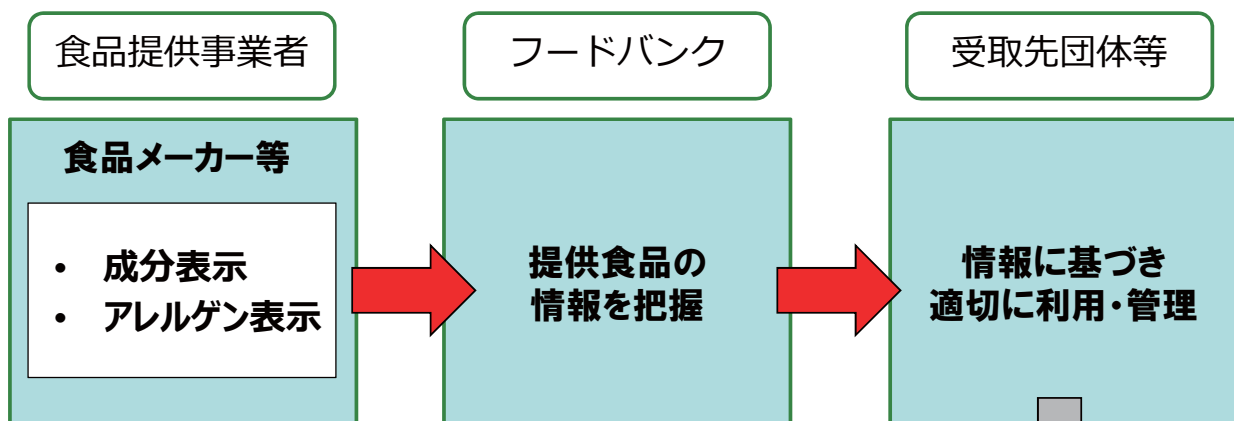
箱詰め作業時に、個人受取先の情報を確認している様子。

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.

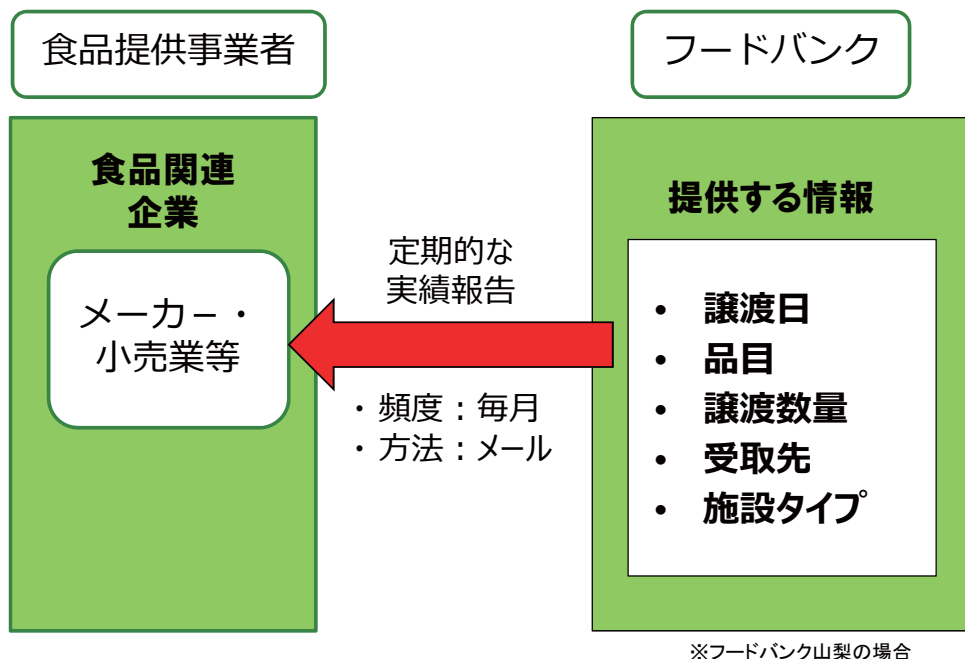
© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

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

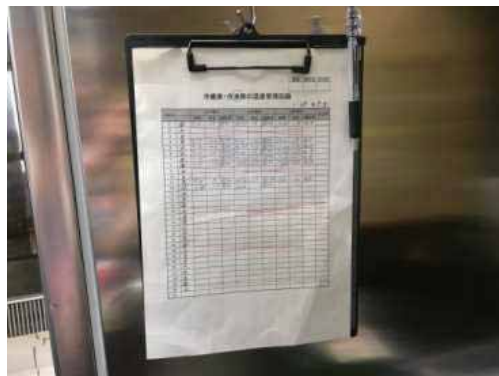
- フードバンクは、提供食品の授受から、譲渡までの一連のプロセスにおける食品の安全管理と、トレーサビリティの確保に取り組んでいます。

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.

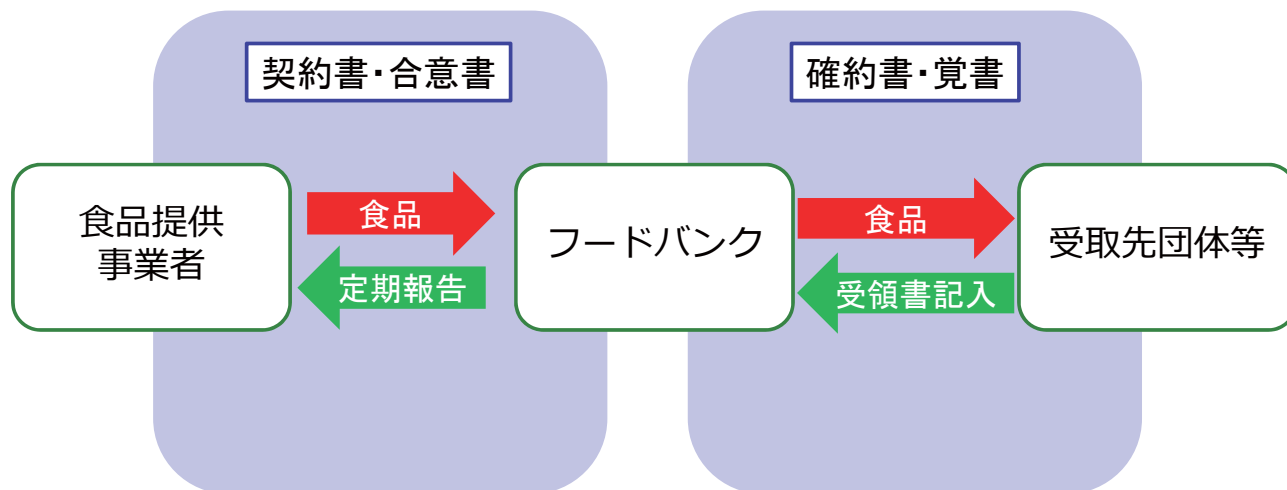
© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

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。

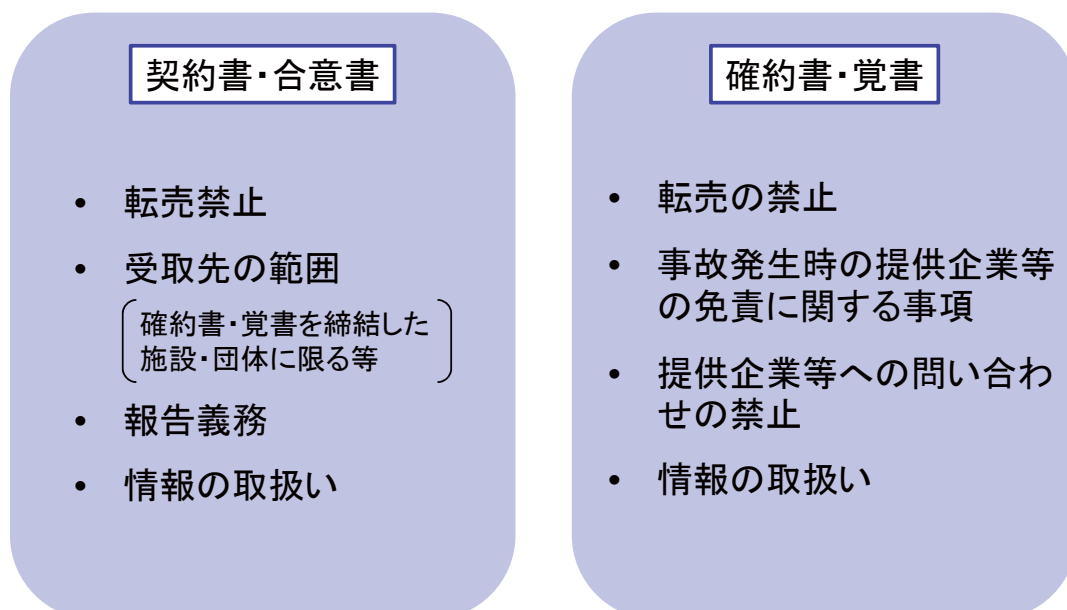
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 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。

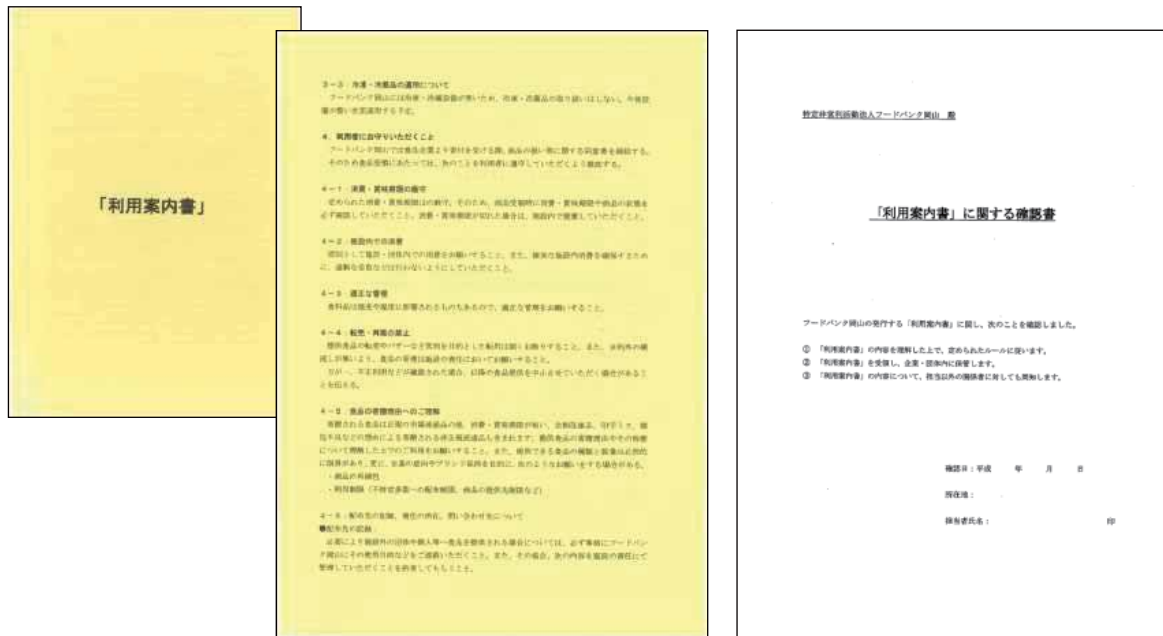
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

97

42

(※) フードバンク岡山の事例



受取先団体向けの「利用の手引き」

フードバンク活動の概要と、食品取扱い上の遵守事項をまとめています。

受取先団体は案内書の内容を理解した上で「確認書」をフードバンクに提出。

無断転載を禁ず All rights reserved.

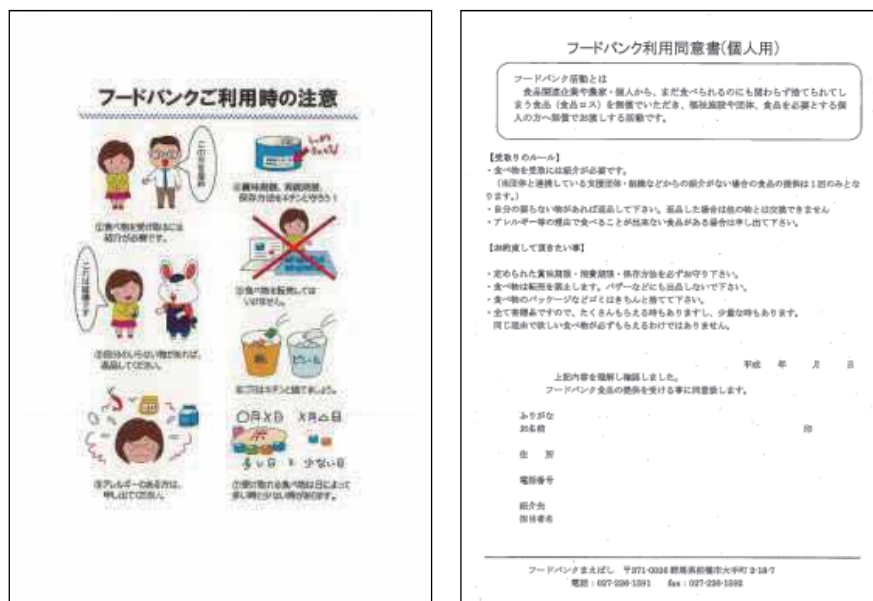
© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

43

(4) トラブル防止・対応機能の強化

②フードバンク利用者に対するわかりやすい説明の実施

- フードバンクまえばしでは、フードバンク利用者に、ルールを十分に理解してもらえるように、イラスト入りの説明文書を用いています。



食品受取先(個人)への説明を、わかりやすいイラストを使用した文書を用いて行っている。受取先には、説明後、同意書に署名してもらう。

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

98

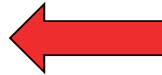
44

- フードバンク山梨では、個人支援向けの個配梱包に、以下のような「食品取扱のお願い」を同梱して、個人宅に届けています（宅配）。

個配梱包に仕分けされた食品



毎回同梱する



（４）トラブル防止・対応機能の強化

③転売防止の徹底

- 転売防止の徹底のため、「寄贈品 非売品シール」を食品に貼付し、受取先での転売等の防止を図っているフードバンクもあります。
（取材事例：コープフードバンク）
- 受取先団体では、コープフードバンクからの提供食品を容易に判別できるので、受取食品の適切な利用・管理が行いやすくなります。



発送（倉庫からのピッキング）時にシールを貼付

4. まとめ

まとめ

- 「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
- 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。
- 各フードバンクでは、物流、情報・需給マッチング、食品の安全管理、トラブル防止・対応といった機能を強化し、余剰食品等の効率的な受け渡しの実現とさらなる向上を目指す取組が進められています。
- 食品ロス削減に向けて、食品関連事業者の皆様の、フードバンク活用に向けたさらなる取組をお願いいたします。

(参考) 食品関連事業者から見たフードバンク活用のメリット

■ フードバンク活用のメリットとして、以下の点があげられます。

- 食品ロス、および廃棄処理コストの削減
- 従業員のモチベーションアップ
 - 心理的負担を伴う「食品を廃棄する」という行為の低減
 - 自分たちの食品提供活動を通じて、喜んでくださる方がいることの実感
- 税制上の優遇措置
 - フードバンクに対する食品提供について
 - NPO法人に対し、食品等を寄附した場合には、その食品の時価を寄附金額と見なして、税制上の優遇措置が受けられる。
 - フードバンクに対する寄附について
 - 法人がフードバンクに支出した寄附金については、一般の寄附金として一定の限度額まで損金算入することができる。
 - 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がある。

出所：税制上の優遇措置については、農林水産省（2015）「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」を元に弊所作成。その他の部分は弊所作成。
無断転載を禁ず All rights reserved. © 2017 公益財団法人 流通経済研究所

49

(参考) 今回取材したフードバンク事例集

- | | |
|------------------------------|-------|
| (1) コープ東北サンネット事業連合 コープフードバンク | (宮城県) |
| (2) フードバンクまえばし | (群馬県) |
| (3) NPO法人フードバンクいしかわ | (石川県) |
| (4) 認定特定非営利活動法人フードバンク山梨 | (山梨県) |
| (5) 認定特定非営利活動法人セカンドハーベスト名古屋 | (愛知県) |
| (6) 認定特定非営利活動法人フードバンク関西 | (兵庫県) |
| (7) 特定非営利活動法人フードバンク岡山 | (岡山県) |
| (8) 一般社団法人フードバンク協和 | (長崎県) |

フードバンク事例一覧

事例	運営主体	取扱食品の種類(原則)	おもな食品の取扱方法
コープ東北サンネット事業連合 コープ フードバンク(宮城県)	事業者 (生活協同組合)	常温・冷凍・冷蔵品	在庫型
フードバンクまえばし(群馬県)	NPO法人	常温品	在庫型
NPO法人フードバンクいしかわ(石川県)	NPO法人	常温・冷凍・冷蔵品	仲介型
認定特定非営利活動法人フードバンク山 梨(山梨県)	NPO法人 (認定NPO法人)	常温品	在庫型
認定特定非営利活動法人セカンドハーベ スト名古屋(愛知県)	NPO法人 (認定NPO法人)	常温・冷凍・冷蔵品	クロスドッキング型
認定NPO法人フードバンク関西(兵庫県)	NPO法人 (認定NPO法人)	常温・冷凍・冷蔵品	クロスドッキング型
特定非営利活動法人フードバンク岡山 (岡山県)	NPO法人	常温品	仲介型
一般社団法人フードバンク協和 (長崎県)	事業者 (業務用食品卸)	常温・冷凍・冷蔵品	在庫型

(注)「おもな食品の取扱方法」は、流通経済研究所がヒアリング調査をもとに、おもな方法を判断したものです。各団体では、記載以外の方法もとられています。

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

51

フードバンクの類型

■ フードバンクを区分する方法はさまざまあります。

- 運営主体による分類
 - NPO法人（認定NPO法人を含む）
 - 事業者（卸売業、生活協同組合）
 - 公共団体（地方自治体、社会福祉協議会）
 - 任意団体 など
- 取扱食品の種類による分類
 - 常温品のみ
 - 常温・冷凍・冷蔵品
- 食品の取扱方法による分類
 - 在庫型（倉庫で保管し、必要に応じて配送）
 - クロスドッキング型（拠点に集約して出荷）
 - 直送型（倉庫を使わず、直接配送）
 - 仲介型（輸配送は行わず、仲介・調整に重点化）

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.

