

# 『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

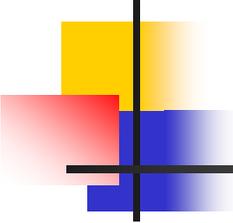
文責:本会 専務理事 杉浦嘉彦  
(月刊HACCP発行人)



©日本HACCPトレーニングセンター



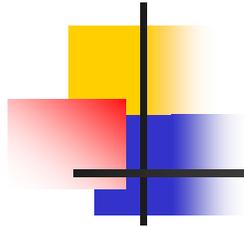
©日本HACCPトレーニングセンター



# 構成

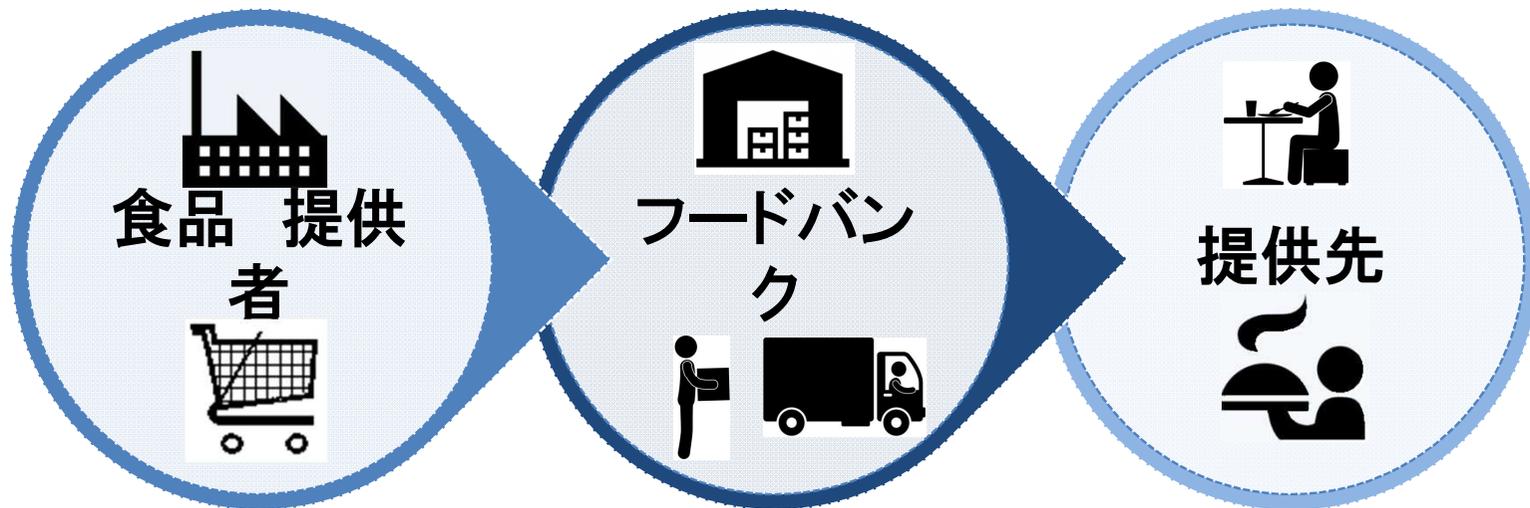
---

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

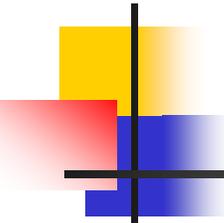
# フードバンクは食品サプライチェーンの一端を担っている！



- 製造者
- 卸売業者
- 小売業者 など

- フードバンク事業者
- 実質、加工事業者  
となっている場合  
も??

- 福祉施設(食品調理事業者)
- 個人生活困窮者...
- その他さまざまなパターン



## 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～

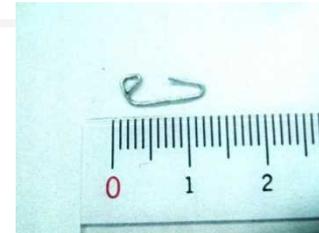
- 0157事件
- 乳業 大規模食中毒
- メラミン入り粉ミルク
- 使用期限切れ食材の使用
- 食品偽装
- 冷凍食品への毒物投入
- 食物アレルギー
- 異物混入騒動



ド製品に異物混入相次ぐ  
金属片&フライドポテトに害

# 施設に潜む異物混入のリスクは？

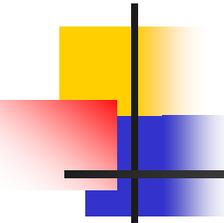
- 2校で虫、3校でビニール片(大分県宇佐市:  
**2014/ 5~10**)
- クロワッサンにコバエ(岐阜県可児市:**2013/ 9/29**)
- ナット混入(神奈川県綾瀬市:**2014/ 9/24**)
- 調理用スライサー(野菜断裁機)の欠け(縦9ミリ、横6ミリ、厚さ0.5ミリ)がカレーうどんに(長崎県平戸市:**2014/10/ 2**)  
⇒米国基準では7~25ミリが規制対象 日本は？
- ホチキスの針(香川県善通寺市:**2014/ 9/26**)  
⇒センターではホチキス使用せず
- 事件容疑者の児童(16)が小6時に微量の粉末洗剤などを希釈したものを複数回混入(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



