長崎県フードバンク活動ガイドライン

令和２年３月

長崎県環境部廃棄物対策課

フードバンク活動ガイドライン

目　　次

ページ

１　ガイドラインの目的と対象範囲 1
　１－１　ガイドラインの目的 1
　１－２　食品の対象範囲 1
　１－３　活動の対象範囲 1
２　食品寄贈及び食品受取に関する合意書 3
　２－１　フードバンク活動における合意書の作成 3
　２－２　食品の寄贈に関する合意書 3
　２－３　防災備蓄食品の寄贈に関する合意書 8
　２－４　食品の受取に関する合意書 9
３　食品利用に関する注意事項 13
　３－１　提供食品の利用に関する注意事項 13
　３－２　①フードバンク団体 ⇒ 支援対象者（個人・施設） 14
　３－３　②フードバンク団体 ⇒自立相談支援機関等 15
　３－４　③自立相談支援機関等 ⇒ 支援対象者（個人） 16
４　適正な衛生管理 17
　４－１　フードバンク活動における衛生管理 17
　４－２　衛生管理の実施手順 17
　　（１）衛生管理計画書の作成 17
　　（２）計画に基づく実施 21
　　（３）記録表の作成・保存 23
５　食品トレーサビリティの取組 29
　５－１　フードバンク活動における食品トレーサビリティ 29
　５－２　食品トレーサビリティの導入 30
　５－３　記録の保存 31

１　ガイドラインの目的と対象範囲

１－１　ガイドラインの目的

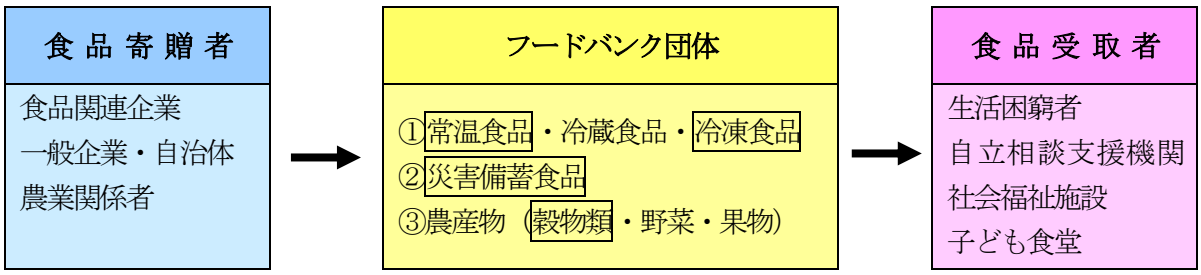
フードバンク団体が安全で安定したフードバンク活動を運営するにあたっては、食品の品質管理や衛生管理及び関係者（食品寄贈者及び食品受取者）との合意形成等が大きな課題となっている。

そこで、本ガイドラインは、活動予定あるいは活動初期のフードバンク団体が食品寄贈者の信頼性の向上を図るとともに、フードバンク活動を運営する上で必要とされる食品の品質管理や衛生管理及び関係者（食品寄贈者及び食品受取者）との合意形成等について、取りまとめたものである。

１－２　食品の対象範囲

本ガイドラインが対象とする食品の範囲は、原則として次のとおりとする。

① 食品関連企業から寄贈された食品のうち、常温食品・冷凍食品
② 一般企業・自治体から寄贈された防災備蓄食品
③ 農業関係者から寄贈された農産物のうち米などの穀物類

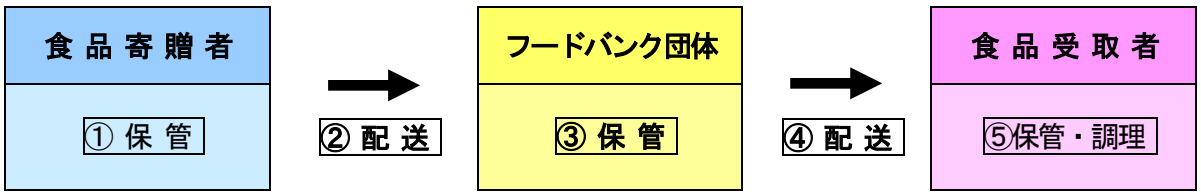


※フードバンク団体において一定期間保管できない次の食品は、本ガイドラインの対象外とする。
・①冷蔵食品　・③農産物（野菜・果物）　・弁当・惣菜等
※対象範囲外の食品を取扱う場合においても、本ガイドラインに沿って取扱うことが望ましい。

１－３　活動の対象範囲

本ガイドラインにおけるフードバンク活動の対象範囲は、次のとおりとする。

② 配 送　食品寄贈者（食品受取者が受給した食品をフードバンク団体に返品する場合を含む。）からフードバンク団体への配送（フードバンク団体が配送する場合のみ）
③ 保 管　フードバンク団体における保管・管理
④ 配 送　フードバンク団体から食品受取者への配送（フードバンク団体が配送する場合のみ）



※調理を伴う活動及びフードバンク団体が関与しない次の行為は、本ガイドラインの対象外とする
・食品寄贈者による① 保 管 及び ② 配 送
・食品受取者による④ 配 送 及び ⑤ 保管・調理

【トピックス①】フードバンクに関する食品関連企業の意見

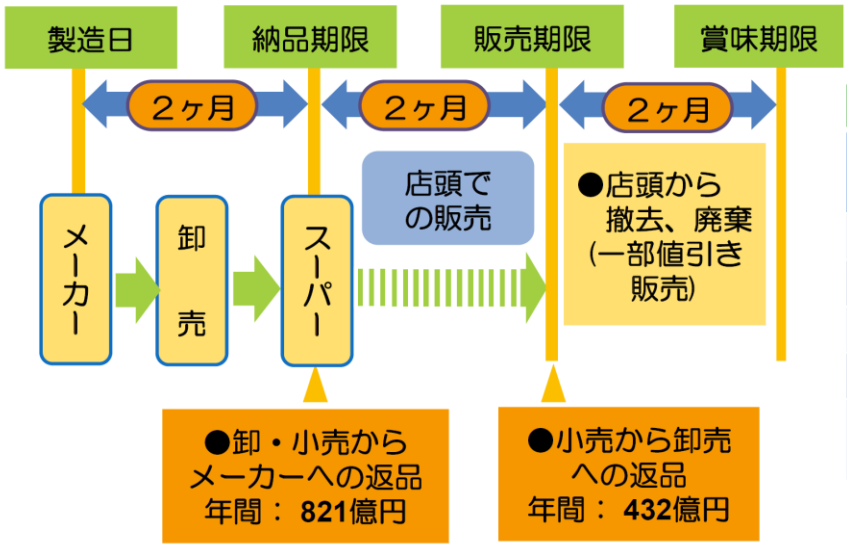
～フードバンクに関するアンケート調査結果（H30 年 11 月）抜粋より～

- 食物を大切にするという良い取り組みだと思います。多くの県民、企業に認知され、食に困られている方や災害に遭われた方々など、一人でも多くの方が救われる取り組みになるよう願っております。
- 民間のフードバンク団体は、資金および人手の問題で活動に苦慮している状況が見受けられます。商品の提供自体は民間で可能ですが、実際の困窮者や支援を必要とする団体への分配を民間のフードバンクに全て任せるのは難しいと考えます。
- とてもいいことだと思いますが、衛生上、食品安全の問題も重要で難しいなと思います。
- とてもいい取組みだと思いますが、当社は健康食品販売の会社で、提供できる食品がありませんので残念です。
- 趣旨は理解できますが、既存の食品リサイクル法や今後 HACCP の制度化など食品の安全確保が強化される中で、提供できる食材の選別が重要になるのではないでしょうか。
- フードバンク活動のガイドブックを作成してほしいと思います。
- 子ども食堂には興味はあり、運営している団体についてくわしく知りたいと思います。
- 食品ロスの問題は、行政も本格的に取り組むべき大きな課題だと考えます。

【トピックス②】販売期限と３分の１ルール

○　小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を概ね３等分して商慣習として設定される場合が多く（いわゆる３分の１ルール）、食品ロス発生のひとつの要因とされている。