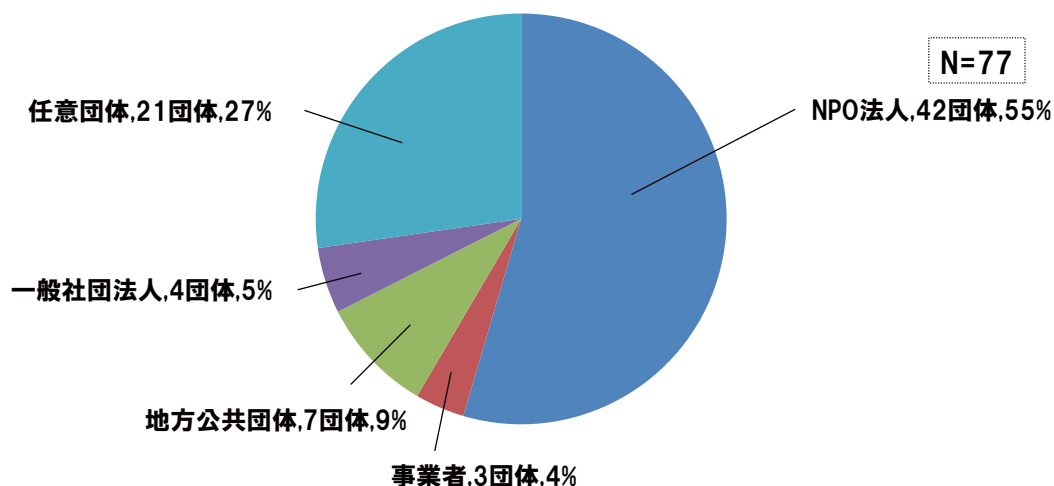
© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

102

52

フードバンクの類型 運営主体による分類

- フードバンク活動の主な担い手は、以下の通りです。大部分（55%）は、NPO法人（認定NPO法人を含む）が運営しています。



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」

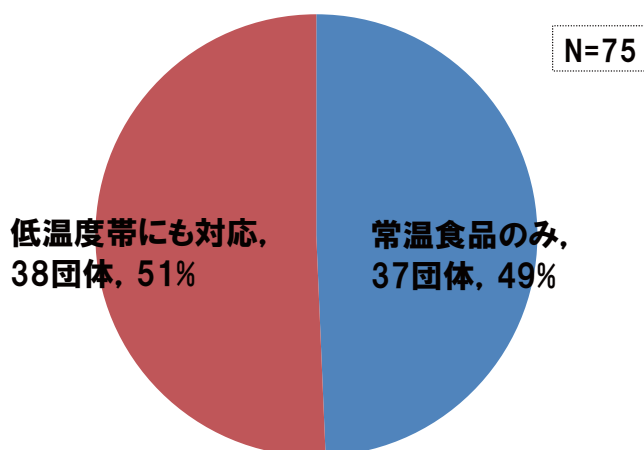
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

53

フードバンクの類型 取扱食品の種類による分類

- 取扱食品の種類で見ると、約半数のフードバンクが常温食品のみを取り扱い、約半数のフードバンクが低温度帯にも対応しています。



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」

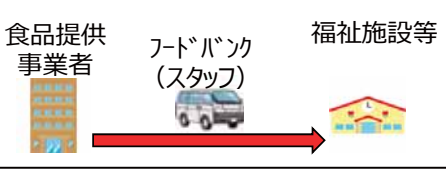
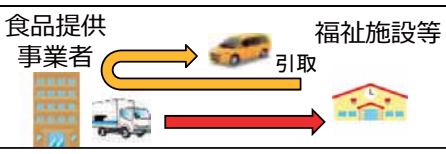
無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

103

54

■ 取扱食品や、団体規模などに応じて、主として4つのパターンがあります。

在庫型 (倉庫で保管し、必要に応じて配送)	 ・フードバンクが倉庫を持ち、食品提供事業者から受け入れた食品を在庫として保管しながら受取先へ配送する方法 ・取扱い規模の拡大に加え、品質管理やデータ管理がしやすいメリットがある
クロスドッキング型 (拠点に集約して出荷)	 ・受け入れた食品を一時的にフードバンク(本部などの拠点)に集約し、仕分けをしてから配送する方法 ・配送の効率化(外部への委託など)や、受取先に応じた仕分けが可能
直送型 (倉庫を使わず、直接配送)	 ・食品提供事業者から、フードバンクが派遣したスタッフが食品を受け取り、そのまま福祉施設等まで配送する方法 ・小規模なフードバンクや、狭いエリア内での活動(短時間で配送)に向いている
仲介型 (輸配送は行わず、仲介・調整に重点化)	 ・輸配送は福祉団体等に委託、フードバンクは調整等に特化。運営費低減が可能。 ・提供企業が小売業の場合、生鮮品などを提供しやすい。

出所：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

(1) コープ東北サンネット事業連合 コープフードバンク

■ 活動の概要および、フードバンクの活用促進に向けた活動

活動の概要	所在地		宮城県富谷市ひより台2-1-8
	団体の設立年 ／フードバンク活動の開始年		2012年4月／2012年4月
	取扱品		加工食品(常温) 加工食品(冷凍・チルド) 野菜・果物 菓子 清涼飲料 日用雑貨品全て
	食品取扱量(2015年)		88トン
活用促進に向けた活動	(1)フードバンクでの食品の品質・衛生管理	①提供食品の受け入れ	母体であるコープの物流網を活用。コープで発生した分については、コープの路線便を用いて本部倉庫に集荷。企業からの受け入れ分は、各企業の物流網を通じて受け入れている。農産品などは個別に集荷。
		②保管	本部ぶ倉庫を確保(常温と冷蔵冷凍)。管理基準に基づく保管を行うとともに、賞味期限別や回転率に応じた倉庫配置を工夫。
		③団体への譲渡	2週間前までの発注に応じて倉庫からピッキング。コープ東北の物流センターまで配送し、取りに来てもらう方式。引き取り団体とは、引き取り時などの機会を通じてコミュニケーションを図っている。
	(2)リスクの管理		提供企業、受取先団体とは同意書を締結。 倉庫受け入れ時にデータベースに登録。冷凍倉庫に関しては管理記録を作成。譲渡時には、商品にフードバンク取り扱い品のシールを貼付。 冷凍品の配送は本部倉庫から直接配送できる範囲に限定。
	(3)継続的な食品提供のためのコミュニケーション		ニュースレターを発行。コープの取引企業に対して、寄付の呼びかけを行っている。コープ会員に向けた会員の募集や、倉庫見学会を実施。
(4)他のフードバンク団体や行政との連携／人材育成		専従スタッフの拡充や、ボランティアスタッフとのイベント等を通じて、組織内の人材育成を図っている。	

(活動状況)



コープフードバンク本部および倉庫
(もともとコープが使っていた施設を利用)

(活動状況)



倉庫(常温)
(賞味期限ごとに場所を区切り、かつ回転率の高い商品を別スペースに取り分けるなどの工夫を行っている)

(活動状況)



受け入れ食品のデータベース管理
(バーコード管理／計量は受入時と出荷時に実施)

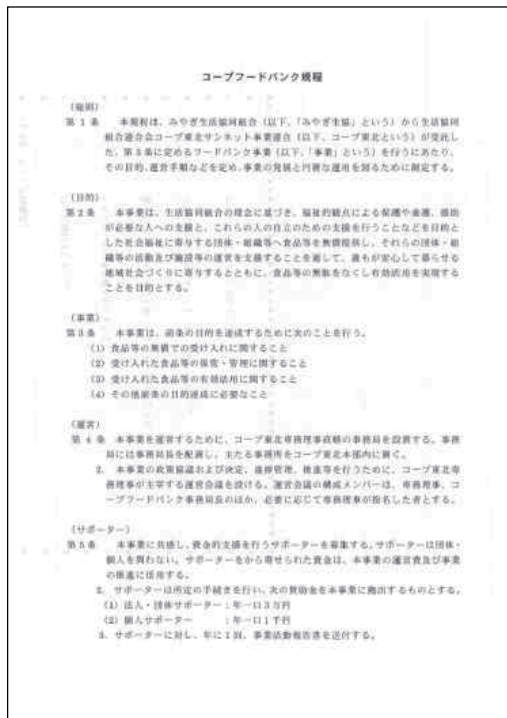
(活動状況)



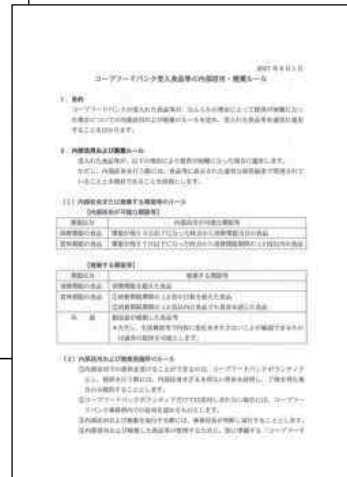
フードバンク専用のカゴ車を使用
(コープ物流網を利用する際、通常
商品と区別しやすくなる)

発送(倉庫からのピッキング)時に
シールを貼付

(活動状況)



活動内容や管理基準を文書として明示
「コープフードバンク規定」



「施設等へ食品等を提供する際の内部運用基準」
「受入食品等の内部管理・廃棄ルール」

(活動状況)



ニュースレター
(活動内容や支援状況を報告)



(活動状況)



ニュースレター

(フォーラムの報告／提供団体やサポーター企業のリストを掲載)

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

63

(2) フードバンクまえばし

活動の概要および、フードバンクの活用促進に向けた活動

活動の概要	所在地	群馬県前橋市大手町2-18-7	
	団体の設立年 ／フードバンク活動の開始年	2017年4月／2017年6月	
	取扱品	—	
	食品取扱量(2015年)	—	
活用促進に向けた活動	(1)フードバンクでの食品の品質・衛生管理	①提供食品の受け入れ	フードバンク北関東を母体に、前橋市の生活困窮者自立支援をサポート。食品の大半については、フードバンク北関東から提供を受けている。
		②保管	賞味期限や梱包の状況を検品してから、受取先に向けた荷造りを行う
		③団体への譲渡	市役所の依頼に応じて提供。配達は1回目は市役所職員が同行、2回目以降はフードバンクのボランティアが対応し、受取先とのコミュニケーションを行う。
	(2)リスクの管理		受取先と同意書を締結。 寄贈にあたっては、食品の取扱いについて説明する。説明にあたっては、絵入りで理解しやすさを狙った説明書を用意。
	(3)継続的な食品提供のためのコミュニケーション		配送を直接手渡しとすることにより、安否確認を兼ねている。
	(4)他のフードバンク団体や行政との連携／人材育成		フードバンク北関東からは食品の提供や運営ノウハウを、前橋市からは受取先の選定といった点での連携を行っている。

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

(活動状況)



提供する食品の受け入れ



在庫棚
(生活困窮者の状況に応じて食品を梱包)

(活動状況)



低温庫



低温庫の温度管理記録

(活動状況)



米の小分け作業



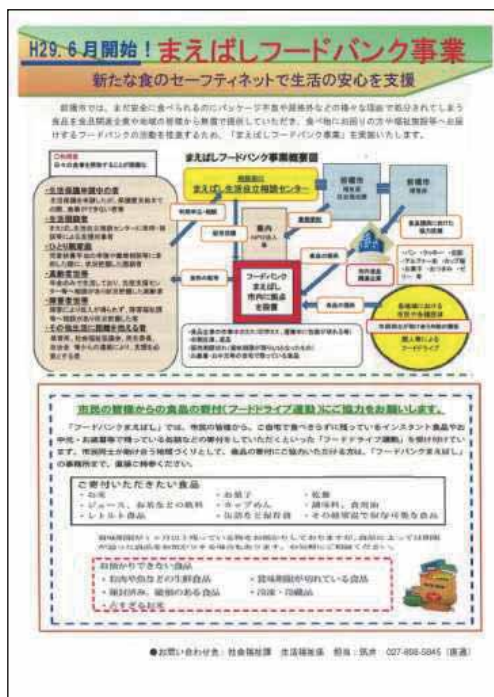
個配梱包の内容

無断転載を禁ず All rights reserved.

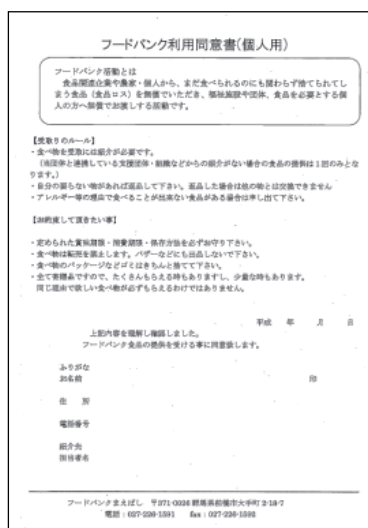
© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

67

(活動状況)



フードバンクまえばし事業紹介



フードバンク利用者向けの同意書
フードバンク利用の注意書き

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

68

(3) NPO法人フードバンクいしかわ

■ 活動の概要および、フードバンクの活用促進に向けた活動

活動の概要	所在地	石川県野々市市粟田3-282	
	団体の設立年 ／フードバンク活動の開始年	2009年8月／2008年8月	
	取扱品	加工食品(常温) 加工食品(冷蔵・チルド) 野菜。果物 菓子 清涼飲料	
	食品取扱量(2015年)	150トン	
活用促進に向けた活動	(1)フードバンクでの食品の品質・衛生管理	①提供食品の受け入れ	フードバンクを受取先団体のネットワークとして組織。提供先企業に直接、担当の受取先団体が取りに行く形式を採用することで、食費抜け入れに求められる管理等の負担を最小限にとどめている。
		②保管	寄付された食品の大半は、引き取った受取先団体が引き取る。本部では一時保管スペース(常温、冷凍)を確保。寄付企業や団体から直接受け入れた食品(災害備蓄食品など)の保管に利用している。
		③団体への譲渡	提供企業を担当する受取先団体が受け入れ。加えて食品のアンマッチや突発的な食品提供等に対応するため、本部から各団体に電話連絡を行う(電話連絡が、受取先団体とのコミュニケーション手段にもなっている)
	(2)リスクの管理		寄付企業とは同意書を締結。受取先団体とは同意書を締結するとともに、食品の取り扱いに関する指導を行っている。
	(3)継続的な食品提供のためのコミュニケーション		ホームページとニュースレターを発行。
	(4)他のフードバンク団体や行政との連携／人材育成		フードバンク立ち上げ時には、自治体より受取先団体の紹介を受ける。将来的には、近隣フードバンクとの情報交換や連携を考えている。

(活動状況)



フードバンクいしかわ本部

(活動状況)



本部内の食品保管スペース
(大木の場合は受取先団体が寄付企業まで直接食品
を取りに行くため、本部の倉庫スペースは最小限)

(活動状況)



本部での食品受け取り

(4) 認定特定非営利活動法人フードバンク山梨

■ 活動の概要および、フードバンクの活用促進に向けた活動

活動の概要	所在地	山梨県南アルプス市百々3697-2	
	団体の設立年 ／フードバンク活動の開始年	2008年10月／2008年10月	
	取扱品	加工食品(常温) 野菜・果物 菓子 清涼飲料 防災備蓄食品	
	食品取扱量(2015年)	129トン	
活用促進に向けた活動	(1)フードバンクでの食品の品質・衛生管理	①提供食品の受け入れ	受取先の必要性に応じて受け入れる食品 JAのスーパーだった場所をフードバンクの倉庫として活用。企業からは製造時の外箱のまま配送してもらう。
		②保管	賞味期限に応じて置くよう、倉庫内の保管場所を工夫。冷蔵庫の温度管理および管理記録を作成。カゴ台車を活用し、保管作業の軽減を図っている。
		③団体への譲渡	団体向けは本部まで引き取りに来てもらい、配送の手間を軽減。 個人向けでは、個別の事情に応じた箱詰めを行っている。
	(2)リスクの管理		衛生管理基準を徹底(手洗い＋アルコール洗浄の徹底、食品を床に置かない等)。衛生管理マニュアルを作成。 食品在庫と配達記録をエクセルで一元管理し、トレーサビリティを確保。
	(3)継続的な食品提供のためのコミュニケーション		食品提供事業者に向け、定期的な活動報告を行っている。
	(4)他のフードバンク団体や行政との連携／人材育成		自治体や企業からの助成プログラムを積極的に活用。 市やメディア募集欄を通じてボランティアを募集。倉庫で仕分けを行うボランティアのより効率的な作業・負荷軽減に向けた取り組みは今後の課題。

(活動状況)



フードバンク山梨本部

(活動状況)



倉庫(常温)
(ハンドフォークやフォークリフト、カゴ車を活用)



消費期限の近い食品のスペース
(食品管理上の工夫)

(活動状況)