## 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)



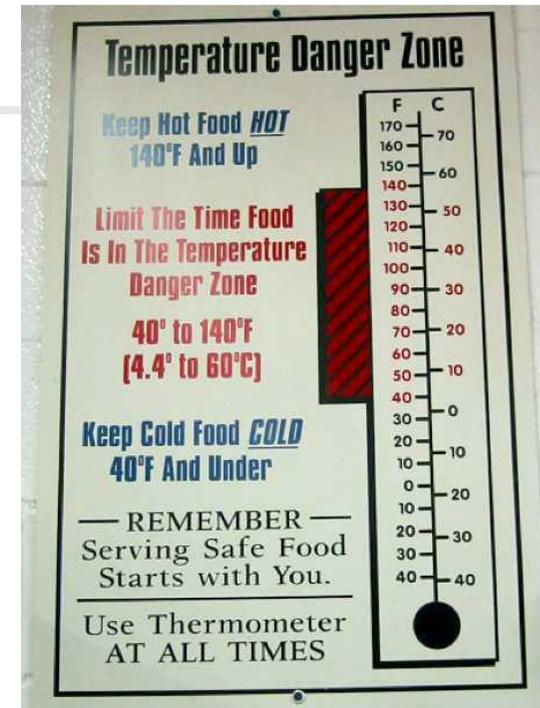


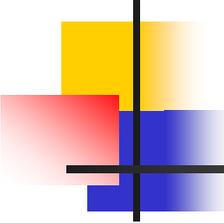
提供情報の誤りが「まさか」を引き起こすことも、、、  
～チーズ入りチヂミの誤食(おかわり)による女児の死亡

- 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°C前後が病原菌の増殖には最適
- 10°Cから60°C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°Cから50°C)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