いわゆる３分の１ルールによる期限設定の概念図（賞味期限６ヶ月の場合）



●欧米の納品期限

国	納品期限（賞味期限ベース）
アメリカ	１／２残し
フランス	１／３残し
イタリア	１／３残し
ベルギー	１／３残し
（参考）日本	２／３残しが平均

資料：製・配・販連携協議会による平成26年度の推計結果

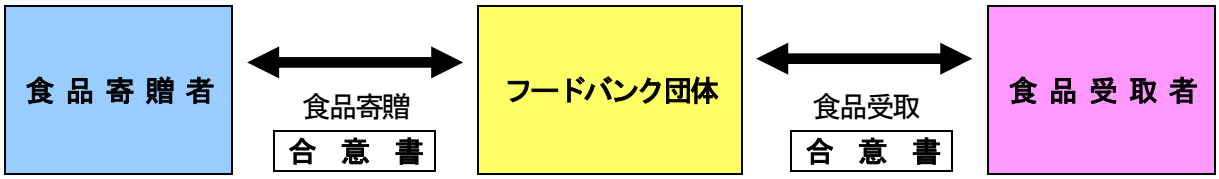
34

「食品ロスの削減とリサイクルの推進（H29.3 農林水産省）」より

２　食品寄贈及び食品受取に関する合意書

２－１　フードバンク活動における合意書の作成

食品の品質確保・適正管理及び関係者の責任範囲の明確化を図るため、フードバンク団体は食品寄贈者と「食品寄贈に関する合意書」を、食品受取者と「食品受取に関する合意書」をそれぞれ作成して、双方保管する。



２－２　食品の寄贈に関する合意書

食品関連企業がフードバンク団体へ食品を寄贈するにあたり、締結すべき主な合意事項は次のとおり。
（甲：フードバンク団体、乙：食品寄贈者）

（１）食品寄贈者とフードバンク団体による事前協議

甲と乙は、寄贈食品の種類、数量、保存方法、食品表示及び配送方法等について、事前協議を行い、乙は甲に対し寄贈食品を無償で提供すること。

また、必要に応じて乙は甲に「商品規格書（商品カルテ、仕様書）」を提供する。

＜アレルギー表示について＞

アレルゲンを含む食品による健康被害を未然に防止するため、容器包装された加工食品には、次のとおり特定原材料の表示が規定されているが、業務用食品には当該表示がない場合もあることから、甲は乙から情報提供を受け、アレルゲン表示食品の情報を表示・記録・保存すること。

特定原材料（表示義務７品目）	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに
特定原材料に準ずるもの （表示推奨 20 品目）	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、 りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉

（２）食品寄贈者の品質確保と責任範囲

乙による寄贈食品は、食品衛生法その他関係法令に適合する品質であり、賞味期限内（消費期限内）であること。

また、乙は、甲へ寄贈するまでは、原則として寄贈食品の品質を保証し、寄贈前の原因による寄贈食品の食品衛生上の問題については、原則として乙の責任とすること。

（３）フードバンク団体の適正管理と責任範囲

甲は、寄贈食品の品質が保持されるよう適正に取り扱い、保存方法や賞味期限（消費期限）の遵守については、甲の責任において管理すること。

受取先への譲渡までの間の原因による寄贈食品の食品衛生上の問題については、原則として甲の責任とすること。

（4）フードバンク団体による寄贈食品の転売等禁止

甲は、寄贈食品をフードバンク活動のみに使用し、転売せず、金銭その他の有価物と交換しないこと。ただし、甲乙協議のうえ合意した場合はこの限りではない。

（5）フードバンク団体による記録・開示・報告

甲は、寄贈食品の取り扱いや受取先への譲渡に関する情報を記録し、これを▲▲年間保存すること。また、甲は乙の求めに応じて、この記録を開示・報告すること。

（6）事故発生時の対応

甲と乙は、寄贈食品について何らかの事故が発生した場合、甲、乙又は関係する第三者は速やかに調査を行い、その調査結果に基づいて、適用される法令等に従い、原因究明や事後対応、再発防止策等について、別途誠実に協議すること。

（7）その他の事項

上記（1）から（6）の他に、守秘義務、協議による解決（合意書に定めのない事項や疑義が生じた場合）、合意の解除（相手方が合意書の定めに反したとき）、有効期間などを盛り込むことが望ましい。

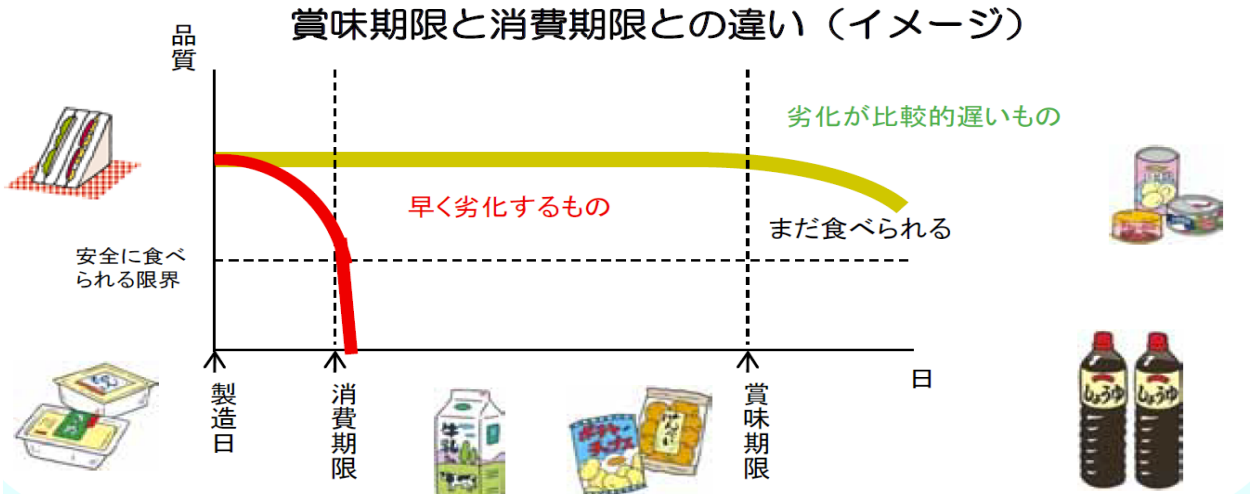
【トピックス③】消費期限と賞味期限

消 費 期 限

未開封状態で表示された方法で保存した場合に、品質が保持される期限のこと。
品質の劣化がはやい食品に表示・・・弁当、サンドイッチ、総菜など
この期限を過ぎると衛生上の危害が生じる可能性が高くなる。

賞 味 期 限

未開封状態で表示された方法で保存した場合に、期待される全ての品質の保存が十分可能と認められる期限のこと。
品質が比較的長く保持される食品に表示・・・カップ麺、缶詰、スナック菓子など
この期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではない。



（農林水産省）

【トピックス④】加工食品のアレルギー表示

食物アレルギーとは？

食物に含まれるタンパク質等の免疫学的機序を介して、じんま疹・湿疹などの皮膚症状、下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状、鼻・目粘膜症状、咳・ゼーゼー・呼吸困難などの呼吸器症状など、身体にとって不利益ないわゆるアレルギー症状が起こる疾患です（食中毒や乳糖不耐症など食物そのものによる作用は除きます）。アナフィラキシーショックを起こす人もおり、全身発赤、呼吸困難、血圧低下、意識消失など重篤な症状が現れます。

何のために表示されているの？

近年、乳幼児から成人に至るまで、食物アレルギーの症状を起こす人が増え、重篤なアナフィラキシーショック症状を起こし、対応の遅れから死に至る人もいます。

そこで、食品による健康被害を防止することを目的に食品衛生法関連法令が改正され、平成14年4月以降に製造・加工・輸入された加工食品にアレルギー症状を引き起こす物質（以下アレルギー物質）を表示する制度が始まりました。この表示の目的は、アレルギー物質に関する情報提示をすることにより、アレルギー症状が起こるのを避けることです。

表示されるアレルギー物質は？

表示される品目は実態調査などに基づいて見直され、平成16年に表示が勧められている「特定原材料に準ずるもの」に「バナナ」が、平成20年に「えび」「かに」が「特定原材料」に加わり、平成25年9月に「カシューナッツ」「ごま」が「特定原材料に準ずるもの」に加わりました。