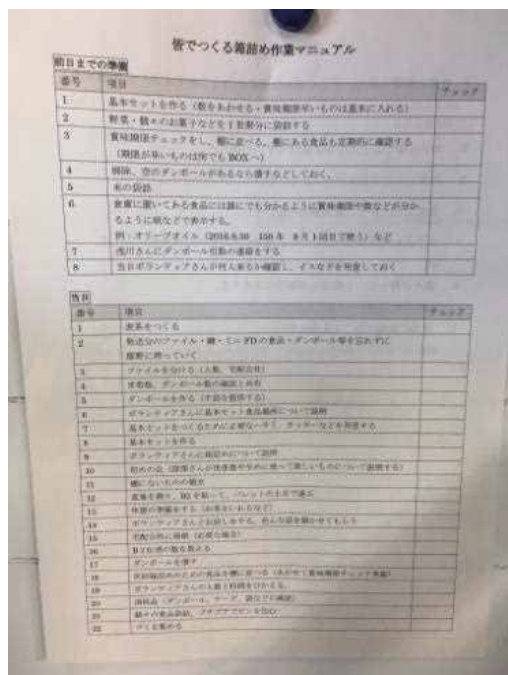


倉庫内での梱包作業
(困窮者向け)
(作業台を使い、流れ作業を行っている)



倉庫内での梱包作業
(梱包物の最終確認とテープ止め作業)

(活動状況)



倉庫内での梱包作業 (作業マニュアル)



梱包の同封書類

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

77

(活動状況)



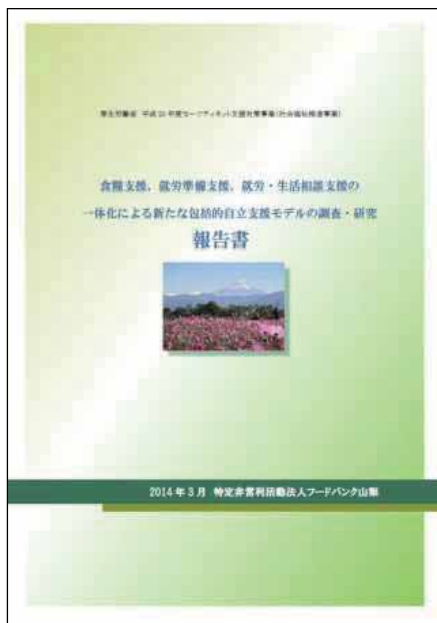
倉庫内の掲示
(衛生管理の徹底)

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

78

(活動状況)



支援活動内容ごとに活動報告書を作成
「企業様とのコラボレーション事例」では、食品提供事業者からの提供事例を紹介

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

(活動状況)



活動報告書
(食品寄付・支援活動を紹介)
(巻末には支援企業の一覧を掲示)

フードドライブ活動の告知パンフレット

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

116

80

(5) 認定特定非営利活動法人セカンドハーベスト名古屋

■ 活動の概要および、フードバンクの活用促進に向けた活動

活動の概要	所在地	愛知県名古屋市北区柳原3-4-2 小菅ビル1F	
	団体の設立年 ／フードバンク活動の開始年	2009年1月／2008年8月	
	取扱品	加工食品(常温) 加工食品(冷蔵・チルド) 野菜・果物 菓子 清涼飲料	
	食品取扱量(2015年)	502トン	
活用促進に向けた活動	(1)フードバンクでの食品の品質・衛生管理	①提供食品の受け入れ	一部(パンなどの日配品)を除き、提供企業の物流網により本部倉庫まで搬入してもらう方法を採用。できるだけ提供企業が用いる包装(通い箱、ボール箱など)を使うことで、積み替え等による管理リスクの低減を図っている。
		②保管	本部に倉庫(常温、冷凍)に集荷する方法を採用。受取先団体の要望や、生活困窮者支援のリクエストにきめ細かく対応できるようにしている。冷凍品は提供企業の管理基準を遵守。譲渡時は専用の保冷箱を利用
		③団体への譲渡	本部まで団体に取りに来てもらう方法。あらかじめ要望を聞いておき、数量や譲渡食品の内容に反映。困窮者支援に即時対応できるよう、倉庫スペースや発送用のケース等を準備
	(2)リスクの管理		食品の取り扱い状況をデータベースで管理。提供企業には合意書を締結するとともに、フードバンク活動のパートナーとして、本部への食品搬入などの協力をお願いしている。
	(3)継続的な食品提供のためのコミュニケーション		ホームページやニュースレター(会員募集)、自治体によるフードドライブ活動への協力(活動内容の告知)、本部作業の体験会などを行っている
	(4)他のフードバンク団体や行政との連携／人材育成		「食のセーフティネット」として、食品の集荷・分配機能に注力できるよう、組織運営を行っている。

(活動状況)



セカンドハーベスト名古屋本部



本部内の倉庫
(提供企業のケースや通い箱を活用)

(活動状況)



受取先団体別の仕分け箱
(リクエストや、食品受け入れの許容量などを記載)



倉庫内での仕分け作業

(活動状況)



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)

(活動状況)



仕分け後の食品
(加工食品・野菜)



受取先団体による引き取り

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

85

(活動状況)



セカンドハーベスト名古屋
団体紹介パンフレット
(寄付金の振込用紙を添付)

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

119

86

(活動状況)



余っている食品を寄付しませんか? フードバンクを通じた社会貢献

日本では毎年632万トンの食品がまだ食べられるにも関わらず捨てられています。これはお米の年間生産量(788万トン)に迫る膨大な量です。フードバンク活動は余っている食品を有効に使い、生活に困っている方を支援する取り組みです。

フードバンク活動参加のメリット

- 社会貢献**
寄付された食品は、生活に困っている人への支援活動に使われます。
- 廃棄コスト・環境負荷の削減**
廃棄される運命の食品を有効に使うことで、廃棄コスト、環境負荷を軽減することができます。

寄付の流れ

- 食品の確認**
商品名、賞味期限、数量、寄付理由をご連絡ください。
- 同意書の締結**
安全性の担保、転売の禁止、保管・管理責任等についての契約を当法と取り交わします。
- 納品**
原簿食品を寄付される方に、当団体倉庫までの配送料をご負担いただいております。

食品提供事業者への寄付呼びかけ
(寄付の手順を説明)



セカンドハーベスト名古屋へ寄付をお願いします!

個人が認定NPO法人に対して寄付した場合

寄付した金額の最大約50%が戻ってきます!

認定NPO法人への寄付は、税制優遇の対象となります。確定申告によって、寄付金額から2,000円を引いた額の最大50%(所得税40%+住民税10%)が戻ってきます。

■税額控除方式※2で税金から還付される金額

【例】	金額1万円寄付した場合	金額5万円寄付した場合
(1万円-2,000円)×0.4=3,200円	(5万円-2,000円)×0.4=19,200円	
(1万円-2,000円)×0.1=800円	(5万円-2,000円)×0.1=4,800円	
4,000円還付	24,000円還付	

確定申告を行うことで、寄付金額の最大半額が戻ってきます。

※1: 3 住民税の課税割合は最大10%(前年度住民税の市町村課税割合)です。上記は各自治体によって異なります。
※2: 税額控除は一定の上限額があります。また、所得によっては所得控除方式が有利となる場合があります。
詳しくは最新の税制改正におかれ、お確かめください。

セカンドハーベスト名古屋は、認定NPO法人のため上記の税制優遇制度の対象となります。いただいた寄付金は、食品の運搬・保管、倉庫の維持などフードバンク事業実施のために利用させていただきます。ぜひご協力をお願いします!

具体的な手続きを裏面に記載しています。ぜひチェックしてください!→

個人への寄付呼びかけ
(認定NPOとしての税制控除のお知らせ)

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

87

(活動状況)



SECOND HARVEST NAGOYA PRESS NO.7

広がる相談窓口との連携

自治体や社会福祉協議会にある相談窓口と連携して、生活に困っている個人へ食品の給付を届けています。

編集 後
日本では、まだ食べられるのに捨てられる食品が年間632万トンも発生しています。その一方で、果物や野菜などにより困窮している方がいます。セカンドハーベスト名古屋(以下、2HN)では東海地方にある自治体や社会福祉協議会(以下、社協)と連携して、3日間ないし1週間程度で食べ物の支援が必要な方が相談窓口を訪れた場合、相談員から依頼を受け食品パック(お米5kgと缶詰や調味料7~9kg)をお届けする活動を行っています。

編集 前
生活に困っている方は、相談や援助の窓口がなく地域から孤立し、様々な支援制度を受けていない等々、見えない困難状態に陥っている方が多くあります。そのため私たちは困っている人がどこにいるかわかりません。必要とする方に食品をお届けしていませんでした。
そんななか昨年、国が新たな法律を施行して全国約900の自治体に相談窓口がつけられました。この窓口は自治体や社協が中心となり市民の生活、生活に困っている方を支える役割を担っています。

CONTENTS
1 相談窓口の連携と活動の現状
2 2HNの活動と今後の展望
3 パートナー団体への声

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)



ボランティアスタッフインタビュー

Q: ボランティアを始めたきっかけを教えてください。
A: 運搬係に仲間ができたので、何か社会の役に立つことをしたいと思い、ボランティアを始めることにしました。2HNを選んだのは、正直あまり積極的な理由ではなく「平日」の「定期的な活動」の条件だと、調子が合うので2HNに決めた(笑)。
Q: 活動始めて半年ほど経ちましたか?
A: 毎週など生活に困っている方の存在は知識として知っていましたが、食品パックを自分自身で運搬する機会がなかったため、最初は正直に言えば、少し不安はありました。しかし、実際に活動してみると、思いのほかスムーズに進みました。また、食品を届ける際、ドライバーがいない場合など、何となく助け合いの体制が整っていることもわかりました。

活動の現状
食品を届けることにより困窮が軽減されているだけでなく、食力・体力が回復し、食費を削減できる効果があります。さらに、相談員にとっては、話を聞くだけでなく即効性のある食の支援が得られることで、相談に来た方との信頼関係を構築することができ、自分に向けた支援が有効に行える効果もあります。

今後の展望
これらの有効性が相談窓口で認識され、当初は50件/月程度だった食品パック発注件数が、現在では東海地方にある51団体に達し、350件/月にまで伸びています。

食品パック発注件数の推移

年度	発注件数
2015年度	50
2016年度	100
2017年度	350

ボランティアスタッフインタビュー

Q: 最初は苦労されたと思いますが、活動をする中で何か立派なことや達成感を感じましたか?
A: 様々な事情を抱える生活に困っている方がいることを目の当たりにし、「同じく困窮を減らすのであれば、よりよい仕組みを作りたい」と考えるようになりました。受け取る方の暮らしや気持ちに寄り添って支援できるように心がけています。苦労の多い中でも、食料支援の重要性を多くの方に伝えることができているように感じています。

相談窓口からの依頼を受け、実際に訪問し、食品パックを届けることができています。困窮の解消に貢献しています。

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

120

88

(活動状況)



フードバンク関西本部

(活動状況)



本部内の倉庫(伝票に基づき、受取先
団体別に仕分けされた食品)



本部内の倉庫(冷蔵・冷凍)

(活動状況)

認定NPO法人フードバンク関西への食品のご寄付のご提案、ありがとうございます。
下記、寄付申込書に①寄付者情報 ②寄付予定の商品情報をご記入いただき、メール添付にてご連絡下さい。

認定NPO法人フードバンク関西
住所 〒658-0051 芦屋市浜川町1-15
電話/ファックス 0797-34-8330
メールアドレス foodbank05@yahoo.co.jp

寄付申込書

①寄付者情報

食社名		ご担当部署		ご担当者名	
所在地				電話番号	
受け渡し方法	(原則として寄贈企業による配達)			ファックス	
備考	(フードバンク関西に配達の場合は、事務所前の道路が狭路に付、2トン以下の車両での配達をお願い致します。)				

記入日	201 年 月 日
-----	-----------

②商品情報

商品名	ケース数	入り数/ケース	規格(kg)	総重量(kg)	パレット数	賞味期限	寄附理由	温度管理	ケース外寸	ケース数/パレット	※特記事項	
											詳細重量/ケース	詳細総重量(円)

注① 商品の数が多い時は行を挿入して下さい。

注② ※特記事項 認定NPO法人フードバンク関西への物品寄贈は、条件により寄付として税金扱いが可能です。この取り扱いをご希望でしたら、ご相談下さい。

通信欄

食品の寄付申込書
(商品名や企画等を記載)

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

93

(活動状況)

フードバンク関西 デリバリー記録 Delivery Report			
Date 201 年 月 日 ()			
担当者		走行距離 km	高速利用料金 カード (法人 個人)
内容	食品引取 デリバリー	駐車料 円	個人カードの高速代
○で囲む	出張 (先	交通費 円	円
コスト回収取(尼崎 神戸)	他の企業からの引取		
パン	kg	ハインツ 伊藤食品 キューピー 蓼葉 マックスバリュ西日本 個人(米 その他) ジャパンフードサービス バルコブ トーホー kg フードドライブ その他 ()	
野菜果物	kg		
合計	kg	箱	kg
フードバンク関西による品質確認		確認済	
受け取り団体へのデリバリー			
受取印材は必ず冷凍、冷蔵状態を確認し、品質確認欄に○を記入してから署名して下さい。 品質確認基準 冷凍品(固い) 冷蔵品(冷たい) パン(破れなし) 野菜果物(傷み腐れなし、ある場合は施設で選別廃棄)			
受け取り団体名	食品の種類	品質確認	受領者署名
		確認済	
		確認済	
		確認済	
		確認済	
		確認済	
		確認済	
ボランティアからの連絡等			
			入力 済

デリバリー記録は毎日中に事務所あてにファックスして下さい。
 平日、モーニング時等に事務所にて提出ください。
 記載内容は、食品取り扱い費、デリバリー記録の計算等のデータとなります。

連絡先 事務所 0797-34-8330 事務所提携 090-8685-2645

ボランティアによる受取先団体への
デリバリー(譲渡)記録

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

94

(活動状況)

受取先団体		記入日 2017年 月 日	
平成29年度 フードバンク関西からの提供食品活用についてのアンケート			
施設名称	施設の概要		
住所			
電話番号	FAX番号		
代表者氏名	メールアドレス		
担当者氏名	担当部署		
利用人数	定員	利用人数	合計人数 (F・B 記入)
年齢層	0歳から 1歳未満 () 1歳～3歳未満 () 3歳～5歳未満 () 5歳～12歳未満 () 12歳～19歳未満 () 20歳～29歳未満 () 30歳～39歳未満 () 40歳～49歳未満 () 50歳～59歳未満 () 60歳～69歳未満 () 70歳～79歳未満 () 80歳以上 ()		
受け取り希望食品とその頻度 (希望する全てに○)	○パン・惣菜類 (週1回) ○その他の食品 (月1回) ○米 (月1回) (F・B 記入欄)		
受け取り方法 (どちらかに○)	○パン・惣菜類 ○フードバンク関西で引き取る ○施設への配達を希望		
食品受け取りが困難な日	最寄りの休業日 休業日以降で受け取りが困難な日 受け取りが困難な時期等		
食品の活用について (該当するものをすべて○で囲んでください。その他は具体的に教えてください)			
給食 (・朝・昼・夕) おやつ (・昼・夜) その他の活用 ()			
月1希望食品・冷凍食品・冷凍食品について、該当する欄に○をつけてください。			
食品の種類	多くてもよい	多量に	少な量に
惣菜類			
レトルト食品			
飲料 (ジュース類)			
飲料 (お茶・水)			
その他			
たれ・ドレッシング類			
菓子類			
冷凍 (肉・魚・野菜)			

ホームレス支援施設		記入日 2017年 月 日	
平成29年度 フードバンク関西からの提供食品活用についてのアンケート			
団体名	施設の概要		
住所			
電話番号	FAX番号		
代表者氏名	メールアドレス		
担当者氏名	担当部署		
設備 (あるものに○)	・冷凍庫	・冷蔵庫	・調理
炊き出し・弁当配食機能	有	無	1日の平均利用人数
年齢層	0歳から 1歳未満 () 1歳～3歳未満 () 3歳～5歳未満 () 5歳～12歳未満 () 12歳～19歳未満 () 20歳～29歳未満 () 30歳～39歳未満 () 40歳～49歳未満 () 50歳～59歳未満 () 60歳～69歳未満 () 70歳～79歳未満 () 80歳以上 ()		
受け取り希望食品とその頻度 (希望する全てに○をつけてください)	○パン・惣菜類 (週1回) ○その他の食品 (月1回) ○米 (月1回) (F・B 記入欄)		
受け取り方法 (どちらかに○をつけてください)	○パン・惣菜類 ○フードバンク関西で引き取る ○施設への配達を希望		
食品受け取りが困難な日	最寄りの休業日 休業日以降で受け取りが困難な日 受け取りが困難な時期等		
食品の活用について (該当するものをすべて○で囲んでください。その他は具体的に教えてください)			
給食 (・朝・昼・夕) おやつ (・昼・夜) その他の活用 ()			
月1希望食品・冷凍食品・冷凍食品について、該当する欄に○をつけてください。			
食品の種類	多くてもよい	多量に	少な量に
惣菜類			
レトルト食品			
飲料 (ジュース類)			
飲料 (お茶・水)			
その他			
たれ・ドレッシング類			
菓子類			
冷凍 (肉・魚・野菜)			

受取先団体向けのアンケート
(年に1度、受け取り人数や食材の要望を確認)
(団体の種類に合わせて用意)

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

95

(活動状況)