＊必ず表示される7品目
（特定原材料）
卵・乳・小麦・落花生・えび
そば・かに

＊表示が勧められている20品目
（特定原材料に準ずるもの）
いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・ごま・さば・さけ・いか・鶏肉・りんご・まつたけ・あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉

※アレルギー物質の名称は、平成23-24年全国実態調査における発症数の多い順に記載しています。

表示をみるときに注意することは？

- **対象となる品目（アレルギー物質）は、上の表の27品目に限られます。**
  特定原材料に準ずるもの（表示が勧められている20品目：いくら、キウイフルーツ、くるみ…）については、表示が義務づけられていないため、表示されていない場合があります。
- **原材料表示欄外に注意喚起（コンタミネーション）が記載されている食品もあります。**
- **容器包装の表示面積が30平方センチ以下のものには表示されないことがあります。**
- **「○○は使用していません」は、必ずしも原材料に「○○が含まれていない」ことを意味するものではありません。**
  たとえば、「ケーキ」は一般的に原材料に「小麦粉（特定原材料）」を使用して作られますが、原材料に「小麦粉」を使用しないで作られる「ケーキ」も考えられます。この場合、「小麦粉を使用していません」と欄外に表示されている場合がありますが、製品の中に必ずしも含まれていないわけではなく、例えばコンタミネーションなどにより、小麦粉が混入することも考えられます。
- **アレルギー物質の表示は、他の表示より文字を大きくしたり、文字の色を変えることができるようになっています。**
- **店頭で量り売りされる惣菜、パン、注文を受けてから作られるお弁当、レストランのような飲食店のメニューや、お品書きなどについての特定原材料などは、必ずしも表示されていませんので、ご注意ください。**

「加工食品のアレルギー表示（H26.3 消費者庁）」より

食品の寄贈に関する合意書（例）

フードバンク●●（以下「甲」という。）と■■食品株式会社（以下「乙」という。）は、乙が甲に寄贈する食品（以下「寄贈食品」という。）について、以下のとおり合意する。

１．事前協議

甲と乙は、寄贈食品の種類、数量、保存方法、食品表示及び配送方法等について、事前協議を行い、乙は甲に対し寄贈食品を無償で提供するものとする。

２．品質確保

乙による寄贈食品は、食品衛生法その他関係法令に適合する品質であり、賞味期限内（消費期限内）であるものとする。

また、乙は、甲へ提供するまでは、原則として寄贈食品の品質を保証するものとし、寄贈前の原因による寄贈食品の食品衛生上の問題については、原則として乙の責任とする。

３．適正管理

甲は、寄贈食品の品質が保持されるよう適正に取り扱い、保存方法や賞味期限（消費期限）の遵守については、甲の責任において管理するものとする。

受取先への譲渡までの間の原因による寄贈食品の食品衛生上の問題については、原則として甲の責任とする。

４．転売等の禁止

甲は、寄贈食品をフードバンク活動のみに使用し、転売せず、金銭その他の有価物と交換しないものとする。

ただし、甲乙協議のうえ合意した場合はこの限りではない。

５．記録・開示・報告

甲は、寄贈食品の取り扱いや受取先への譲渡に関する情報を記録し、これを▲▲年間保存するものとする。

また、甲は乙の求めに応じて、この記録を開示・報告するものとする。

６．事故発生時の対応

甲と乙は、寄贈食品について何らかの事故が発生した場合、甲、乙又は関係する第三者は速やかに調査を行い、その調査結果に基づいて、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。

７．守秘義務

甲と乙は、本合意書の有効期間中及び終了後も本合意書及び個別契約等により互いに開示された相手方の情報について秘密を保持し、事前の書面による承諾なく第三者にこれらを開示しないものとする。

８．協議による解決

甲と乙は、本合意書に定めのない事項およびその他本合意書に関して生じた疑義については、誠意をもって協議のうえ解決するものとする。

９．合意の解除

甲または乙は、相手方がこの合意書の定めに反したときは、何等の通知催告を要することなく、直ちに本合意書を解除することができる。

10. 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。

但し有効期間終了の１ヶ月前までに、当事者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。

平成〇〇年〇〇月〇〇日

（甲）住　　所　　長崎県〇〇〇〇〇〇〇〇
名　　称　　フードバンク●●
代表者名　　〇〇〇〇　　（印）

（乙）住　　所　　長崎県□□□□□□□□
名　　称　　■■食品株式会社
代表者名　　□□□□　　（印）

２－３　防災備蓄食品の寄贈に関する合意書

自治体や一般企業がフードバンク団体へ寄贈する防災備蓄食品については、食品関連企業による寄贈食品とは品質確保の責任範囲が異なることから、「食品寄贈に関する合意書（例）」の一部を次のとおり変更した「防災備蓄食品の寄贈に関する合意書」を使用する。

防災備蓄食品の寄贈に関する合意書（例）

フードバンク●●（以下「甲」という。）と■■株式会社（以下「乙」という。）は、乙が甲に寄贈する防災備蓄食品について、以下のとおり合意する。

１．事前協議

甲と乙は、防災備蓄食品の種類、数量、保存方法、食品表示及び配送方法等について、事前協議を行い、乙は甲に対し防災備蓄食品を無償で提供するものとする。

２．品質確保

防災備蓄食品は、乙において適正に保管されたものであり、賞味期限内であるものとする。

３．適正管理

甲は、防災備蓄食品の品質が保持されるよう適正に取り扱い、保存方法や賞味期限の遵守については、甲の責任において管理するものとする。

４．転売等の禁止

甲は、防災備蓄食品をフードバンク活動のみに使用し、転売せず、金銭その他の有価物と交換しないものとする。

ただし、甲乙協議のうえ合意した場合はこの限りではない。

５．記録・開示・報告

甲は、防災備蓄食品の取り扱いや受取先への譲渡に関する情報を記録し、これを▲▲年間保存するものとする。

また、甲は乙の求めに応じて、この記録を開示・報告するものとする。

６．事故発生時の対応

甲と乙は、防災備蓄食品について何らかの事故が発生した場合、甲、乙又は関係する第三者は速やかに調査を行い、その調査結果に基づいて、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。

７．守秘義務

甲と乙は、本合意書の有効期間中及び終了後も本合意書及び個別契約等により互いに開示

された相手方の情報について秘密を保持し、事前の書面による承諾なく第三者にこれらを開示しないものとする。

８．協議による解決

甲と乙は、本合意書に定めのない事項およびその他本合意書に関して生じた疑義については、誠意をもって協議のうえ解決するものとする。

９．合意の解除

甲または乙は、相手方がこの合意書の定めに反したときは、何等の通知催告を要することなく、直ちに本合意書を解除することができる。

10．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。

但し有効期間終了の１ヶ月前までに、当事者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。

平成〇〇年〇〇月〇〇日

（甲）住　　所　　長崎県〇〇〇〇〇〇〇〇
名　　称　　フードバンク●●
代表者名　　〇〇〇〇　　(印)

（乙）住　　所　　長崎県□□□□□□□□
名　　称　　■■株式会社
代表者名　　□□□□　　(印)

２－４　食品の受取に関する合意書

食品受取者がフードバンク団体から食品を受取るにあたり、締結する主な合意事項は次のとおり。
（甲：フードバンク団体、乙：食品受取者）

（１）食品受取者とフードバンク団体による事前協議

甲と乙は、食品の種類、数量、保存方法、食品表示、情報の取扱い及び配送方法等について、事前協議を行い、甲は乙に対し食品を無償で提供すること。

（２）フードバンク団体の品質確保と責任範囲

甲による提供食品は、食品衛生法その他関係法令に適合する品質であり、賞味期限内（消費期限内）であること。

また、甲は、乙へ提供するまでは、原則として提供食品の品質を保証し、提供前の原因による提供食品の食品衛生上の問題については、原則として甲の責任とすること。

（3）食品受取者の適正管理と責任範囲

乙は、提供食品の品質が保持されるよう適正に取り扱い、保存方法や賞味期限（消費期限）の遵守については、乙の責任において管理すること。

提供食品の受取後の原因による提供食品の食品衛生上の問題については、原則として乙の責任とすること。

（4）食品受取者による提供食品の転売等禁止

乙は、提供食品を甲と合意した目的のみに使用し、転売せず、金銭その他の有価物と交換しないこと。

（5）食品受取者による記録・開示・報告

乙は、提供食品の取り扱いや利用に関する情報を記録し、これを▲▲年間保存すること。また、乙は甲の求めに応じて、この記録を開示・報告すること。

（6）事故発生時の対応

甲と乙は、提供食品について何らかの事故が発生した場合、甲、乙又は関係する第三者は速やかに調査を行い、その調査結果に基づいて、適用される法令等に従い、原因究明や事後対応、再発防止策等について、別途誠実に協議すること。