まだ食べられるのに廃棄される食品
【日本の食品ロス】
年間500万～800万t
＝日本の全国総収量約850万t

家庭から排出される生ごみのうち、
22%が手つかずの食品
＝世帯で年間6万6千分の食品を廃棄

その一方で
片親世帯の50%以上が相対的貧困状態にあり、6人に1人の子どもが、十分な食料や、教育の機会に恵まれない、貧困な環境の中で成長しているという調査結果がでています。

賛助会員になる
活動趣意に賛同し、毎年継続して寄付を行い支援できます。
・個人会員 年会費2千円以上
・法人/団体会員 年会費一口1万円 (半阿口でも申込み可能)
※会員は税の優遇措置の対象になります。

寄付をする
当法人への運営資金を支えるための寄付を随時受付けています。
当法人は兵庫県から「認定NPO法人」認定を受けており、当法人への寄付は税の優遇措置を受けることができます。

ラベル印字ミス、納品期限切れ、販売期限切れ、売残った、食べきれなかった・・・

まだ美味しく食べられるのに廃棄される食品がたくさんあります。

その一方で、様々な理由で日々の食べ物にも事欠く人たちがいます。

ADORELESS 0659-0051
TEL/FAX 0794-834-8330
E-mail foodbank@foodbankkansai.org
URL http://foodbankkansai.org

**私たちの活動を
ご支援ください!**

認定特定非営利活動法人
フードバンク関西

食品を寄付する
賞味期限が1か月以上経っていて、未開封の常備品、米など、個人の方からの食品の寄付も受け付けています。持ち込み又は宅配をお願いします。

フードドライブで参加する
ご家庭で賞味期限は切れていないが、忘れられて保管されたままになっている食品を持ち寄り、フードバンクに寄付するチャリティイベントです。町内、職場、学校などで企画しませんか。詳しくは、メールまたはお電話でお問合せください。

ボランティアで参加する

寄付・賛助会費は、下記の口座へ振込でお願いします。

▼郵便振替口座
00940-4-221867
▼口座名義
特定非営利活動法人 フードバンク関西

▼オンライン寄付
Give One
カネ1つ募金
gooddo

フードバンク関西

フードバンクは、この両方を募る。企業や個人の方から、まだ食べられるのに廃棄される食品を受け取り。

ボランティアの手でそれらを必要とする人たちに無償で届けて、食べ物として活用していただく活動です。

フードバンク関西
団体紹介パンフレット

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

(活動状況)



フードバンク関西ニュース
2016年10月11日 第35号

フードバンク関西は食料の困窮を救済する公益活動を行う団体です。
活動の中心となるのは、食料の困窮を救済することです。

2016年10月11日発行
認定特定非営利活動法人
フードバンク関西
事務所 伊賀市川口1-15
TEL/FAX 0797-34-4330
e-mail foodbank@fbknsai.jp
URL: http://foodbankkansai.org/

新年を迎えて

フードバンク関西は、先月8月31日をもち、平成27年度を無事終了することができました。今年度は、活動の中心となるのは、食料の困窮を救済することです。活動の中心となるのは、食料の困窮を救済することです。

広がる！「子ども食堂」

「子ども食堂」は、食料の困窮を救済する公益活動を行う団体です。活動の中心となるのは、食料の困窮を救済することです。活動の中心となるのは、食料の困窮を救済することです。

「子ども食堂」の現状

「子ども食堂」は、食料の困窮を救済する公益活動を行う団体です。活動の中心となるのは、食料の困窮を救済することです。活動の中心となるのは、食料の困窮を救済することです。

「子ども食堂」の未来

「子ども食堂」は、食料の困窮を救済する公益活動を行う団体です。活動の中心となるのは、食料の困窮を救済することです。活動の中心となるのは、食料の困窮を救済することです。




ニュースレター

(活動報告や、受取先団体の紹介を掲載)

2016年10月11日発行			
認定特定非営利活動法人			
フードバンク関西			
事務所 伊賀市川口1-15			
TEL/FAX 0797-34-4330			
e-mail foodbank@fbknsai.jp			
URL: http://foodbankkansai.org/			

2016年10月11日発行			
認定特定非営利活動法人			
フードバンク関西			
事務所 伊賀市川口1-15			
TEL/FAX 0797-34-4330			
e-mail foodbank@fbknsai.jp			
URL: http://foodbankkansai.org/			

「子ども食堂」の現状

「子ども食堂」は、食料の困窮を救済する公益活動を行う団体です。活動の中心となるのは、食料の困窮を救済することです。活動の中心となるのは、食料の困窮を救済することです。

「子ども食堂」の未来

「子ども食堂」は、食料の困窮を救済する公益活動を行う団体です。活動の中心となるのは、食料の困窮を救済することです。活動の中心となるのは、食料の困窮を救済することです。

「子ども食堂」の現状

「子ども食堂」は、食料の困窮を救済する公益活動を行う団体です。活動の中心となるのは、食料の困窮を救済することです。活動の中心となるのは、食料の困窮を救済することです。




無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

97

(活動状況)



フードバンク関西

賛助会員募集!!



フードバンク関西は余った食べ物を預かって、支援が必要な団体に届ける活動をしています。

賛助会員として私たちの活動に参加しませんか？

①個人会員 年会費(寄付) 2千円以上
②団体会員 年会費(寄付) 一口1万円 (一口でもご寄付可也)

・入金方法 郵便振替
・口座記号/番号 00940-4-221887
・加入者名 特定非営利活動法人フードバンク関西

当法人への寄付は(寄付額-2千円)×40%が税控除の対象となります。

認定特定非営利活動法人 フードバンク関西
〒659-0251 兵庫県芦屋市川口1-15
TEL/FAX 0797-34-4330 E-mail: foodbank09@yahoo.co.jp
URL: http://www.foodbankkansai.org/ Facebook もやっています。

賛助会員募集のパンフレット

無断転載を禁ず All rights reserved.

© 2017 公益財団法人 流通経済研究所

125

98

(7) 特定非営利活動法人フードバンク岡山

■ 活動の概要および、フードバンクの活用促進に向けた活動

活動の概要	所在地	岡山県岡山市北区岡町14番9号岡町ビル202	
	団体の設立年 ／フードバンク活動の開始年	2012年11月／2012年4月	
	取扱品	加工食品(常温) 野菜・果物 菓子 清涼飲料	
	食品取扱量(2015年)	11トン	
活用促進に向けた活動	(1)フードバンクでの食品の品質・衛生管理	①提供食品の受け入れ	フードバンクを受取先団体のネットワークとして組織。提供先企業に直接、担当の受取先団体に取りに行く形式を採用することで、食費抜け入れに求められる管理等の負担を最小限にとどめている。
		②保管	受取先団体が直接引き取るため、倉庫機能を省略。団体間食品の融通を行うための拠点を数か所設置するに留めている。
		③団体への譲渡	提供企業を担当する受取先団体が受け入れ。加えて食品のアンマッチや突発的な食品提供等に対応するため、参加者同士の連絡網(LINE)を構築
	(2)リスクの管理		提供企業とは同意書を作成。独自のデータベースシステムで、食品の受け入れ・譲渡状況を把握している。 食品を引き取る団体には、取り扱いのマニュアルを整備。また、倉庫機能を持たないため、取扱品を常温品に限るといったルールを決めている。
	(3)継続的な食品提供のためのコミュニケーション		フードバンク参加者同士のコミュニケーションツールを充実させている。 ホームページやニュースレターの活用を行っている。
	(4)他のフードバンク団体や行政との連携／人材育成		地域の社会福祉協議会との連携を行っている。 本部機能をスリム化しているため、運営面での負荷が少ない点はメリットである反面、参加団体の数により食品の受け入れ量が制約される点に課題

(活動状況)



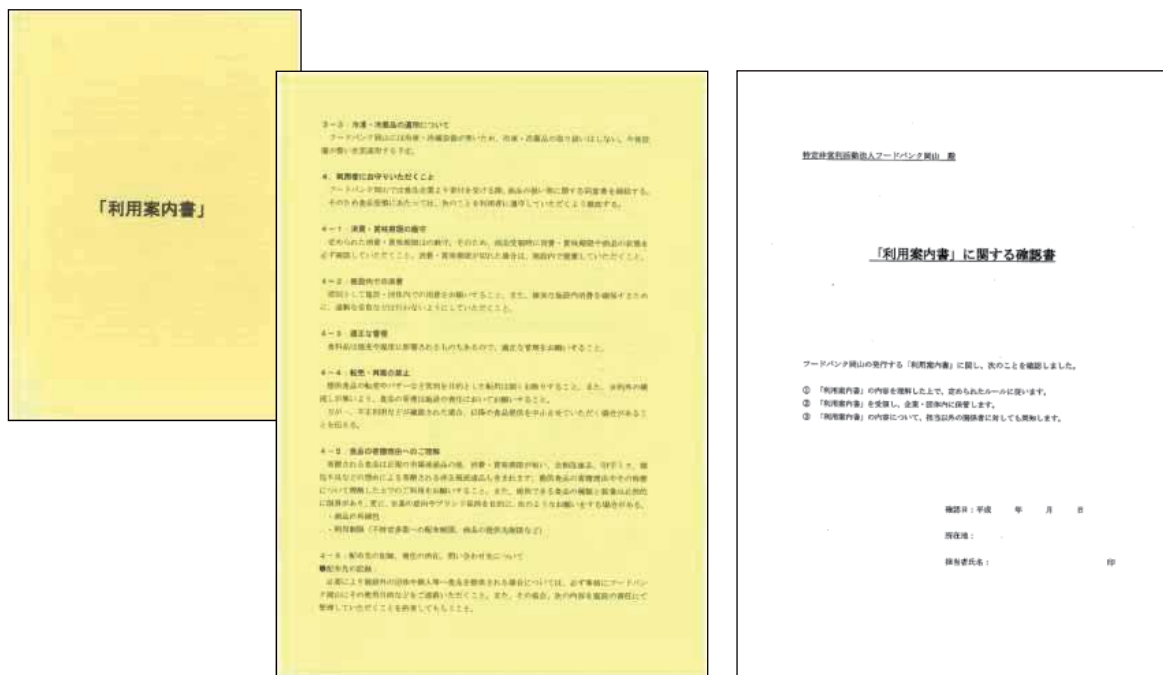
フードバンク岡山本部

(活動状況)



(左)団体紹介パンフレット(A4三つ折りサイズ。活動概要、連絡先等を記載)
(右)ニュースレター(直近の活動内容や支援先団体の紹介等を掲載)

(活動状況)



受取先団体向けの「利用の手引き」
フードバンク活動の概要と、食品取扱い上の遵守事項をまとめている。
受取先団体は案内書の内容を理解した上で「確認書」をフードバンクに提出。

(8) 一般社団法人フードバンク協和

■ 活動の概要および、フードバンクの活用促進に向けた活動

活動の概要	所在地	長崎県佐世保市白岳町151	
	団体の設立年 ／フードバンク活動の開始年	2016年10月／2017年4月	
	取扱品	冷凍。冷蔵。チルド食品	
	食品取扱量(2015年)	—	
活用促進に向けた活動	(1)フードバンクでの食品の品質・衛生管理	①提供食品の受け入れ	母体である業務用食品卸売業のインフラ(倉庫)を集荷拠点として活用卸業務で発生する食品ロスや、取引先企業からお提供品を集める
		②保管	倉庫を活用した保管が可能
		③団体への譲渡	独自のマッチングサイトを構築し、IDが渡された団体がサイト上に掲示された食品を「発注」し、引き取りを行う
	(2)リスクの管理		提供企業、受取先団体とは合意書を作成 受取先団体は、マッチングサイトへのIDを付与する形で譲渡状況を把握 マッチングサイトに掲示する食品マスターの構築(商品写真、調理方法、アレルギー情報など)に力を入れている
	(3)継続的な食品提供のためのコミュニケーション		母体企業の取引先企業への呼びかけを行っている。 将来的には業務用食品卸企業のネットワークを活用した、卸起点でのフードバンク事業モデルを目指している。
	(4)他のフードバンク団体や行政との連携／人材育成		行政とは、受取先団体の紹介などで連携

(活動状況)



フードバンク協和本部
(母体である食品卸(協和商工)内)

(活動状況)



フードバンク専用商品の保管スペース
(倉庫内)



フードバンク専用商品の保管スペース
(常温保管スペース内)

(活動状況)



マッチングサイト

(写真左: 選択画面 写真右: 商品詳細画面)

(詳細画面では、食品の写真、調理方法、アレルギー情報等を掲載)

(活動状況)



マッチングサイトの仕組み ※フードバンク協和ホームページ
(食品の写真、調理、アレルギー等に関する詳細な情報を掲載)

(活動状況)

佐世保市内
「子ども食堂」の参加
(2017/07/07)



佐世保市内の農家さんより戴いたお米を提供。

保育園での
「みんな食堂」に参加
(2017/10/22)



カレー・焼きそば・デザート等の食材を寄贈。

長崎県児童養護施設の
栄養士/調理師の来訪を受ける
(2017/10/17)



フードバンク協和の説明会。
提供用食材を使用した
バイキング方式の試食を実施。

コープフードバンク事例紹介



大切な食べ物を
必要としている人に届けます



フードバンクとは

品質には問題のないものの、やむなく廃棄されてしまう食品を無償で提供していただき、
支援を必要とする福祉分野の施設・団体（障がい者施設、路上生活者施設など）に
必要な食品を**寄贈**する活動。

1960年に米国で生まれ、日本での草分けは、
2002年東京の「セカンドハーベスト・ジャパン」（母体はキリスト教会）
その後全国各地に活動を行う団体

世界では約 9.6 億人が栄養不足

日本は年間5,800万トンの食料を輸入

日本の年間の食品廃棄物は、約1,953万トン

* 途上国の5,000万人分の年間食料に匹敵

この中には、本来食べられるのに捨てられる

「食品ロス」が約 621万トン

2009年度、世界の食料援助量は570万トン

2

- 日本の食品ロス（年間約500～800万トン）は、世界全体の食料援助量の約2倍。
- 日本がODA援助しているナミビア、リベリア、コンゴ民主共和国3カ国分、セネガル1カ国分の食料の国内仕向量に相当。

規格外品、期限切れ等により
手つかずのまま廃棄される食品



日本の
「食品ロス」
(500～
800万トン)

事業系
うち可食部分と考え
られる量
(300～
400万トン)
規格外品、返品、
売れ残り、食べ
残し

家庭系
うち可食部分と考え
られる量
(200～
400万トン)
食べ残し、過剰除
去、直接廃棄



世界全体の
食料援助量(2011)
約400万トン

ナミビア、リベリア、コン
ゴ民主共和国3カ国分
の国内仕向量(2009)
約600万トン

セネガルの国内仕向量
(2009)
約700万トン

資料：WFP, FAOSTAT "Food balance sheets"(2009)

3

3

2008年1月 **中国冷凍餃子中毒事件**
食べられる餃子を大量に破棄

2008年 リーマンショック **派遣村など貧困。**
フードバンクの紹介

2011年 東日本大震災の発災

2012年 みやぎ生協 コープフードバンク開始

2014年「コープ東北」の組織に移行
コープ東北サンネット事業連合の物流をはじめとする機能を活かしてフードバンク活動を東北全体に

4

宮城から
東北6県9生協の宅配センターに、
物流網を利用して

各県の施設・団体へ提供を行っています。

これが生協の強み



5

米、餅、パスタ、カップ麺、
インスタントラーメン レトルト食品・缶詰

スナック菓子、チョコレート、クッキー等のお菓子

ペットボトル、缶入りなどの飲料
お茶（葉）、インスタントコーヒー
調味料、食用油、乾物類など

最近では、生活雑貨の寄贈も増えています

6

施設からお礼の手紙を頂戴することもあります。
それを提供していただいた企業にもお届けしています。

児童養護施設
児童福祉施設
DV被害者シェルター施設
路上生活者支援団体
生活困窮者支援団体
障がい者施設支援団体
社会福祉協議会
被災者支援団体 等





8

「中総体を控え、部活の練習でお腹をすかせて帰ってきた子どもが、先日コープフードバンクさまよりいただきました「切り餅」で「きな粉餅」を作り満足そうに食べていました。」

「久しぶりにアイスを食べた子どもたちは、大喜びでした。」

子どもたちからは、「わたしたちの大好きなアイスやお菓子をいただいて、ありがとうございました。部屋でみんなで分けて食べました。」

9

「市民の大切な税金で用意した物を有効活用してくださることを探していました。COOPなら安心して、お任せできる。」

気仙沼市菅原市長

「復興住宅での孤立をなくすため支援の協力をお願いします。地域に根差して活動している生協からの支援は、安心」石巻亀山市長



石巻市様

石巻市と協定締結
自治体との連携は2件目



気仙沼市様

災害備蓄品を
フードバンクに寄贈



10

コープフードバンクでは、**公平性や見極めが難しい**ので直接個人の方へ食料品等をお渡しすることは行っていません。

社協や行政・支援団体等と連携し、困窮者の方へ食料品等提供しています。

東北6県で、133の社協と締結

- 青森県：41社協（全県）
- 秋田県：6社協＋福祉事務所
- 岩手県：6社協
- 山形県：8社協＋福祉事務所
- 宮城県：17社協
- 福島県：55社協（県内全ての46町村＋市）