（7）提供食品の情報の取扱い

乙は、提供食品の名称、製造者名、販売者名等に関する情報の公開等の取扱いについては、甲の指示に従うこと。

（8）提供食品に関する問合せ

乙は、提供食品について問合せ等が生じた場合、甲に連絡するものとし、提供食品の製造者や販売者に直接問合せをしないこと。

（9）その他の事項

上記（1）から（8）の他に、守秘義務、協議による解決（合意書に定めのない事項や疑義が生じた場合）、合意の解除（相手方が合意書の定めに反したとき）、有効期間などを盛り込むことが望ましい。

食品の受取に関する合意書（例）

フードバンク●●（以下「甲」という。）と■■子ども食堂等（以下「乙」という。）は、甲が乙に提供する食品（以下「提供食品」という。）について、以下のとおり合意する。

１．事前協議

甲と乙は、食品の種類、数量、保存方法、食品表示、情報の取扱い及び配送方法等について、事前協議を行い、甲は乙に対し食品を無償で提供する。

２．品質確保

甲による提供食品は、食品衛生法その他関係法令に適合する品質であり、賞味期限内（消費期限内）であるものとする。

また、甲は、乙へ提供するまでは、原則として提供食品の品質を保証し、提供前の原因による提供食品の食品衛生上の問題については、原則として甲の責任とする。

３．適正管理

乙は、提供食品の品質が保持されるよう適正に取り扱い、保存方法や賞味期限（消費期限）の遵守については、乙の責任において管理するものとする。

提供食品の受取後の原因による提供食品の食品衛生上の問題については、原則として乙の責任とする。

４．転売等の禁止

乙は、提供食品を甲と合意した目的のみに使用し、転売せず、金銭その他の有価物と交換しないこと。

５．記録・開示・報告

乙は、提供食品の取り扱いや利用に関する情報を記録し、これを▲▲年間保存するものとする。

また、乙は甲の求めに応じて、この記録を開示・報告するものとする。

６．事故発生時の対応

甲と乙は、提供食品について何らかの事故が発生した場合、甲、乙又は関係する第三者は速やかに調査を行い、その調査結果に基づいて、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。

７．提供食品の情報の取扱い

乙は、提供食品の名称、製造者名、販売者名等に関する情報の公開等の取扱いについては、甲の指示に従うものとする。

８．提供食品に関する問合せ

乙は、提供食品について問合せ等が生じた場合、甲に連絡するものとし、提供食品の製造者や販売者に直接問合せをしないこと。

９．守秘義務

甲と乙は、本合意書の有効期間中及び終了後も本合意書及び個別契約等により互いに開示された相手方の情報について秘密を保持し、事前の書面による承諾なく第三者にこれらを開示しないものとする。

10. 協議による解決

甲と乙は、本合意書に定めのない事項およびその他本合意書に関して生じた疑義については、誠意をもって協議のうえ解決するものとする。

11. 合意の解除

甲または乙は、相手方がこの合意書の定めに反したときは、何等の通知催告を要することなく、直ちに本合意書を解除することができる。

12. 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。

但し有効期間終了の１ヶ月前までに、当事者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。

平成〇〇年〇〇月〇〇日

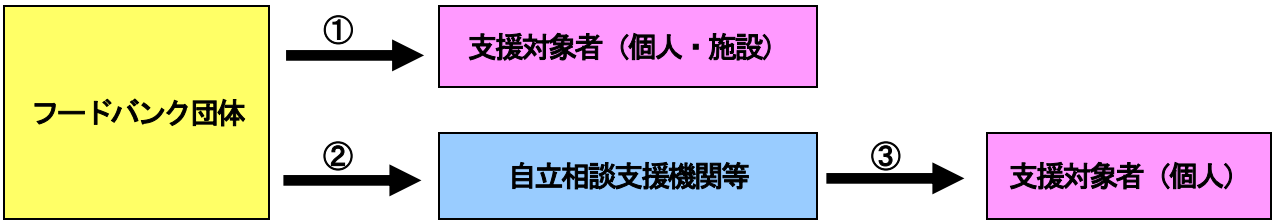
（甲）住　　所　　長崎県〇〇〇〇〇〇〇〇
名　　称　　フードバンク●●
代表者名　　〇〇〇〇　　(印)

（乙）住　　所　　長崎県□□□□□□□□
名　　称　　■■子ども食堂等
代表者名　　□□□□　　(印)

３　食品利用に関する注意事項

３－１　提供食品の利用に関する注意事項

フードバンク団体が食品を提供する際には、支援対象者に直接提供する場合（①）と自立相談支援機関等を介して支援対象者に提供する場合（②・③）がある。



フードバンクからの提供食品には、食品ロスとして、正規流通食品のほかに**非正規流通食品**（ラベルの印字ミス、梱包の破損、缶のへこみ、規格外など）が含まれているため、食品を提供する際には必要に応じて、**「フードバンクからの提供食品について（お願い）」**を配付し、食品利用者に対し、食品利用上の注意事項について周知を図る。

【トピックス⑤】加工食品の表示

加工食品では食品表示法（食品表示基準）により、次の９項目の表示が義務付けられているため、フードバンク団体は、寄贈食品が印字ミス等により法定表示に不備がある場合、食品寄贈者から正規食品の表示情報を事前に入手して、食品受取者に対し適正に情報提供する。

①「名称」　②「原材料名」
③「添加物」　④「内容量」
⑤「消費期限又は賞味期限」　⑥「保存の方法」
⑦「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」
⑧「製造所（加工所）の所在地及び製造者（加工者）の氏名又は名称等」
⑨「栄養成分の量及び熱量」

(表示の例)

名　　称	豆菓子
原材料名	落花生、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、食塩、砂糖、香辛料
添 加 物	調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、紅麹、カロチノイド）
内 容 量	１５０ｇ
賞味期限	２０１８．１０．２０
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	●●食品株式会社　＋ＮＦＢ 長崎県長崎市尾上町●●－●●

栄養成分表示（100ｇ当たり）	
エネルギー	●●kcal
たんぱく質	●●ｇ
脂　　質	●●ｇ
炭 水 化 物	●●ｇ
食塩相当量	●●ｇ

３－２　①フードバンク団体 ⇒ 支援対象者（個人・施設）

フードバンク団体が、支援対象者に直接食品を提供する場合に、食品利用者（支援対象者）に対して周知する食品利用上の注意事項は次のとおり。

（１）受取時には、種類・数量・状態、賞味期限（消費期限）を確認する。
（２）食品は、賞味期限（消費期限）内に利用する。
（３）食品の転売や支援対象者以外の第三者への譲渡は行わない。
（４）食品ごとに定められている保存方法に従って適正に保管する。
（５）食品の品質不良や利用後の不具合等が生じた場合は、フードバンク団体に問い合わせを行い、直接、食品メーカーへは問い合わせない。

フードバンク団体 ⇒ 支援対象者（個人・施設）

フードバンクからの提供食品について（お願い）（例）

フードバンクが提供する食品は、フードバンク活動に賛同いただいている企業・団体・行政・個人から寄贈された食品です。

これらの食品には、正規流通食品のほかに非正規流通食品（ラベルの印字ミス、梱包の破損、缶のへこみ、規格外など）が含まれています。

フードバンクからの提供食品については、これらの状況をご理解いただいた上で、以下の事項を守ってご利用ください。

１．受取時の確認
食品の受取時には、種類・数量・状態、賞味期限（消費期限）を確認してください。

２．賞味期限（消費期限）の厳守
食品ごとに定められている賞味期限（消費期限）内に利用してください。

３．転売・譲渡の禁止
食品の転売や支援対象者以外の第三者への譲渡はしないでください。

４．適正保管
食品ごとに定められている保存方法に従って適正に保管してください。

５．食品に関する問い合わせ
食品の品質不良や利用後の不具合等が生じた場合は、速やかに下記までご連絡ください。
その他、食品に関して何かお気づきの点があれば、下記までお問い合わせください。
直接、食品メーカー等に問い合わせすることは、ご遠慮ください。

【問合せ先】フードバンク●●（電話：●●●●●）

３－３　②フードバンク団体 ⇒自立相談支援機関等

フードバンク団体が、自立相談支援機関等を介して支援対象者に食品を提供する場合、、自立相談支援機関等に対して周知する食品利用上の注意事項は次のとおり。

（１）３－２　①（１）～（５）に記載した事項
（２）支援対象者への食品提供に関する記録（支援対象者、提供日、提供食品の種類・数量等）を作成して保管する。

フードバンク団体 ⇒　自立相談支援機関等

フードバンクからの提供食品について（お願い）（例）

フードバンクが提供する食品は、フードバンク活動に賛同いただいている企業・団体・行政・個人から寄贈された食品です。

これらの食品には、正規流通食品のほかに非正規流通食品（ラベルの印字ミス、梱包の破損、缶のへこみ、規格外など）が含まれています。

フードバンクからの提供食品については、これらの状況をご理解いただいた上で、以下の事項を守ってご利用ください。

１．受取時の確認
食品の受取時には、種類・数量・状態、賞味期限（消費期限）を確認してください。

２．賞味期限（消費期限）の厳守
食品ごとに定められている賞味期限（消費期限）内に利用してください。

３．転売・譲渡の禁止
食品の転売や支援対象者以外の第三者への譲渡はしないでください。

４．適正保管
食品ごとに定められている保存方法に従って適正に保管してください。

５．食品提供の記録
支援対象者への食品提供に関する記録（支援対象者、提供日、提供食品の種類・数量等）を作成し、保管してください。

食品メーカー等による食品回収が発生した場合、食品提供の記録をもとに対象食品を提供した方への連絡をお願いすることがあります。

６．食品に関する問い合わせ
食品の品質不良や利用後の不具合等が生じた場合は、速やかに下記までご連絡ください。
その他、食品に関して何かお気づきの点があれば、下記までお問い合わせください。
直接、食品メーカー等に問い合わせすることは、ご遠慮ください。

【問合せ先】フードバンク●●（電話：●●●●●）

３－４　③自立相談支援機関等 ⇒ 支援対象者（個人）

自立相談支援機関等が、支援対象者に食品を提供する場合、食品利用者（支援対象者）に対して周知する食品利用上の注意事項は次のとおり。

（１）３－２　①（１）～（４）に記載した事項
（２）食品の品質不良や利用後の不具合等が生じた場合は、自立相談支援機関等に問い合わせを行い、直接、食品メーカーへは問い合わせない。

自立相談支援機関等 ⇒ 支援対象者（個人）

フードバンクからの提供食品について（お願い）（例）

フードバンクが提供する食品は、フードバンク活動に賛同いただいている企業・団体・行政・個人から寄贈された食品です。

これらの食品には、正規流通食品のほかに非正規流通食品（ラベルの印字ミス、梱包の破損、缶のへこみ、規格外など）が含まれています。

フードバンクからの提供食品については、これらの状況をご理解いただいた上で、以下の事項を守ってご利用ください。

１．受取時の確認
食品の受取時には、種類・数量・状態、賞味期限（消費期限）を確認してください。

２．賞味期限（消費期限）の厳守
食品ごとに定められている賞味期限（消費期限）内に利用してください。

３．転売・譲渡の禁止
食品の転売や支援対象者以外の第三者への譲渡はしないでください。

４．適正保管
食品ごとに定められている保存方法に従って適正に保管してください。

５．食品に関する問い合わせ
食品の品質不良や利用後の不具合等が生じた場合は、速やかに下記までご連絡ください。
その他、食品に関して何かお気づきの点があれば、下記までお問い合わせください。
直接、食品メーカー等に問い合わせすることは、ご遠慮ください。

【問合せ先】■■市役所福祉課（電話：●●●●●）

４　適正な衛生管理

４－１　フードバンク活動における衛生管理

フードバンク活動における食品の品質確保等のため、下記の衛生管理の実施手順を参考に、フードバンク活動の実情（施設規模、食品の種類、活動範囲・頻度等）に応じて、衛生管理計画等を作成し、記録等を行うなど、ＨＡＣＣＰの考え方に基づく適正な衛生管理を行う。

４－２　衛生管理の実施手順

ＨＡＣＣＰの考え方に基づく適正な衛生管理を行うためには、衛生管理計画書を作成し、計画に基づく日々の衛生管理を実施するとともに、記録を残しておくことが大事である。

（１）衛生管理計画書の作成

衛生管理計画書には、以下の項目について、「なぜ管理が必要か」を理解し、「いつ」「どのように」管理し、「問題があったときはどうする」の対応を記載する。

①食品の受入の確認

【なぜ必要か】腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が切れているもの、保存方法が守られていない食品には、有害な微生物が増殖している可能性がある。

②冷蔵・冷凍庫の温度の確認

【なぜ必要か】温度管理が悪かった場合には、有害な微生物が増殖したり、食品の品質が劣化したりする可能性がある。

③トイレの洗浄・消毒

【なぜ必要か】トイレはさまざまな有害な微生物に汚染される危険性がもっとも高い場所であり、トイレを利用したヒトの手を介して食品を汚染する可能性がある（ノロウイルス、腸管出血性大腸菌など）。

④従業員の健康管理等

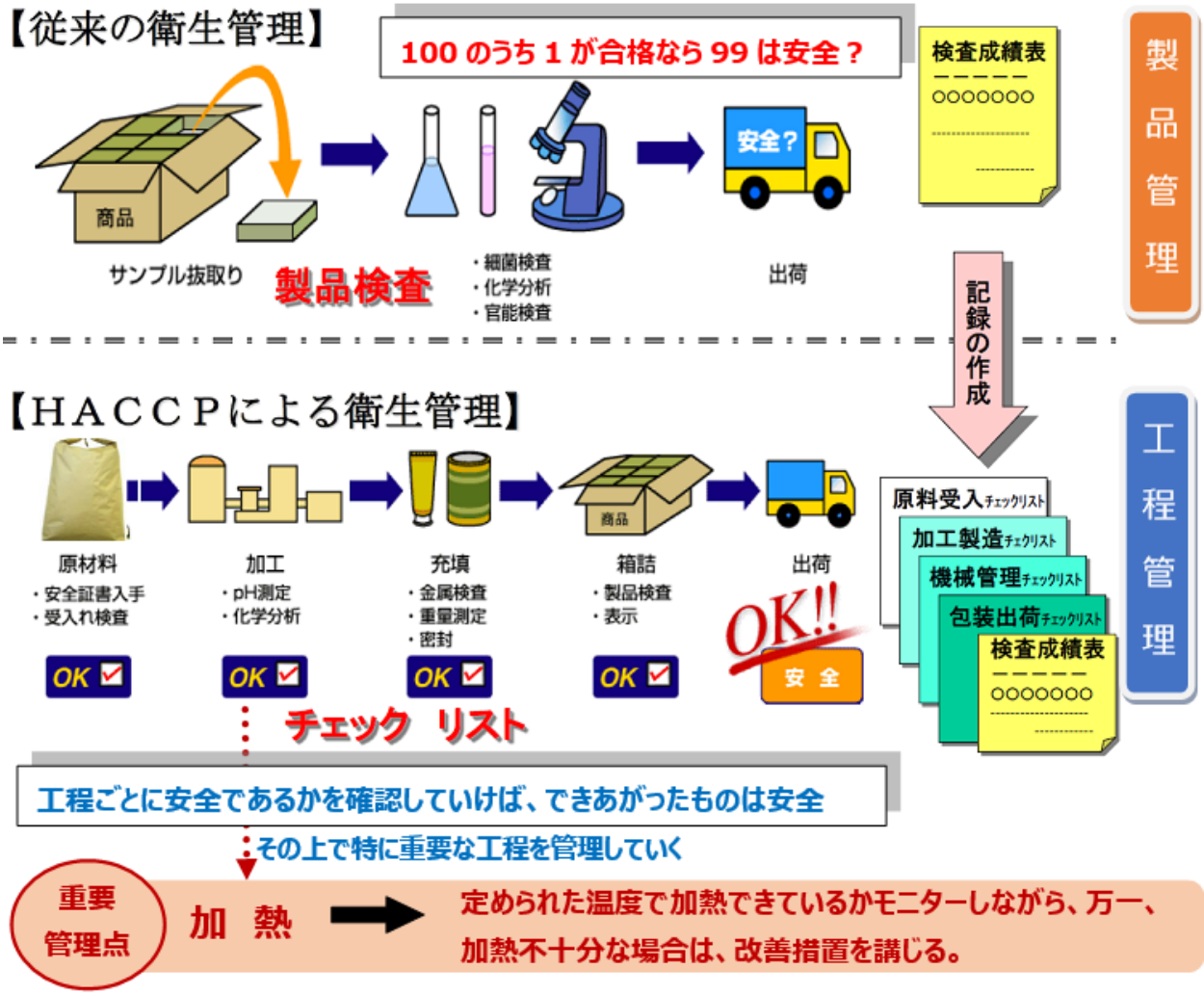
【なぜ必要か】手指に切り傷などがある場合や汚れたままの作業着の着用などは、食品が有害な微生物に汚染されたり、異物混入の原因になったりする可能性がある。