11

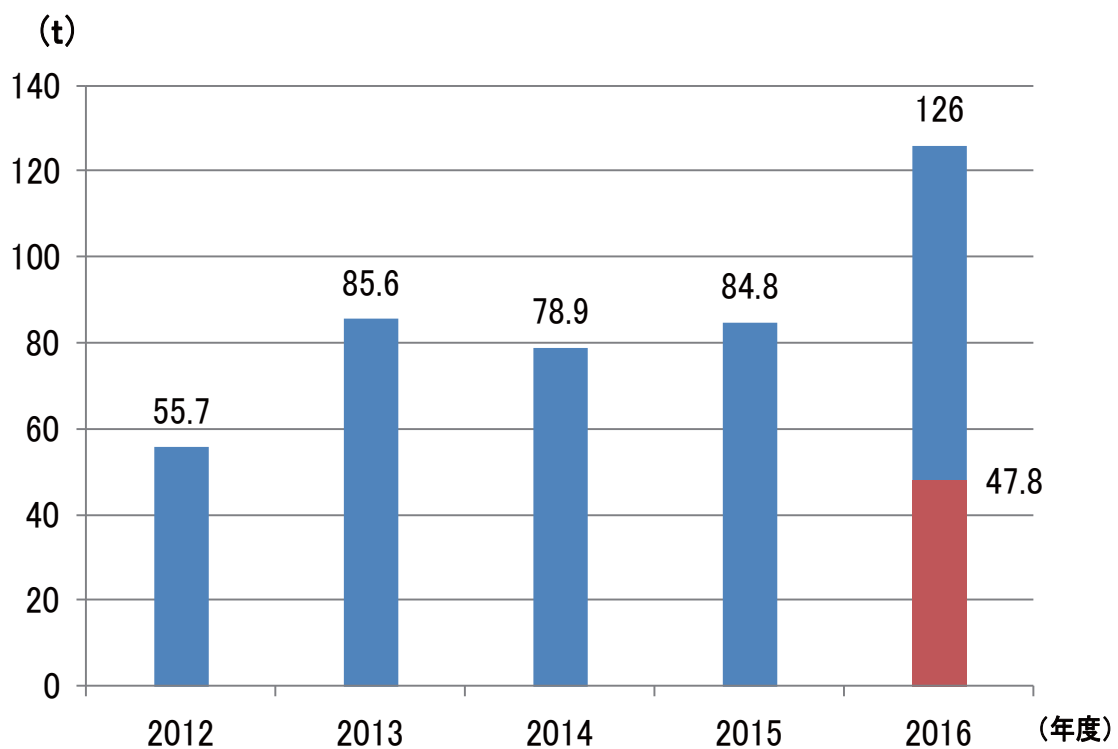
東日本大震災より6年が経過

多くの企業や大学などで、備蓄品の買い替え時期

「震災を経験している者として、当時の事を考えると、
これまで職員などにただ渡していたけど、有効活用して
いただけたところがあれば、是非」
と提供していただく団体が増えました。



12



13

❀ 企業などからの受け入れ量(t)



★ 施設・団体への提供量(t)



寄贈量と提供量の差異については、賞味期限が長いもの等、倉庫に在庫しております。取扱を見ながら計画的に比類しております。

❀ 提供企業数(社)



★ 施設団体数(団体)



■ 法人サポーター(社/口)



■ 個人サポーター(人/口)



運営費は、コープ東北加盟生協が負担

法人サポーターの皆様に協力していただいております。

賛助金は、コープフードバンク事業の運営費。

- 個人サポーター： 1口 1,000円（年）
- 法人サポーター： 1口 30,000円（年）
- ＊ 法人サポーター章（額入り）を発行

多くの皆さまにご支援、ご協力をいただき、
コープフードバンクは
東北6県に広がりました。これからも
「誰もが安心して暮らせる地域社会づくり」
の取組みに努めてまいります。



GO!YO! の笑顔が届くまで

2017年11月30日
生産部・需給調整部
井上みゆき



GOYOfoods
Go! Best the Future by Cheer Foods.
五洋食品産業株式会社

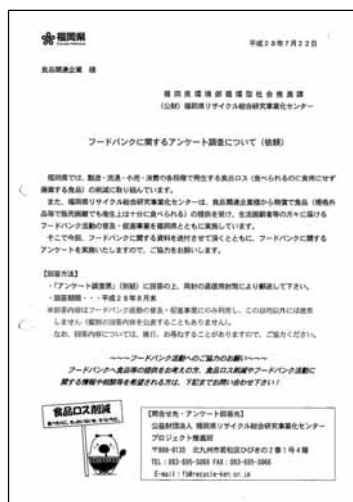
GO!YO!

1.きっかけ

フードバンクに関する
アンケート

福岡県リサイクル
総合事業化
センターより説明

フードバンク
団体より説明



2.製造メーカーの食品ロスって??

印字ミス

箱・袋汚れ

販売期限切れ

規格ミス

箱・袋破れ

賞味期限の近いもの

当社の食品ロスは??



賞味期限の近いもの!!



3.経営理念



デザートの使命“小さな幸せ”×より多くの人にお届け
日本から世界へ・・・地球規模で“大きな幸せ”と“笑顔”で満たそう

高い理想と志を持ち、「開発力」「スピード」「高品質」を
追求し“元気な食”を供給し続けよう！！

元気な食で、明るい未来を創造し、次世代に繋ごう！



4.社内会議

プラス要素

- ①経営理念に沿って
みんなを笑顔にできる
- ②CSRに繋がる
- ③食品ロスが減る



- ①冷凍のままお届け
できるのか
- ②アレルギーの管理は
できるのか
- ③安心・安全な状態で
食べていただけるのか

マイナス要素



5.各フードバンクの子ども食堂を訪問



尾倉っ子ホーム
(フードバンク北九州)



塩浜ころりん食堂
(フードバンク福岡)



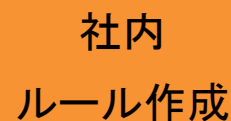
おおのじょうこども食堂
(ふくおか筑紫フードバンク)



ケーキを保管する冷凍庫
ケーキを解凍する冷蔵庫
(ふくおか筑紫フードバンク)

[illegible]

子ども食堂参加シート
アレルギーに対する質問
(フードバンク北九州)

[illegible][illegible]

9.現在の提供方法



①各フードバンクからの提供依頼



②当社:提供受諾、出荷指示



③外部委託倉庫:指定日に準備



④各フードバンクが③にて引き取り

もがるかホーム

おおのじょう子ども食堂

塩浜こころん食堂

尾倉っ子ホーム



⑤子ども食堂や各施設に配達

⑥子どもたちやみなさんのもとへ

10.今まで提供したケーキの食数

(平成29年11月4日現在)

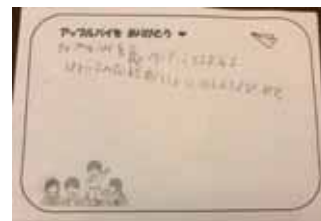
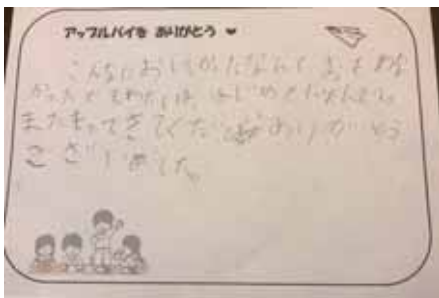
- ① フードバンク福岡 3,600個
- ② SAVE OUR CHILDREN JAPAN 2,495個
- ③ ふくおか筑紫フードバンク 1,250個
- ④ フードバンク北九州 860個

計8,205食のケーキを
届けることができました



11.子ども食堂からのお手紙

従業員のモチベーションアップにもつながっています！



12.いろいろなイベントへの参加



尾倉っこホーム(福岡県北九州市)
開所イベント(2016.9)



フードバンク推進シンポジウム(2017.3)



子ども食堂ネットワークキックオフ(2017.8)

東海の3生協と事業連合の フードバンク活動状況 報告



未来につながるあんしん生活

2018年 1月 18日
生活協同組合連合会
東海コープ事業連合

Copyright(c) TOKAI CO-OP All rights reserved. 2012

東海3生協と事業連合のご紹介

- 東海3生協(コープぎふ、コープあいち、コープみえ)は、90万人の組合員のみなさんに宅配や店舗で、



安全・安心な商品を提供するとともに、地域の方々と一緒に、平和・環境・福祉の活動などにも取り組み、誰もがくらしやすい社会を目指して活動しています。

- 東海コープ事業連合は、東海3生協が組合員の声に応え、願いを実現するために、商品部、企画部、物流部、システム部などの機能を担い、3生協と一緒に事業や活動をすすめています。

東海3生協と事業連合のご紹介

● 事業の状況

(2017.3.20)

	コープぎふ	コープあいち	コープみえ
所在地	岐阜県各務原市	名古屋市名東区	三重県津市
組合員数	23.3万人	46.5万人	18.5万人
総事業高	264.9億円	580.2億円	205.7億円
配送支所・センター数	9支所	15センター	9センター
店舗数	6店舗	19店舗	2店舗
福祉事業所	3事業所	32事業所	1事業所
事業内容	供給事業(宅配、店舗)、福祉・介護事業、共済事業、夕食宅配、くらしのサービス(葬祭・住まい・旅行・チケット・保険など)		

3

生協 宅配事業の仕組み

- 毎週、同じ曜日にお伺いし、商品をお届けしながら、次週の注文をいただき、次々週のカatalogをお渡しします。



生協 宅配事業の仕組み

- 宅配事業は、毎週30万人の組合員に利用（注文）をいただいています。
- 一般食品、冷蔵食品、冷凍食品、パン、農産品、生活雑貨のカテゴリーを4つのセットセンターで組合員別に仕分けています。



雑貨
冷蔵



農産

▲
冷蔵
冷凍

一般食品
パン



5

生協関東地区連合会 東海コープ事業連合

Copyright(c) TOKAI CO-OP All rights reserved. 2012

セカンドハーベスト名古屋さまに提供している商品

- 商品はケース（箱）単位で入荷します
- 仕分け後にケースの端数が残ります
- 端数は次に同じ商品を企画するまで在庫します。

在庫中に、賞味期間が3分の1を切ったり、パッケージが変わるなどお届け基準を外れる商品があります。

品質に問題がなくてもお届けしない商品を、2HNさまに提供しています。

6

生協関東地区連合会 東海コープ事業連合

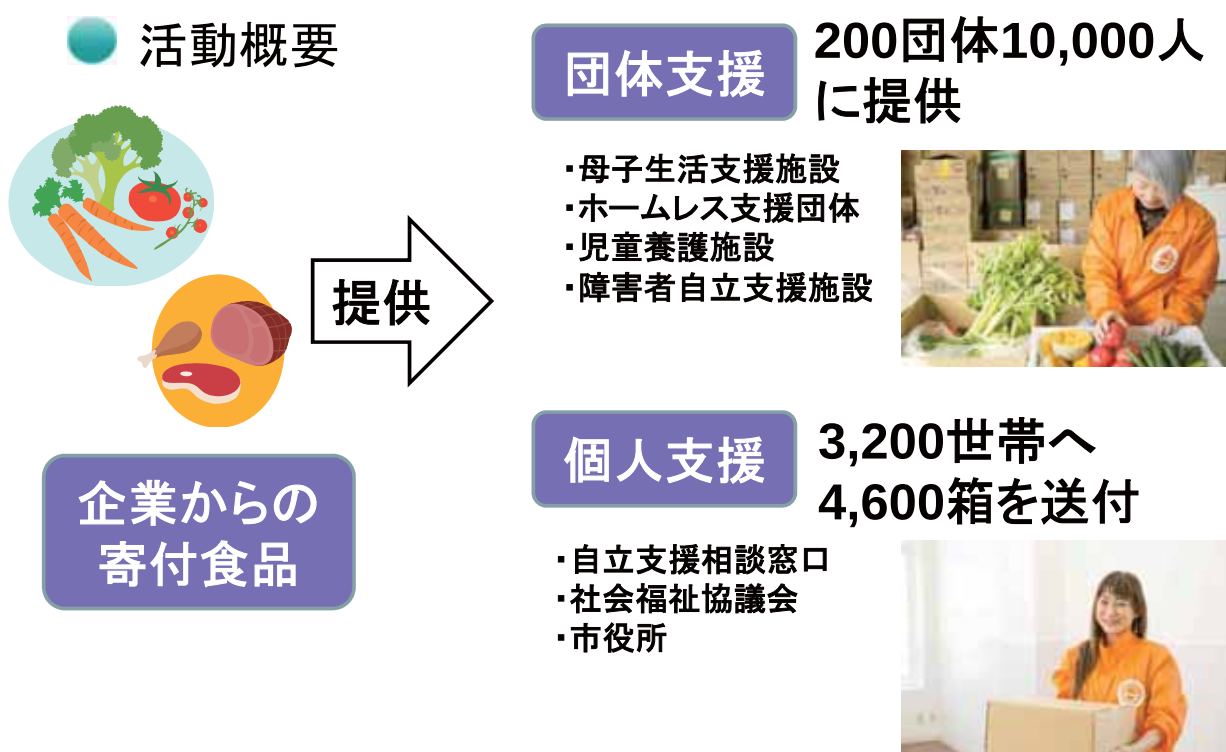
Copyright(c) TOKAI CO-OP All rights reserved. 2012

セカンドハーベスト名古屋さまのご紹介

- 特定非営利活動法人セカンドハーベスト名古屋
(認定NPO法人)(省略:2HN)
- 2009年 NPO法人格を取得して活動を開始
- 2014年 行政と連携した個人支援活動開始
名古屋市社会福祉協議会との連携を開始
- 2015年 名古屋市から「認定NPO法人」認可
- 2017年 東海3県にある自治体や社会福祉協議会にある101の相談窓口と連携
- 約30名のボランティアの皆さんが中心となって活動されています

7

セカンドハーベスト名古屋さまのご紹介



8

セカンドハーベスト名古屋さまのご紹介

活動概要

企業からの寄付食品を、東海地方の団体、個人に提供されています。

2017年度は142企業からの450トンの寄付食品を200団体へ提供されました。



9

生活協同組合連合会 東海コープ事業連合

Copyright(c) TOKAI CO-OP All rights reserved. 2012

セカンドハーベスト名古屋さまとのつながり

2015年1月に、セカンドハーベスト名古屋さま（以下、2HN）より、「もう何日も食べていない」「所持金が数十円しかない」「年金暮らしだが医療費がかかって食品を買えない」などの生活困窮者は東海の地域にも多くみえます。そのような皆さんを少しでも気持ちを豊かにできるように生協の協力を」というお手紙をいただきました。

生協としてどのような協力ができるのか、2HNさまと相談を重ね、同年5月から、3生協（東海コープ）より一般食品とパンの提供を開始しました。

10

生活協同組合連合会 東海コープ事業連合

Copyright(c) TOKAI CO-OP All rights reserved. 2012

生協からの提供状況

- 2016年6月からは、冷蔵商品・冷凍商品の提供を開始しました。



2HN事務所での仕分け

生協セットセンターからの引き取り



11

生協からの提供状況

- 2017年 1-12月の1年間で、延べ17000種類、11万個、36トンの商品を提供させていただきました。

カテゴリー	個数	重量
一般食品	41,026	12,240kg
パン	28,601	9,647kg
冷凍食品	13,687	4,227kg
冷蔵食品	28,702	10,191kg
合計	112,016	36,305kg

12

セカンドハーベスト名古屋さまでの活用状況

- 4,500名の個人の方に7.1トンの商品を、200団体に、9,200回・29.2トンの商品を提供し必要としている方々に食べていただきました。

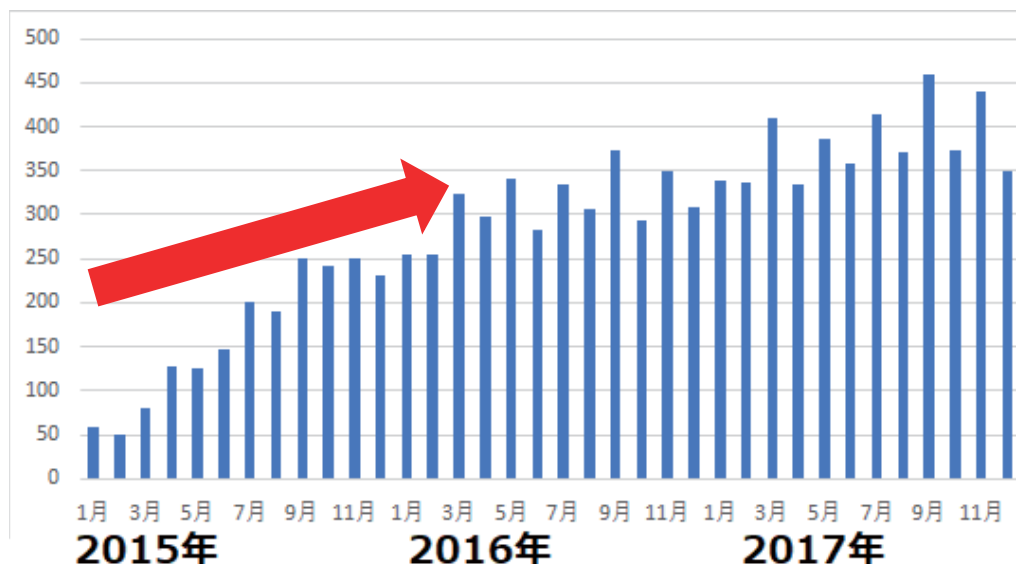
	カテゴリー	提供件数	重量
個人支援	一般食品	4,580	7,118kg

	カテゴリー	提供回数	重量
団体支援	一般食品	1,033	5,123kg
	パン	1,403	9,647kg
	冷凍食品	1,072	4,227kg
	冷蔵食品	1,171	10,191kg
合計		9,259	29,187kg

13

セカンドハーベスト名古屋さまでの活用状況

- 個人支援
提供し始めた 2015年5月は125家庭分でしたが、2017年12月は400家庭分と増えています。



14

セカンドハーベスト名古屋さまでの活用状況

- 2HNさまでは、支援された方の声を返信用はがきで集約され、より良い支援につなげています。

・箱いっぱい色々な食材を詰めていただき、本当にありがとうございます。とても助かります。(29才 男性 夫婦、子3人)

・皆様から支援いただいた、たくさんの食品、とてもうれしかったです。ごはんお腹いっぱい食べて感謝します。おやつなども入っており、子供も喜んでいました。ありがとうございました。(55才 女性 母子)

・すごく助かりました。いろんな食材にしてもそれ1つでできるようなのが作りやすく1才半の子供がいるんですが、子供にも与えられるものが多くありがたかったです。ありがとうございます。(25才 男性 失業 夫婦、子1人)

・主食、副食、おやつとバラエティに富んでいて感動しました。本当に助かります。心が(気持ち)あたたかくなりました。(58才 女性 独身 ケガで働けない)

15

セカンドハーベスト名古屋さまでの活用状況

- 団体支援

児童養護施設



- ・節約できた食費を子ども達の楽しみに使えます。

16

セカンドハーベスト名古屋さまでの活用状況

● 団体支援

ホームレス支援団体



・ホームレス状態の方々の生活を食で支えられます。

17

生協はこれからもフードバンク活動を応援します

● コープぎふでは、フードバンク活動を広報紙で組合員にお知らせしています。

● コープ福祉基金をフードバンクぎふさまの食品保管用冷凍庫の購入に活用していただきました。



18

生協はこれからもフードバンク活動を応援します

コープあいちでは、組合員からのフードバンクへの募金やコープの福祉基金を、**2HNさま**に活用いただきました。

福祉基金の助成金は車両の購入に使われ、食品の引き取りが増えることにつながりました。



ささえあい 助け合う 地域づくりのために

コープあいちはフードバンク活動に協力しています

コープバンクとは？

セカンドハーベスト名古屋

生協はこれからもフードバンク活動を応援します

【特集】 生協の社会的な役割を「つながり・たすけあい・協同の心」で広げます

生活困窮者支援の活動を通じた たすけあい、支えあう地域づくり

コープみえは「つながりあふ心、笑顔が輝く暮らし」の基本理念のもと、生協としての社会的責任を果たし、地域づくりに積極的に参加していくこととしています。地域社会の中で人と人がつながり、お互いがたすけあい、協同して、支えあう活動を行う、地域の課題のみなさん、そして組合員のみならずとすすめていきます。

コープみえは市町の社会福祉協議会がすすめる生活困窮者支援の活動に加わり、お手伝いをすすめていきます

伊勢市社会福祉協議会のすすめる「伊勢市 支えあい・助け合い 米 支援事業」への参加

2017年8月、コープみえは伊勢市社会福祉協議会（以下、伊勢市社協）と「伊勢市 支えあい・助け合い 米 支援事業」の協定を締結しました。この事業は、現在の経済状況のなか、十分な収入がなく食糧（米）の確保に難し、生活に困窮している伊勢市内の方を

コープみえは、地元の人たちが地元の人が支援する活動の相手役をしています

コープみえ伊勢配センターでは、伊勢市社協のお米の振替を呼びかけるチラシ配布のお手伝いや、注文の間違いなどで配達できなかった商品品のうち、品質の良い商品を提供しています。

支えあう米を受け取られた方から「このお米はどなたからか？」とよく尋ねられます。「伊勢市民の方からですよ」とお返えすると、「地元の方々に支えられていることを知り感謝です、などの感謝の言葉も聞かれています。また、お米をいただいた方からは「用途がはっきりと決まった方々のお役に立つ」とお返えしています。と仰っていたり、ええあいという気持ちで、お返えしていることを改めて感じ



コープみえへの期待

大変多くの支えあいの活動に感謝したい一方で、生活困窮者の方々の生活に寄り添う活動に期待しています。生活困窮者の方々の生活に寄り添う活動に期待しています。生活困窮者の方々の生活に寄り添う活動に期待しています。

私たちが考えていきたいこと

地域のコミュニティを大切に育んでいきたいと思います。生活困窮者支援の活動について、伊勢市社協の社内さんら「米」支援の活動を通じて定着させるのではなく、生活に困窮されている方々の自立と地域で支えあう地域づくりが大切なのではないかと感じました。地域で支えあう地域づくりは、地域のコミュニティを育てることで、様々な人たちが支えあえる方法が生み出されていくように思えます。

地域のコミュニティづくりに

コープみえは、伊勢市社協に続き、市町社会福祉協議会と「生活困窮者の自立支援事業の連携に関する協定」を締結しました（2017年11月）。これまでも、地域の高齢者の見守り活動への参加（市内6市町）、フードバンク事業に取り組み（伊勢市）など、食品の提供など、地域とのつながりを深める活動を進めてきています。この縁にコープみえでは、コープファミリー、グループ活動やテーマ活動など、組合員さんが参加できる活動を通じて地域のコミュニティづくりにお役立てできます。「つながり・たすけあい・協同の心」を育む場の中に一人でも多くの組合員さんが関わられると嬉しいです。

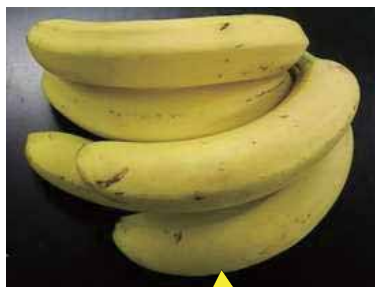


コープみえは、**社協**と食糧支援を提携しています。

フードドライブ活動を広報紙で組合員にお知らせしています。

生協はこれからもフードバンク活動を応援します

- セットセンターでは冷蔵食品を全量提供できるよう2HNさまと相談をすすめていきます。
- 野菜・果物を仕分けする農産セットセンターで処分する青果品の提供も相談し始めています。



生協基準で
お届けしない
バナナ



21

ありがとうございました。



ピーサク
くん

たまねちゃん

マットくん

れんげファミリー



© やなせたかし

ほこちゃん



みえっぴい

22

フードバンク活動 事例紹介

2017年11月9日(木)東京

株式会社 はくばく

1

こんにちは **はくばく** です

お米のような  い **麦**
は く ば く



精麦

雑穀

穀粉

麦茶

和麺

米

飼料



株式会社 はくばく

2

フードバンク提供開始のきっかけ

2009年、山梨県で活動されている、
認定特定非営利活動法人フードバンク山梨様にご来社いただく。



↓
フードバンク活動の内容を、ご説明いただく。

↓
委託製造品※のスープを、提供。

委託製造品※

はくばく自社で製造できないものを、外部の協力企業様に製造いただく製品。
自社製造品に比べ、製造量や納期に制約があり、出荷量に見合った製造量とすることが困難。

株式会社 はくばく

3

提供実績 (2010/3/2～2017/9/6)

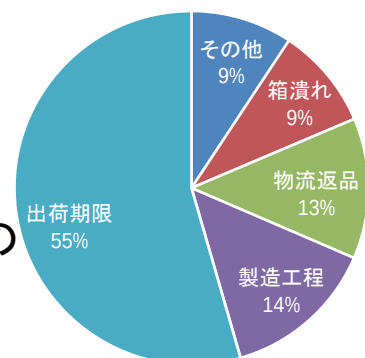
提供物量 約20t (袋換算で約40,000袋)

提供商品 精麦・雑穀・麦茶・乾麺・粉・米など

提供理由

提供理由

- ①出荷期限が過ぎてしまったもの
- ②製造工程で発生してしまったもの
- ③物流にのった後、返品となってしまったもの
- ④保管・輸送等で箱が潰れてしまったもの
- ⑤その他(サンプル残り 端数など)



株式会社 はくばく

4

提供にあたっての協議内容

平成21年10月31日 同意書締結

同意書の内容

- ①非営利目的の範囲で使用
- ②提供先の法規遵守
- ③帳簿の記録作成・保管・開示
- ④損害の免責
- ⑤提供先の免責同意

同 意 書

フードバンク山梨は、食料品や家庭用品をご提供いただく貴社に対し、以下の事項につき同意いたします。

- 1 フードバンク山梨は、貴社から寄贈を受けた食料品や家庭用品（以下「寄贈品」という）について、フードバンク山梨の非営利目的の範囲でのみ使用いたします。
- 2 フードバンク山梨は、消費期限など寄贈品の取扱に関する法規を遵守します。また、寄贈品の提供先である施設・団体等に対して、これらの法規を遵守させる責任を負担いたします。
- 3 フードバンク山梨は、寄贈品に関する適切な帳簿や記録を作成・保管し、貴社からの要求がある場合には、開示いたします。
- 4 フードバンク山梨は、寄贈品の原料やその製造過程自体に起因して発生した損害を除き、貴社を免責いたします。
- 5 フードバンク山梨は、寄贈品の提供先を前項の免責に同意する施設・団体に限定いたします。

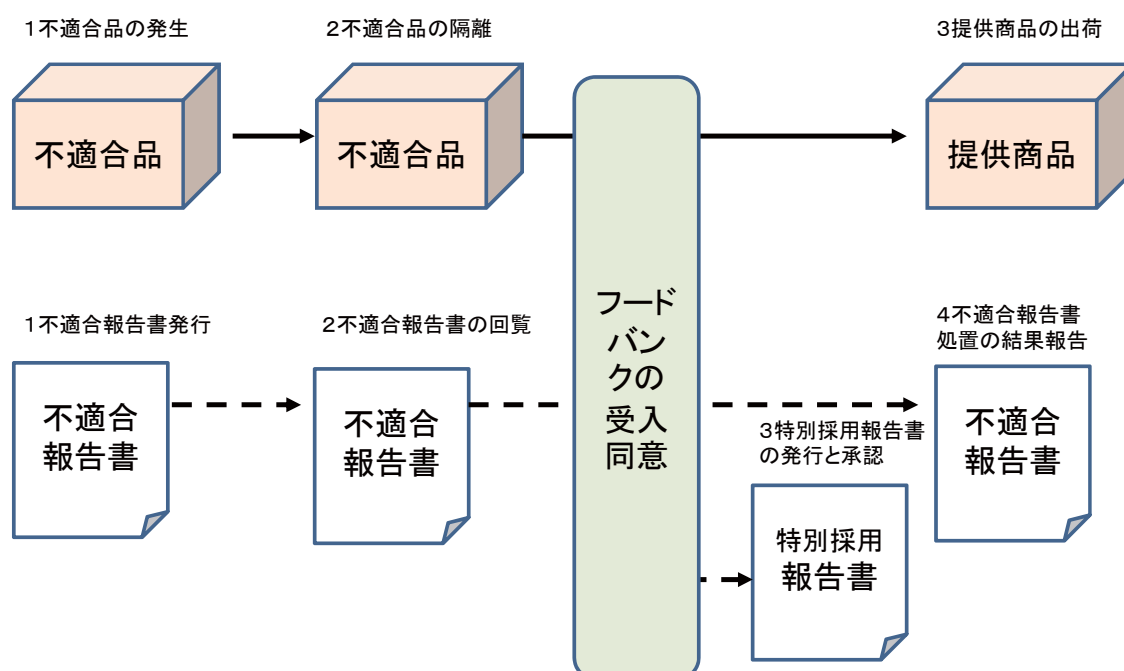
21 年 10 月 31 日

（住所） 山梨県南巨摩郡昭和町豊崎寺151番地
 （社名） 株式会社はくばく
 〒400-0001 山梨県南巨摩郡昭和町豊崎寺151番地
 （住所） 特定非営利活動法人 フードバンク山梨
 理 事 長 米山けい子
 （社名） TEL&FAX 055-282-8798 印

株式会社 はくばく

5

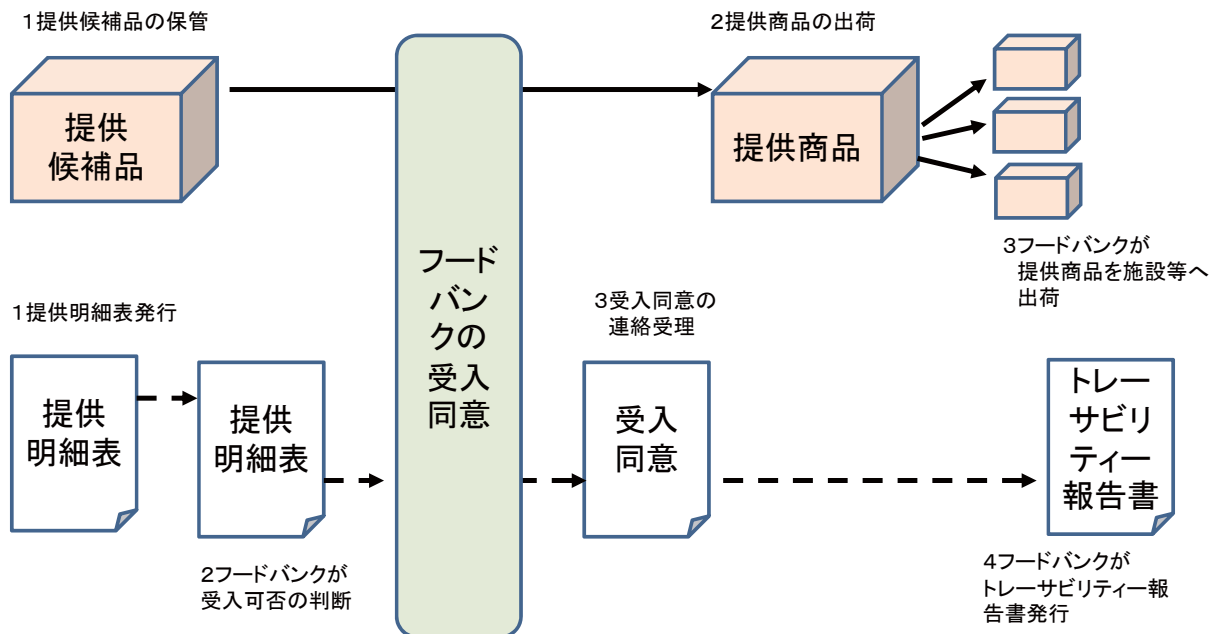
提供商品・情報の流れ はくばく社内



株式会社 はくばく

6

提供商品・情報の流れ はくばく⇔フードバンク



株式会社 はくばく

7

広報

フードバンク山梨様HP
食品提供企業



平成29年4月1日発行
はくばく社内報



株式会社 はくばく

8

フードバンク提供のメリット、提供拡大への障害

メリット

- ①食品の使命を全うできる
- ②自社のみでは、できない活動（提供先の選定、トレーサビリティなど）
- ③廃棄処理費用がかからない（段ボール、軟装フィルム、穀物の仕訳が不要）
- ④生活困窮者の皆様も、大切なお客様

提供拡大への障害

- ①提供品は不適合品であり、不適合品は削減を目指している
- ②自社名ではない商品は、製造依頼主の承認が必要
- ③包装不良、印字不良等は、ある程度の範囲内のみ
- （④フードバンクの受入許容量）

Staple Foods Frontier

私たちは 穀物の感動的価値を創造し、
人々の健康と豊かな食生活を実現します



ご清聴 ありがとうございました

ハローズとフードバンク(FB)との取組

1. 提供理由

経営理念「地域社会の生活文化に貢献する」

2. 提供開始スケジュール

2015年3月 FB岡山開始

6月 FB福山開始

11月 FB香川開始

2016年3月 FB愛媛開始

5月 順正学園開始

2016年12月 FB徳島開始

2017年10月 FBアリス開始

11月 FBウエスト開始

3. 提供経緯

FB岡山からスタートしましたが、提供物量が多くなりすぎた為
FB岡山より他のFBへの提供依頼あり。福山・香川スタート
同様の経緯で順次FB拡大

4. 提供条件

最初の岡山から「提供後はFBの責任で処理」の確認書を取り交わして
スタートし、追加のFBも同様の条件を確認の上提供。

現在は ジャパン・フードバンク・リンク に加盟して個別のFBとの確認書は廃止
スタートして3年になるがクレームは全くない。

5. 提供商品

(1) 廃棄伝票起票済みで消費期限まで3週間程度ある商品

(二重包装破れ・ラベル汚れ・ペコ缶等)

(2) メーカーベタ付け景品の余り

(グラス・タオル・トレイ・容器・食品等)

(3) 消費期限が近い商品

開催日が確定している「子ども食堂」向け

6. 提供店舗及び数量

(1) 全店 78店

(2) 数量 毎月 600ケース 3トン

(3) 内容 食品・菓子・日用雑貨

7. マスコミ掲載

(1) TVせとうち

(2) 広島TV

(3) 山陽新聞

(4) 中国新聞

(5) 日本経済新聞

「子ども食堂」支援モデル

現状テストしている「子ども食堂」支援モデルについて説明いたします。
基本的には「子ども食堂」のメンバーが集荷に行くモデルです。

1. 米飯

地域の惣菜(米飯製造)の会社から炊飯の引取
米飯製造会社は必ず余剰があり毎日提供可能。
(実例 ハゴロモ岡山・ハゴロモ福山 毎日各50kg提供)
(2社で 年間 30トンの提供 弊社売価換算 2000万)
開催日の朝必要なKgを発砲スチロールに入れて持ち帰る。
炊飯は消費期限が24時間はある。

次に帰り道にある弊社の店に立ち寄り
廃棄伝票起票済みの商品を提供

2. 青果

子ども食堂で使用できそうな商品を選らんで頂いて提供

3. デイリー

弊社は賞味期限切れ販売を防ぐために 消費期限の
24時間前には売場から商品撤去。
当日中で食べるのであれば問題ないので提供引取
(乳製品・日配) 概ね使用できる。