⑤手洗いの実施

【なぜ必要か】手には目に見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する可能性がある。手洗いは見た目の汚れを落とすだけでなく、これらの有害な微生物が食品を汚染しないためにも大切である。

【トピックス⑥】ＨＡＣＣＰとは

HACCP（ハサップ）とは、危害分析（Hazard Analysis）と重要管理点（Critical Control Point）の頭文字で、食品製造を衛生的に行うための管理ツールです。従来の衛生管理は、最終製品を抜き取って検査し、科学的に安全であることを確かめることが一般的でした。しかし、抜き取った製品の検査結果をもって、同じ製造ロットの製品すべてが安全であるという保証はありません。そこで原材料の受入れから最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染、金属異物の混入などの危害要因を分析し、すべての製造工程において安全が担保されれば、できあがった製品はすべて安全であるという考えのもと開発されたのが HACCP です。アメリカ合衆国において考案された HACCP による衛生管理は、現代において食品衛生管理の世界標準となっています。危害を防止するうえで、特に重要な工程を重要管理点として、他の工程より重点的に管理を行うとともに、すべての工程について記録を行っていきます。



衛生管理計画書（様式）

一般衛生管理のポイント			
①	食品の受入の確認	いつ	食品の搬入時・その他（　　）
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示、（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき	返品する
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	始業前・作業中・業務終了後
		どのように	温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍−15℃以下）
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 温度管理が悪かった食材は提供しない
③	トイレの清掃・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき	業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④	従業員の健康管理等	いつ	始業前・作業中・その他（　　）
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき	手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業衣は交換させる
⑤	手洗いの実施	いつ	トイレの後、作業内容変更時、金銭を触った後、清掃を行った後、 その他（　　）
		どのように	衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる
確認者サイン		確認した日　　年　　月　　日	

〇〇における衛生管理計画書（作成例）

一般衛生管理のポイント			
①	食品の受入の確認	いつ	食品の搬入時・その他（　　）
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示、（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき	返品する
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	始業前・作業中・業務終了後
		どのように	温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍−15℃以下）
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 温度管理が悪かった食材は提供しない
③	トイレの清掃・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき	業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④	従業員の健康管理等	いつ	始業前・作業中・その他（　　）
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき	手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業衣は交換させる
⑤	手洗いの実施	いつ	トイレの後、作業内容変更時、金銭を触った後、清掃を行った後、 その他（　　）
		どのように	衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる
確認者サイン		確認した日　　2019 年　〇〇 月　△△ 日	

（2）計画に基づく実施

決めた計画に従って、日々の衛生管理を実施する。なお、実施にあたっては、以下の手順書を参考とする。

手順書（作成例）

1．食品の受入の確認
（1）食品が到着したら、商品、数量など、納品予定のものが合っているかどうかを確認します。 （2）さらに、外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）などを確認します。 （3）可能であれば、冷蔵・冷凍品の温度を確認します。なお、冷蔵・冷凍品は、室温におかれる時間をできるだけ短くします。 （4）なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い、返品するなどしましょう。 （5）これらを日誌に記録しましょう。
2．冷蔵・冷凍庫の温度の確認
（1）冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度の温度計を確認します。 温度計がついていない場合には温度計を設置しましょう。外から温度が見えるものが便利です。 （2）決めた頻度（例：「始業前」）に従って、温度を測定します。 なお、保存している食材の期限表示も定期的に確認し、期限内に使用するようにしましょう。 （3）なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。温度計の精度の確認（校正）を行う場合は、手順７を参考にしてください。 例）温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは故障の場合はメーカーに修理を依頼しましょう。 食材の状態に応じて使用しないか又は加熱して提供しましょう。 （4）これらを日誌に記録しましょう。
3．トイレの洗浄・消毒
（1）トイレの洗浄・消毒は以下手順に従って、決めた頻度例：「始業前」）で実施し確認しましょう。 （2）　なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。 例）業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し消毒する。 （3）これらを日誌に記録しましょう。 （4）洗浄などの手順 ① まず、調理を行う時の服とは異なる履物、ゴム手袋を身に着けます。 ② 次にトイレ用洗剤、ブラシ、スポンジを用意します 。 ③ 水洗 レバー 、ドアノブなど手指が触れる場所を、塩素系殺菌剤で拭き上げます。 5～ 10 分後に水を含ませ軽く絞った布で拭き上げます。 ④ 手洗い設備の洗浄を行います。 ⑤ 便器は、専用洗剤を用いてブラシでこすり洗いした後、流水ですすぎます。 ⑥ 床面は、専用洗剤 を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水で洗い流します。 ⑦ 水洗レバー、 ドアノブなどに触れてしまうなど、消毒済みの個所を汚染しないようにしましょう。汚染の可能性があった場合は、再度殺菌しましょう。 ⑧ 使用した用具は洗浄し、乾燥・保管します。 ⑨ 終了後は、入念に手洗いを行います。

４．従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など

（1）決めた頻度（例：「始業前」または「作業中」）で、以下の方法で確認しましょう。

（2）従業員に、下痢や嘔吐などの症状がある人がいないか確認します。 症状があった人は、治るまでは、直接食品を取り扱う業務に従事させてはいけません。帰宅させ、病院を受診するようにしましょう。

（3）従業員の手指に傷がないか、確認しましょう。傷がある場合には、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させましょう。

また、使い捨て手袋の着用を過信してはいけません。手袋を着用する時も衛生的な手洗いを行いましょう。

（4）従業員が、食品を取り扱う際に清潔な服を着用しているか確認しましょう。

（5）従業員が 、髪を清潔に保ち必要な場合は結んでいるか確認しましょう。

（6）腕時計や指輪などの貴金属は外しているか確認しましょう。

（7）これらを日誌に記録しましょう。

５．衛生的な手洗いの実施

（1）次の場合には、衛生的な手洗いを実施し、確認しましょう。

①トイレの後、②作業内容変更時、③金銭をさわった後、④清掃を行った後

（2）なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。

例）作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる。

（3）これらを日誌に記録しましょう。

（4）手洗いの方法：Ｐ２３参照

６．温度計の精度確認（校正）

温度計は重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手順を参考に精度の確認（校正）を行いましょう。

（1）砕いた氷を用意します。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置（約１分）後に表示温度が０℃なることを確認します。

（2）次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定します。静置（約１分）後に表示温度が 100 ℃になることを確認します。

（注意）

１．やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。

２．施設の海抜高度や気圧によっては、100 ℃（沸点）にならないことがあります。

【手洗いの方法】

（公益社団法人日本食品衛生協会）

（３）記録表の作成・保存

衛生管理を適正に実施していることを確認するため、記録表を作成する。また、記録表の保存期間は、原則１年以上とし、責任者は当該情報の記録、伝達及び保存の状況について、定期的に確認を行う。