4. 加工食品

こちらも3日前には売場から商品撤去
子ども食堂で使用できそうな商品を選んでいただいて提供

5. 菓子

こちらも3日前には売場から商品撤去
概ね使用できる

中

国

食品スーパーのハローズが食べられる食品を廃棄する「食品ロス」削減を進めている。支援を必要とする人に届ける「フードバンク」活動への協力に取り組んでおり、地域貢献に加え、廃棄コストの削減にもつながる。全店舗で提供を始めたほか、周辺スーパーとも連携して質の向上や量の拡大を目指す。地域の「食のセーフティーネット」を築いている。

「提供しているのは、ラベルが汚れたり包装が破れたりで販売できない商品です」。ハローズの太田光一商品管理室長は説明する。

「もったいない」

農林水産省による国内の食品ロスの推計値は、14年度で621万ト。国連世界

包装に難ある食品 困窮家庭へ

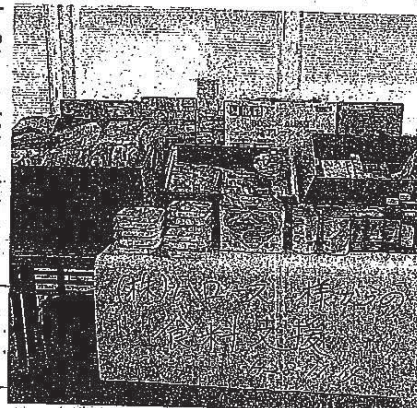
「フードバンク」地域貢献

ハローズ 廃棄減へ他社と連携

食糧計画(WFP)による世界全体の食料援助量約320万トの3倍に迫る。スーパーの現場では、食品廃棄にパートらから「食べられるのに捨てるなんてもったいない」という声が上がっていた。それに触発され調べていたら、「米ではウォルマートがフードバンクに提供していることを知った」(太田室長)。こうして15年3月、フードバンク岡山から提供が始まった。

16年からは吉備国際大学などを運営する学校法人順正学園(岡山市)の「順正デリシヤスフードキッズクラブ」に提供。同クラブは中学生までの子供を養育する生活困窮家庭に食料支援

を、職員や学生ボランティアが、お米やレトルト食品などを段ボールに詰める。そして、月に一度の食料配送の対象は今年10月現在、岡山地区104世帯と九州保健福祉大学のある宮崎県



ハローズが提供した缶詰などの食料

れらは同学園が購入したものと賛同する企業が寄贈した商品だ。

瀬戸内全77店で

ハローズの商品提供先は現在、8カ所に広がった。瀬戸内の全77店が参加する。17年12月の提供量は284ト、1400トに上る見込みだ。

提供量の増加に伴い、提供方法も変えた。当初、各店舗から物流センターに集めて、各フードバンクに引き取ってもらっていた仕組みを、近くの店舗からの直接引き取りにしたのだ。この「ハローズモデル」により、フードバンク側の負担が軽くなったうえ、加工(岡山支局長 上野正芳)

食品だけでなく青果物も提供可能になった。

店舗により量と食品に偏りが出ている欠点は、近隣の他社スーパーも巻き込むことで解消しようとしている。「お客が落としたりで売り物にならない商品は、どの店でも必ず出る」(太田室長)から、天満屋ストアなども前向きで、既に連携が始まった地域もある。

131日 日曜日

山

参

参

参

第3種郵便物認可

フードバンクは米国で1980年代に始まり、日本では2000年ごろから広がってきたとされる。県内の流通業界では、13年から取り組んでいる生活協同組合おかもと（同市）が先駆者だ。ハローズ（本部・早島町）も15年から積極的に展開している。「食べられるのに廃棄するのはもったいない」と従業員から声が上がっていたと太田光一商品管理室長。現在は岡山、広島、香川県をはじめとした全7店が子ども食堂やホームレスの支援団体な

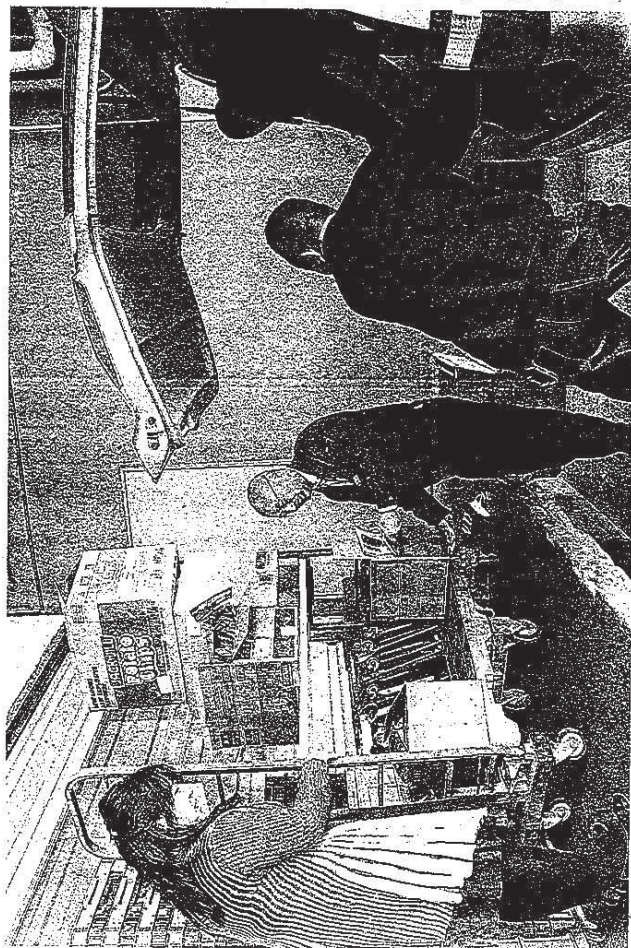
ら食料支援に取り組んでいる「一般社団法人アリス福祉会」（倉敷市）のスタッフが全ての箱を持ち帰った。同店を運営する天満屋ストア（岡山市）がフードバンクに関わるのはこの日が初めて。当面は市内3店で月1回程度、提供することを決め、同社の赤木信浩執行役員は「従業員の意識向上や廃棄食品の削減も期待できる。状況を見ながら実施店舗を増やしたい」と話す。

11月下旬、天満屋ハピータウン原尾島店（岡山市）のバックヤードには大小九つの段ボール箱が並んでいた。中に入っているのは、ポテトチップス、ペットボトル茶、即席麺…。いずれも品質に問題ないが、包装などが販売基準を満たさない商品だ。

県内スーパー活発化

包装が破れたり、賞味期限が近づいたりして廃棄せざるを得ない食品を福祉施設やボランティア団体などに提供する「フードバンク」が広がっている中、県内では流通業界の後押しが活発化している。複数の地場スーパーが販売できない商品を活用し、フードバンクに携わるNPOなどに協力。企業の地域貢献とともに「食品ロス」の抑制にもつながる取り組みとして、業界のネットワークに参画している。（田村伸乃）

「フードバンク」後押し



食品が詰まった段ボール箱を車に積み込むアリス福祉会のスタッフら
＝天満屋ハピータウン原尾島店

らに食品を提供しており、11月1日だけでも延べ約1・4千件に上っている。提供を受けているNPO法人岡山・ホームレス支援きずな（岡山市）の豊田佳菜枝さんは「少ない予算でやりくりしているので本当にありがたい」と感謝する。

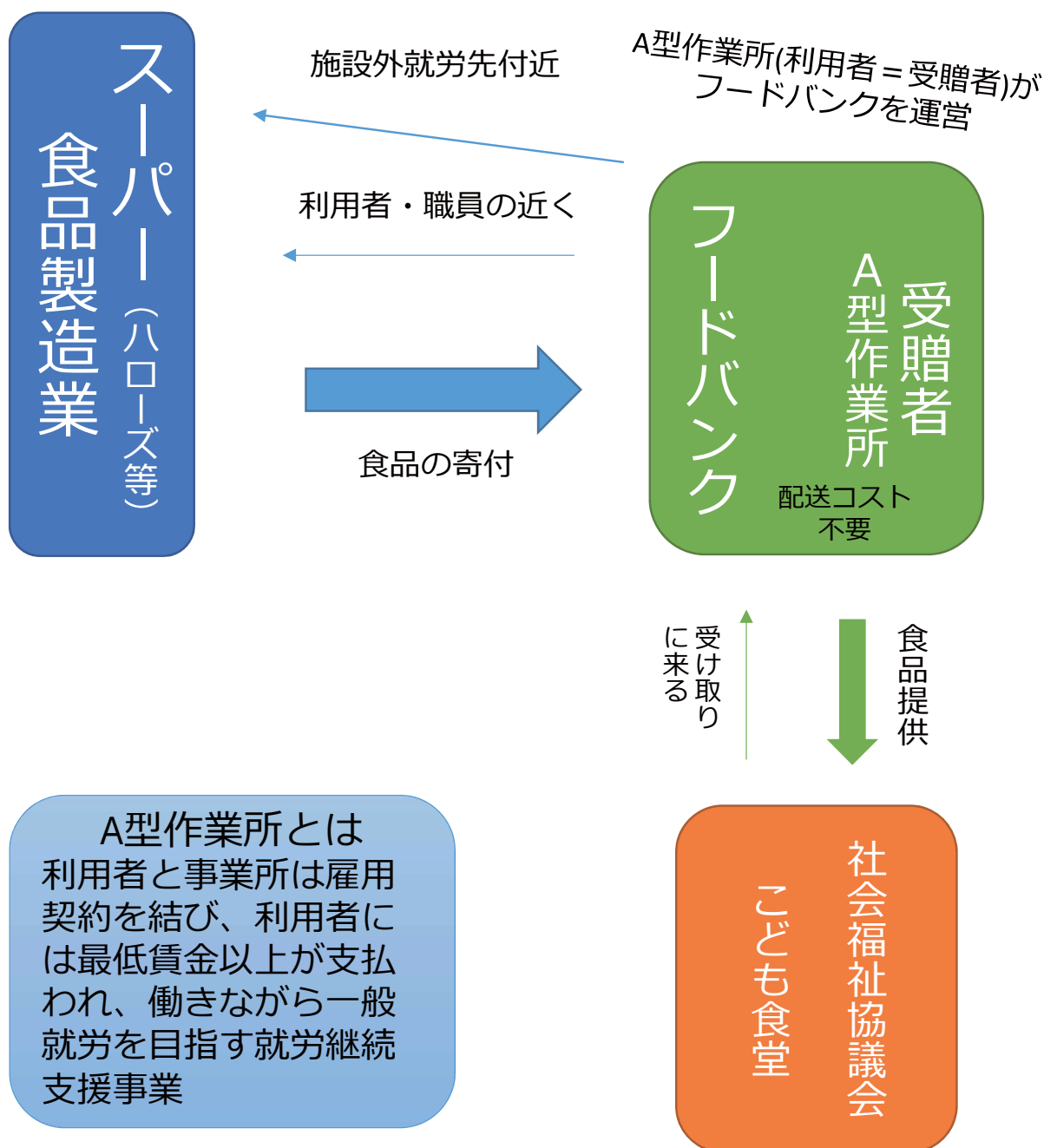
同社は「旗振り役」にもなって、他社に協力を呼び掛けている。それに呼応し、天満屋ストアのほか、マルイ（津山市）が1月、仁科百貨店（倉敷市）は今月か

福祉施設や団体に商品

ら食品提供を始めた。こうした地場スーパーの取り組みについて、シンクタンク・流通経済研究所（東京）の加藤弘之主任研究員は「盲頭を取る社があり、各社に広がっているのは全国でも先進的」とする。国の2014年度推計値によると、食品ロス621万トンのうち、スーパーや飲食店などから生じる事業系は半分以上の339万トン。フードバンクで取り扱っている食料品はまだ約4千トンをすぎず、拡大の余地は大きい。国のフードバンク推進事業の検討会委員も務めるハローズの太田室長は「CSR（企業の社会的責任）や廃棄コストの抑制など、フードバンクに参画する意義やメリットとともにノウハウを紹介し、活動の輪を広げたい」と話している。

フードバンクアリスの活動

－食品スーパー ハローズ等との連携－



1. 引き取りにかかるコストが抑えられる
2. 受贈者が利用者なので、配送コストが不要
3. 受け取り希望団体には引き取りに来てもらう
4. 賞味期限が短い日配品も提供可能

ヤマザキパンの 食を大切にする活動

(フードバンクの試験的な取り組み)



＜平成29年11月9日 フードバンク活用促進セミナー＞

山崎製パン株式会社
総務部 伊藤 慎一

山崎製パン株式会社の概要

- 所在地：東京都千代田区岩本町3-10-1
- 設立：1948年（昭和23年）
- 資本金：110億円
- 売上高：10,419億円（連結）
- 従業員数：18,628人
- 販売先：約109,000店舗

（平成28年12月31日現在）

パン部門



ゴールドシリーズ



レーズンゴールド

チーズゴールド

チョコゴールド



2

和菓子部門



3

洋菓子部門



4

米飯・サンドイッチ・麺部門、菓子部門

SunDelica (株)サンデリカ
DAITOKU 大徳食品(株)



不二家 (株)不二家



YBC ヤマザキビスケット(株)



Tohato (株)東ハト



5

販売ネットワーク



デイリーヤマザキ



ヴィ・ド・フランス



デリフランス



6

山崎製パングループ

食品事業

(株)不二家
(株)サンデリカ
ヤマザキビスケット(株)
(株)ヴィ・ド・フランス
(株)東ハト
(株)イケダパン
大徳食品(株)
(株)ヴィ・ディー・エフ・サンロイヤル
(株)サンキムラヤ
(株)スリーエスフーズ
(株)高知ヤマザキ
(株)末広製菓
(株)盛岡デリカ
(株)ヤマザキ
(ヤマザキプラザ市川(事業部))
秋田いなふく米菓(株)
(株)札幌パリ
(株)金沢ジャーマン
ペーカリー
(株)とかち帯広ヤマザキ
日曜製パン(株)

海外駐在員事務所

米国駐在員事務所
パリ駐在員事務所
台北駐在員事務所
上海駐在員事務所
ジャカルタ駐在員事務所
ホーチミン駐在員事務所

その他の事業

(株)ヤマザキ物流
(株)サンロジスティックス
(株)ヤマザキエンジニアリング
(株)ヤマザキクリーンサービス
(株)ヤマザキ(保険事業部)
(株)食品共配システム
(株)サンミックス
日農生研(株)

Yamazaki

流通事業

(株)スーパーヤマザキ

海外事業

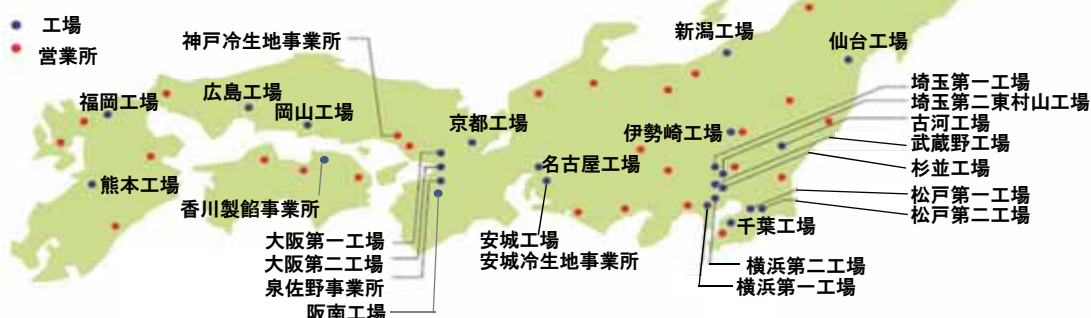
ヴィ・ド・フランス・ヤマザキ
ヤマザキカリフォルニア
ヤマザキフランス
香港ヤマザキ
タイヤマザキ
台湾ヤマザキ
サンムーランヤマザキ
サンムーランヤマザキシンガポール
上海ヤマザキ
フォーリーブズ
ヤマザキインドネシア
上海山崎食品

7

生産・物流拠点

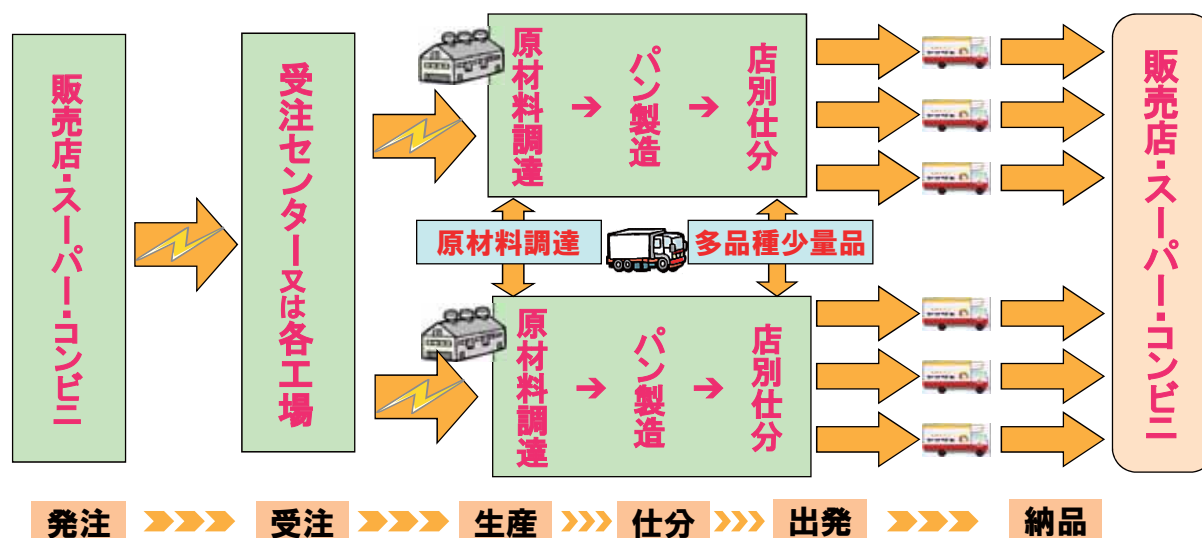
- ・生産工場、事業所は、全国29箇所
- ・フレッシュな製品をお届けする
生産・物流体制を構築

工場所在地



8

ロス発生を抑える納品ネットワーク



- ・受注生産により作り過ぎの発生を極力抑制
- ・受注から納品までを迅速に行う体制を構築

(返品なしの買い取り制)

9

食品リサイクルに対する考え方

R e d u c e

製造・販売ロスの削減

R e u s e

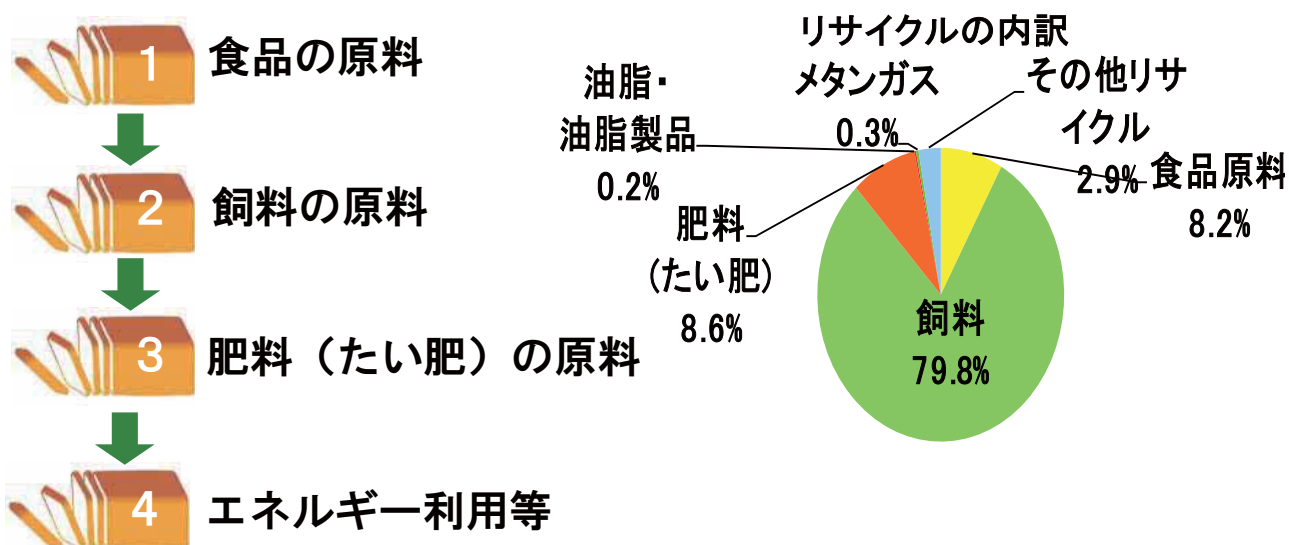
副産物の製品化

R e c y c l e

やむをえず発生したものは、飼料化を最優先

10

食品リサイクルの流れ



- ・食品原料に利用できないものについては、飼料化を最優先にリサイクルを推進

11

当社における発生抑制の取り組み①

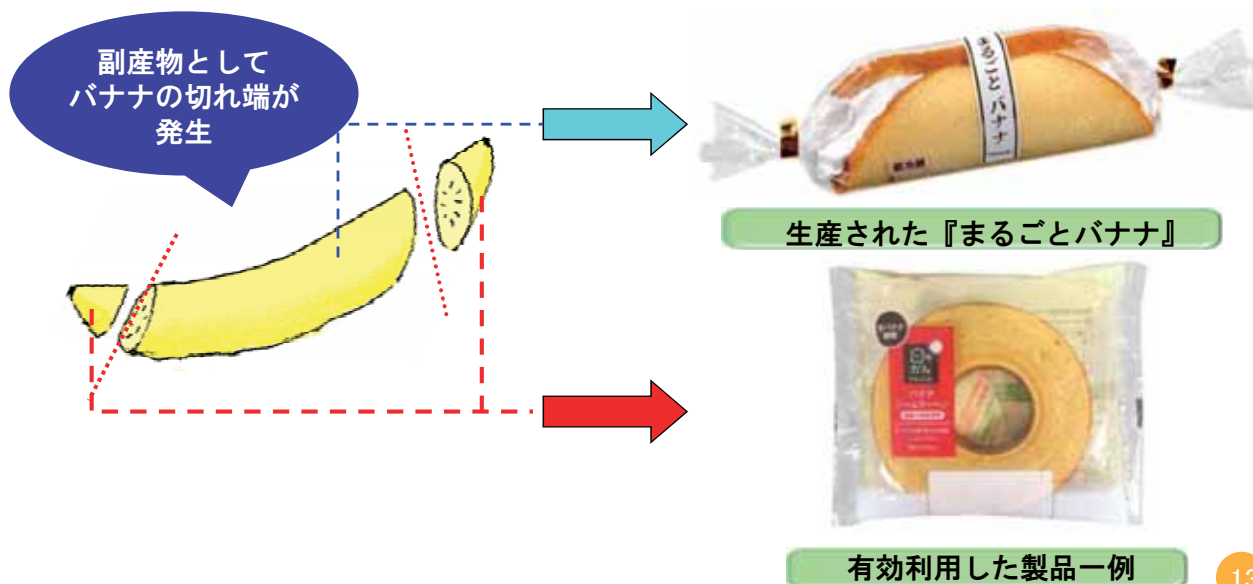
製品（1斤食パン、ランチパック）の生産工程で発生した食パン耳を有効利用した製品の開発



12

当社における発生抑制の取り組み②

「まるごとバナナ」の生産工程で発生したバナナの切れ端を有効活用した製品開発



13

フードバンクへの引き渡し製品

不良品（未包装）



食用には適さないの
で、飼料化

過剰品（包装済）



社内食堂での喫食や
工場内売店での販売
その中からフードバ
ンクに寄贈

14

フードバンク活動のきっかけ

セカンドハーベスト・ジャパンさんと本社の距離が近い
平成23年からテスト的にスタート



15

フードバンク活動の確認

日配品（消費期限食品）の食品安全衛生確保



フードバンクの配送車両に同乗し、自分の目で寄贈先を確認



信頼できると判断

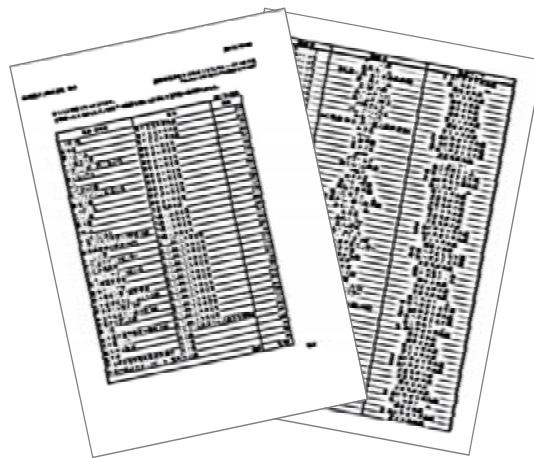
16

フードバンク活動の確認

日配品（消費期限食品）の食品安全衛生確保



どこの施設に寄贈しているかの定期的な報告



寄贈先の状況を継続的に把握

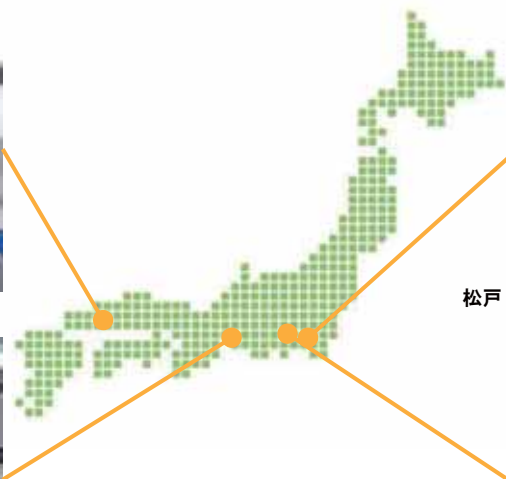
17

当社グループでの取り組み

全国で4つのフードバンク団体に**試験的に**製品を寄贈



広島工場→フードバンク広島



松戸・千葉工場→セカンドハーベスト・ジャパン



名古屋工場→セカンドハーベスト名古屋

4団体計で年間
約11万個を寄贈



㈱サンキムラヤ→フードバンク山梨

18

フードバンク活動の課題

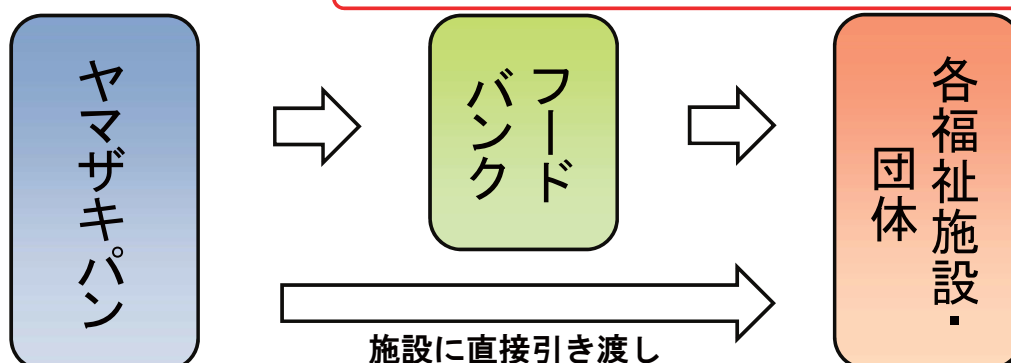
課題

ヤマザキパンの製品は配布先施設から需要がある反面、
日配品のため消費期限が短い（3～4日）



寄贈先へ即日配送いただけるフードバンクであることが必要

納品日当日にお届け



19

ご清聴ありがとうございました。



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

1 本手引きの目的

我が国の食品産業においては、年間 1,927 万トンの食品廃棄物等が排出され、このうち本来食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が 330 万トン発生していると推計（平成 25 年度）されている。

世界の市場から食料を大量に調達する一方で、まだ食べられる食品を廃棄することは、世界で約 8 億人の人々が栄養不足状態にある中で、栄養不足にある人々の食料アクセスに影響を与えるだけではなく、食料生産に投入された貴重な資源も無駄にすることとなる。

国連サミットで採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」（2015 年）においても、小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料廃棄の半減等が目標として掲げられており、「もったいない」の発祥の地である我が国において食品ロスの削減は喫緊の課題となっている。

こうした中、包装の印字のズレや外箱の変形など、食品衛生上の問題はないが通常の販売が困難な食品を食品メーカー等から引き取り、福祉団体や地方自治体の福祉担当部署、生活支援を必要とする個人などに譲渡する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について有効に活用されることにより、食品ロスの削減を図るとともに、食品の支援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るところである。

一方、フードバンク活動に対する社会的な理解がまだ十分でないことに加え、食品の衛生的な取扱いやトレーサビリティの観点からフードバンク活動団体（フードバンク活動を行う団体等をいう。以下同じ。）側の体制を懸念する声があり、食品メーカー等が安心して食品の提供を行える環境が十分整っていない状況にある。

このため、食品の品質確保及び衛生管理、情報管理等の適切な運営確保に関する手引きを作成し、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これら食品の取扱いを促進することとする。

2 本手引きの対象範囲

国内のフードバンク活動のうち、食品関連事業者（食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号）第 2 条第 4 項に規定する食品関連事業者をいう。）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。

3 食品の提供又は譲渡における原則

- （1）食品提供事業者及びフードバンク活動団体は、最終的に食品を受け取る団体及び個人（以下「受取先」という。）の要望を踏まえ、食品の提供又は譲渡を行う。
- （2）消費期限又は賞味期限を過ぎた場合や、汚損、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譲渡しない。

4 関係者間のルールづくり

- （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

フードバンク活動団体は、食品提供事業者から提供される食品（以下「提供食品」

という。)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日消費表第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)を事前に入手し、保管・配送能力や保有設備等を考慮し、食品の受入れや受入れ方法・周期等を検討する。

② 契約書又は合意書の作成・保有

食品提供事業者とフードバンク活動団体は、食品の提供又は譲渡に係る食品の取扱いについて、記載例1を参考に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 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

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及び閲覧

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(これらの定めのない団体にあつては、これに準ずるもの)の写しを事務所に備えておくこととし、食品提供事業者から、これらの閲覧の申出があつた場合には、これに応ずるものとする。

(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

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つた場合に、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 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、受取先への食品の譲渡に当たり、次に掲げる遵守すべき事項等を事前に説明(福祉施設及び生活困窮者支援団体を通じた説明を含む。)するものとする。なお、福祉施設及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、記載例2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 受取先における提供食品の情報の取扱いに関する事項

5 提供食品の品質・衛生管理

(1) 食品提供事業者

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。

(2) フードバンク活動団体

① 提供食品の品質及び衛生管理

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又は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。

② 食品の受取及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

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。

6 情報の記録及び伝達

(1) 食品提供事業者

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、アからカ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。

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）の名称

ケ 配送場所

- 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フードバンク活動団体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フードバンク活動団体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フードバンク活動団体に伝達するものとする。

（２）フードバンク活動団体

- 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、アからカ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。

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

- 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。

(3) 提供食品の受取先（福祉施設及び生活困窮者支援団体に限る）

提供食品の取扱いについて、6（2）①に準じた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、保存期間は、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。

7 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、食品ロスの現状、フードバンク活動の果たす役割、フードバンク活動の状況について、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、信頼性の向上に努めるものとする。

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るものとする。

8 その他

フードバンク活動団体は、本手引きのほか、従前のとおり、食品衛生法、食品表示法これらに基づく基準、条例等に従うものとする。なお、食品衛生に関して、開設時など、適時、所在地を所管する保健所に相談することが望ましい。

また、食品提供事業者、フードバンク活動団体及び受取先は、食品の提供又は譲渡において知り得たそれぞれの者に関する情報を厳重に管理し、当事者の同意なしに提供しないものとする。

(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うとともに、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た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

⑨

(乙) 住 所
名 称
代表者名

⑨

(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、定められた消費期限又は賞味期限を厳守するものとする。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

⑨

(乙) 住 所
名 称
代表者名

⑨

◇事業実施主体紹介 公益財団法人 流通経済研究所

国内海外の流通・マーケティングに関する研究・調査・教育を行う公益研究機関。マーケティング・流通の視座から経済や経営の課題を摘出し、課題解決の適切な提言をすることを使命とし研究を行っています。設立：1966 年。2013 年4月に公益財団法人に移行しました。理事長：青山繁弘。

<事業内容>

(1) 研究開発事業

①店頭研究開発事業

店頭研究開発事業では、「Shopper & Merchandising Development : SMD 共同研究機構」として、ショッパーの購買実態と今後の変化を研究対象の中心と位置づけ、中長期的な視点でマーケティング・マーチャンダイジングの改善・革新に貢献する製配販の共同研究プロジェクトを行っています。

②テーマ別研究会事業

量販チェーン政策研究会	メーカーの視点で市場、流通の変化をウオッチし、どのような対応をしていくべきかを検討し、提案する研究会です。
ショッパー・マーケティング研究会	主要小売チェーンの売場づくりのトレンドやショッパーの動向を捉え、メーカー・卸売業の売場提案や販促企画に役立つ情報を提供する研究会です。
ID-POS 活用戦略研究会	メーカー・卸売業が、取引先小売業に対してより効果的な MD 提案や商談資料作成のために、ID-POS データを分析・活用する知見について研究する研究会です。
情報連携ワークショップ・ワーキンググループ	製配販の効果的な情報連携を実現すべく、参加者(事業者)間の創発を通じて、各層単独では解決できない課題の解決や未来への協働を目指した活動です。
日用品共同物流研究会	日用品メーカーの共同物流に参画するメーカーと物流関連事業者をメンバーとし、物流最適化に向けて情報共有・研究調査・提言を行う研究会です。

(2) 政策調査事業

政府等公的機関からの委託事業・補助事業として、各分野の流通政策・産業政策に関する調査研究等を実施しています。

(3) 人材開発事業

メーカー・卸売業・小売業に対して継続的・体系的な教育プログラムとして「流通ビジネススクール」を開講しています。

(4) 情報サービス事業

国内外の流通・マーケティングに関する各種情報を収集するとともに、それらを情報提供しています。

(5) 調査・コンサルティング事業

民間企業の委託等により個別調査や研究をベースとしたコンサルティングを行っています。

(6) その他（政府・地方自治体等への委員の派遣、大学への講師派遣など）

平成29年度食品リサイクル促進等総合対策事業

フードバンク活動の推進事業

(セミナー等の開催、食品関連事業者の利用促進に向けた検討等)

報告書

平成30年3月

公益財団法人 流通経済研究所

〒102-0074 東京都千代田区九段南 4-8-21 山脇ビル 10 階

TEL : 03-5213-4533 FAX : 03-5276-5457

本テキストの無断複写・複製・転載は固くお断りいたします。