【トピックス⑦】食品の保存温度

食　　品　　名	保 存 温 度
穀類加工品（小麦粉、デンプン）、砂糖	室　温
食肉・鯨肉	１０℃以下
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	－１５℃以下
食肉製品、鯨肉製品	１０℃以下
冷凍食肉製品、冷凍鯨肉製品	－１５℃以下
ゆでだこ、生食用かき	１０℃以下
冷凍食品、冷凍ゆでだこ、生食用冷凍かき	－１５℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	１０℃以下
冷凍魚肉ねり製品	－１５℃以下
液状油脂	室　温
固形油脂（ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂）	１０℃以下
殻付卵	１０℃以下
液 卵	８℃以下
凍結卵	－１８℃以下
乾燥卵	室　温
ナッツ類、チョコレート	１５℃以下
生鮮果実・野菜	１０℃前後
生鮮魚介類（生食用鮮魚介類を含む。）	５℃以下
乳・濃縮乳、脱脂乳、クリーム	１０℃以下
バター、チーズ、練乳	１５℃以下
清涼飲料水	室　温

（食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。）

「大量調理施設衛生管理マニュアル（H29.6 厚生労働省）」より

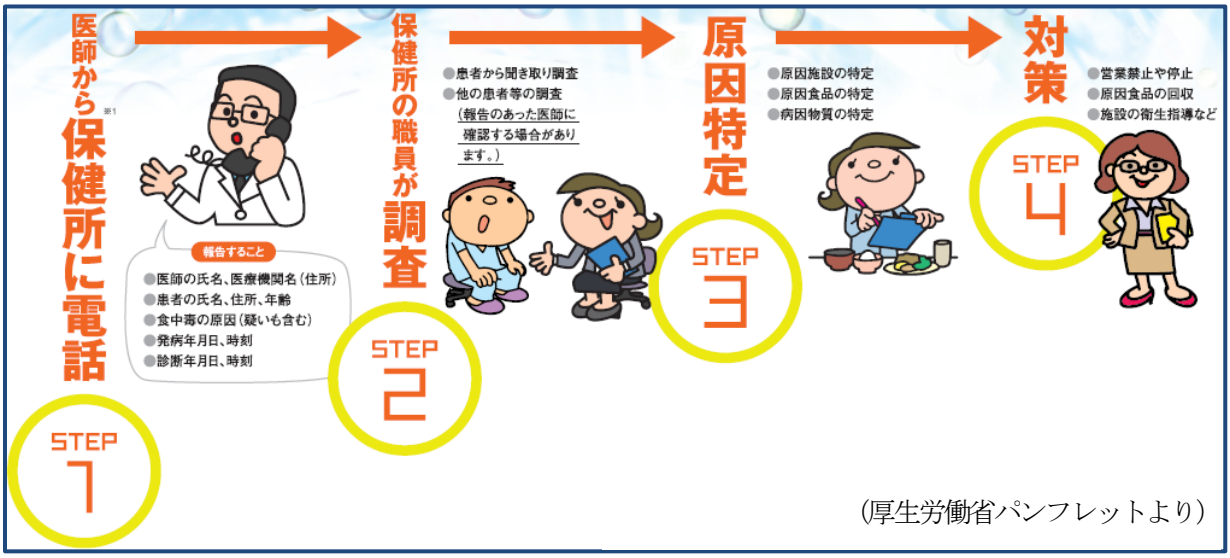
年　　月	衛生管理の実施記録表（様式）							
分類	①原材料の受入の確認	②庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫	③トイレの清掃・消毒	④従業員の健康管理等	⑤手洗いの実施	日々のチェック（サイン）	特記事項	確認者
1 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
2 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
3 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
4 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
5 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
6 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
7 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
8 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
9 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
10 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
11 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
12 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
13 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
14 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
15 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			

分類	①原材料の受入の確認	②庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫	③トイレの清掃・消毒	④従業員の健康管理等	⑤手洗いの実施	日々のチェック（サイン）	特記事項	確認者
16 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
17 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
18 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
19 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
20 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
21 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
22 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
23 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
24 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
25 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
26 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
27 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
28 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
29 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
30 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
31 日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			

2019年　4月	衛生管理の実施記録表（記載例）							
分類	①原材料の受入の確認	②庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫	③トイレの清掃・消毒	④従業員の健康管理等	⑤手洗いの実施	日々のチェック（サイン）	特記事項	確認者
1日	良 ・ 否	4℃・-16℃	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	花子	4/1の朝、小麦粉の包装が破れていたので返品	
2日	良 ・ 否	9℃・-23℃	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	花子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わずに作業に戻ったので、注意し手洗いさせた。	
3日	良 ・ 否	15℃・-23℃ →再10℃	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	花子	4/3　11時頃、15℃。20分後ＯＫ。いつもより出し入れ頻繁だったか	
4日	良 ・ 否	6・　-22	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	花子		
5日	良 ・ 否	8　・　-16	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	花子	4/5調理のときにまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄が問題？	
6日	良 ・ 否	9・　-21	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	花子	4/6　13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡あったので再洗浄	
7日	良 ・ 否	5　・　-16	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	花子	4/6　13時過ぎC君からトイレが汚れているとの連絡があり、清掃し洗剤で洗浄し、消毒 ノロウイルスキットを念のため購入してください。	
8日	良 ・ 否	8　・　-16	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	花子	4/7注文済み　太郎	4/7太郎
9日	良 ・ 否	9　・　-23	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	C次郎	4/9　花子一日不在、代理	
10日	良 ・ 否	6　・　-18	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	花子	4/10　朝、A君の体調が悪そうだったので、聞くと下痢なので帰宅させた。	
11日	良 ・ 否	7　・　-15	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	花子		
12日	良 ・ 否	8　・　-16	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	花子		
13日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
14日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			
15日	良 ・ 否	・	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否			

【トピックス⑧】食中毒への備え

●食中毒は、細心の注意を払っていても発生を「０」にすることは難しいと言われており、フードバンク活動を行っていくうえでは、万が一への備えが必要と思われます。
●また、医師は、食中毒を疑ったときには、確定診断ではなく「疑い」の場合も、ただちに最寄りの保健所へ届け出るよう、食品衛生法で規定されており、届出を受けた保健所は、原因特定のための調査を行い、被害を最小限にするための対策や再発防止策を指導することになります。
●このようなことから、食品事業者は、万が一に備え、連絡先一覧を整理しておくことも大事です。
●こうしたリスクへの備えの一つとして、「PL保険（生産物賠償責任保険）」に加入している食品事業者もいるようです。



（厚生労働省パンフレットより）

■食品衛生法第 58 条
第５８条　食品、添加物、器具若しくは容器包装に起因して中毒した患者若しくはその疑いのある者（以下「食中毒患者等」という。）を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
２　保健所長は、前項の届出を受けたときその他食中毒患者等が発生していると認めるときは、速やかに都道府県知事等に報告するとともに、政令で定めるところにより、調査しなければならない。

連絡先一覧（作成例）

機関名	電話・ＦＡＸ	備考（担当者など）
○○保健所		
ガス		
電気		
水道（水漏れ）		
主たる食品寄贈者		
主たる食品受取者		

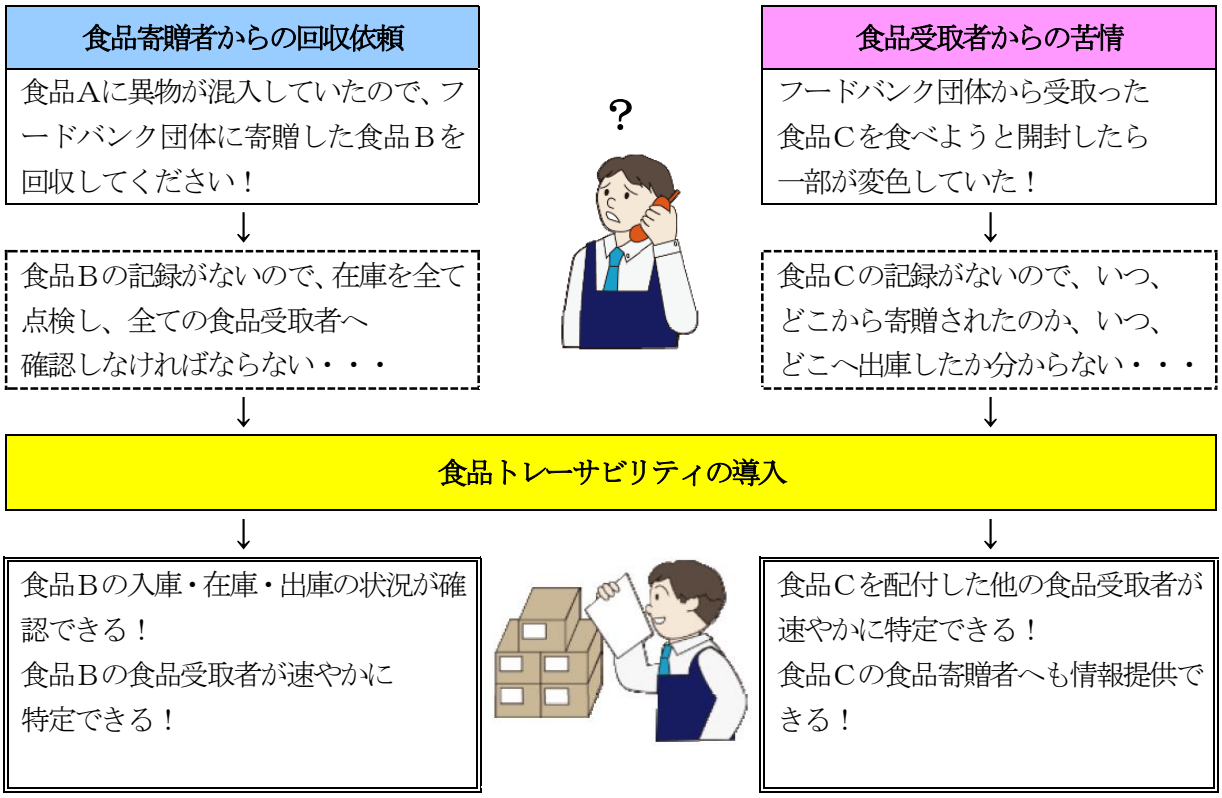
５　食品トレーサビリティの取組

５－１　フードバンク活動における食品トレーサビリティ

食品事業者による食品トレーサビリティの取組みは様々で、食品事業者の状況に応じて段階的に進めていくことが必要である。このため、フードバンク活動においては、まず、基礎的なトレーサビリティの取組みとして、「いつ、どこから（どこへ）、何を、どれだけ」の入荷・出荷の記録の作成・保存に取組むことが重要となる。さらに、より高度な食品トレーサビリティについては、ロット情報の記録の作成・保存等の取組みがある。

＜食品トレーサビリティの重要性＞

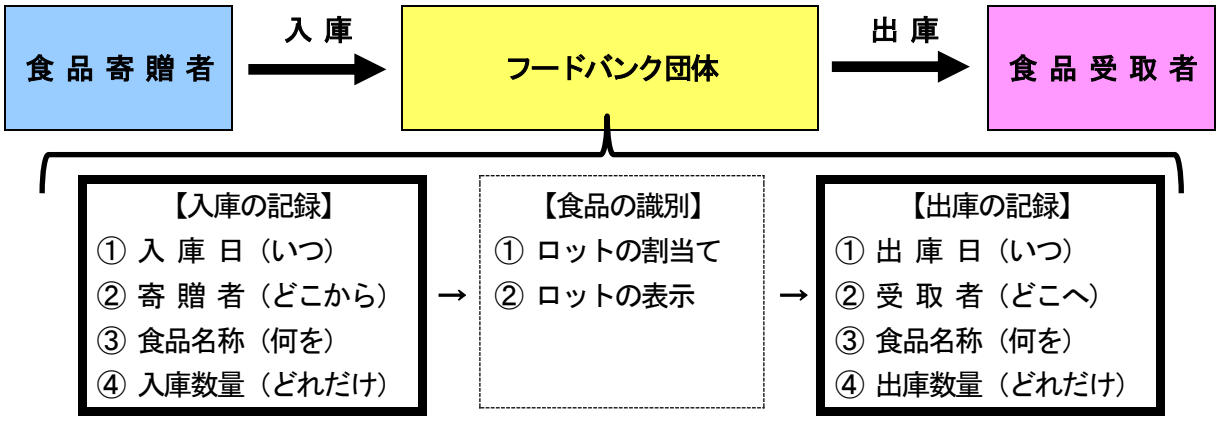
食品トレーサビリティとは食品の移動を把握できること



５－２　食品トレーサビリティの導入

食品の入庫・出庫ごとに「①いつ、②どこから（どこへ）、③何を、④どれだけ」入庫・出庫したかについて、記録し、保管する。

また、フードバンク団体の状況に応じて、食品のロット（識別単位）を定め、食品にロット番号を表示して、食品を識別することが望ましい。



【STEP１】入庫先・出庫先の特定

入庫（いつ、どこから、何を、どれだけ）と出庫（いつ、どこへ、何を、どれだけ）の記録を作成・保存する。

【STEP２】食品の識別

入庫した食品のロット（識別単位）を定め、食品にロット番号を表示する。

＜ロット番号の割当てルール＞

①１つの食品寄贈者から同時入庫した同一食品の単位を１つのロット番号とする。

②賞味期限が異なる場合は、さらに賞味期限ごとに１つのロット番号とする。

【STEP３】識別した食品の対応づけ

［食品寄贈者］―［ロット番号］―［食品受取者］の対応関係を記録する。

＜記録例＞

入庫情報					識別情報	出庫情報		
入庫日	寄贈者	食品名称	数量(個)	賞味期限	ロット番号	出庫日	受取者	数量(個)
2017/04/01	X社	サバ缶詰	200	2018/12/31	２０１７０４０１Ａ	2017/04/10	A市福祉課	100
						2017/04/20	B福祉施設	100
2017/04/01	X社	サバ缶詰	400	2020/06/30	２０１７０４０１Ｂ	2017/04/10	A市福祉課	50
						2017/04/20	B福祉施設	50
						2017/05/20	C子ども食堂	100

※ロット番号の割当てルール：年月日・アルファベットの組み合わせ

※入庫日、寄贈者、食品が同一であっても賞味期限が異なれば、別の食品として記録

5－3　記録の保存

トレーサビリティによる食品の入庫・識別・出庫の記録保存期間は、原則として１年以上とする。
また、これらの記録内容や保存状況について、定期的に確認する。

【管理表の記録例】

2017/07/20 時点

	入　庫　情　報						識別情報	出　庫　情　報									…	
No	入庫日	寄贈者	食品名称	数量	単位	賞味期限	ロット番号	受取者①			受取者②			受取者③			…	在　庫
								出庫日	受取者	数量	出庫日	受取者	数量	出庫日	受取者	数量	…	
1	2017/04/01	X社	サバ缶詰(200g)	200	個	2018/12/31	20170401A	2017/04/10	A市福祉課	100	2017/04/20	B福祉施設	100				…	0
2	2017/04/01	X社	サバ缶詰(200g)	400	個	2020/06/30	20170401B	2017/04/10	A市福祉課	50	2017/04/20	B福祉施設	50	2017/05/20	C子ども食堂	100	…	200
3	2017/05/10	X社	サンマ缶詰(100g)	300	個	2019/12/31	20170510A	2017/05/20	C子ども食堂	100							…	200
4	2017/06/20	Y社	レトルトカレー(200g)	100	個	2018/09/30	20170620A	2017/06/25	A市福祉課	40	2017/07/10	D個人	5	2017/07/15	E個人	5	…	50
5	2017/06/20	Y社	冷凍ハンバーグ(150g)	200	個	2020/06/30	20170620B	2017/07/01	C子ども食堂	100	2017/07/05	B福祉施設	50				…	50
6	2017/06/20	Z社	クッキー(100g)	100	個	2019/03/31	20170620C	2017/07/01	C子ども食堂	50	2017/07/10	D個人	2	2017/07/15	E個人	3	…	45
																	…	

※本ガイドラインの作成にあたっては平成 29 年 12 月「フードバンク活動ガイドライン」（公益財団法人福岡県リサイクル総合研究事業化センター）、平成 30 年 9 月改正「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）、平成 29 年 9 月「HACCP の考え方に基づく衛生管理のための手引書」（公益財団法人日本食品衛生協会）、平成 26 年 3 月「食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」（各論　卸売業者）」等を参考とした。

長崎県フードバンク活動ガイドライン

令和２年３月発行

編集・発行 長崎県環境部廃棄物対策課

〒850-8570　長崎市尾上町3番1号

電 話　(095) 895-2373（直通）

ＦＡＸ　(095) 824-4781