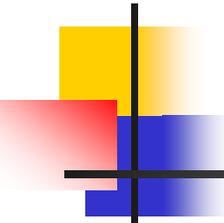
カンピロバクター

- 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*

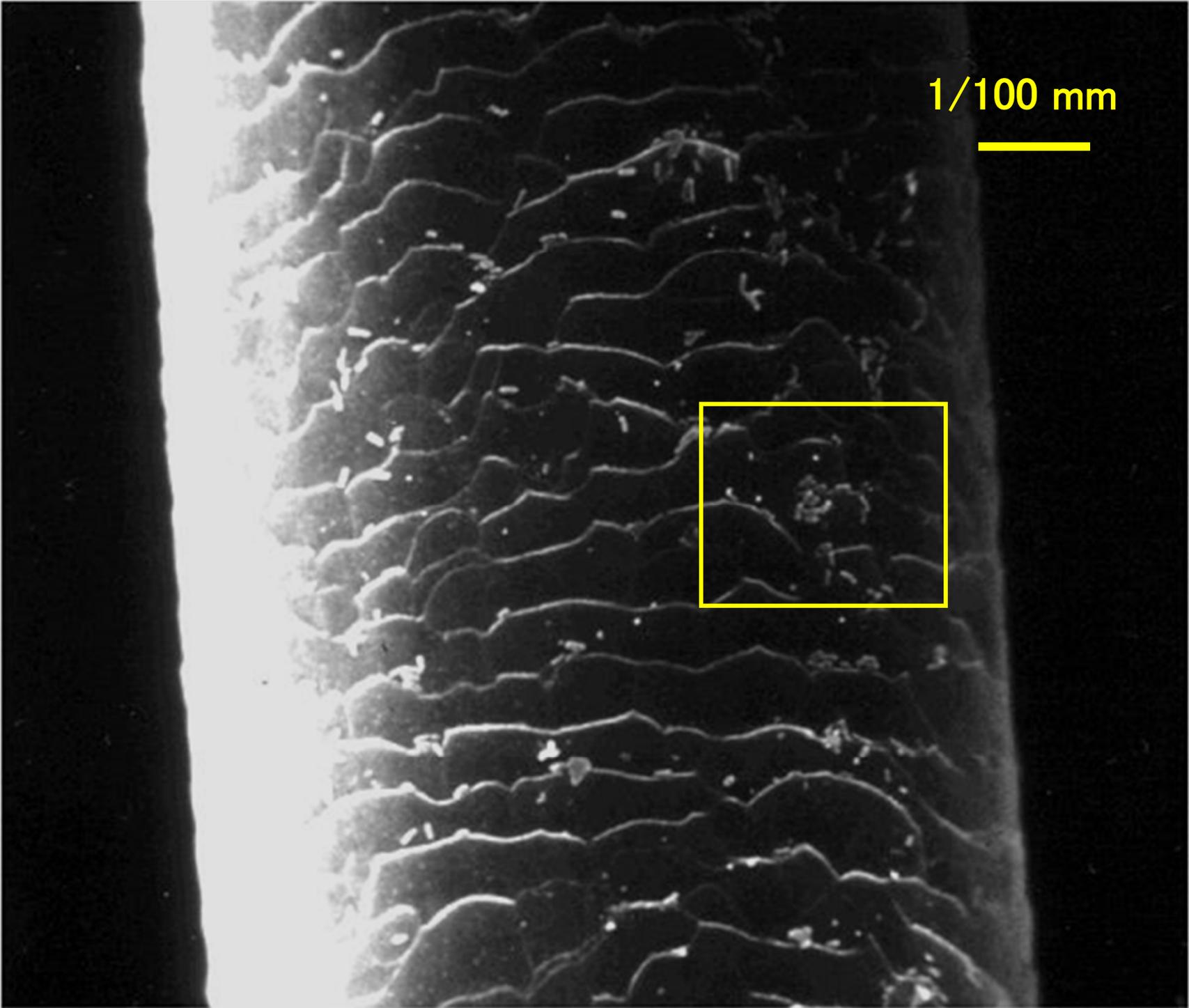
- 寄生虫

アニサキス

- 原虫

シクロスポラ

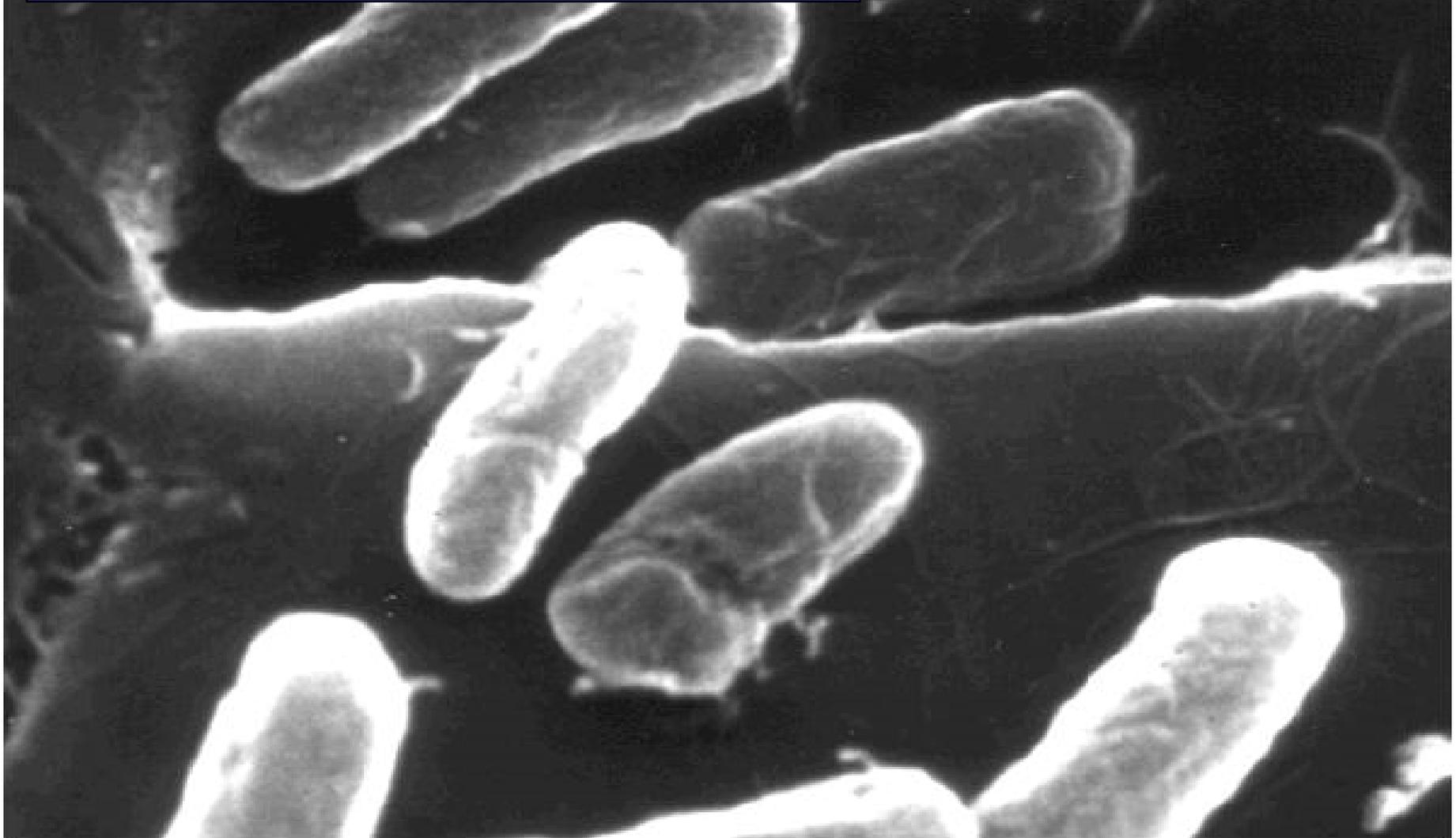
クリプトスポリジウム



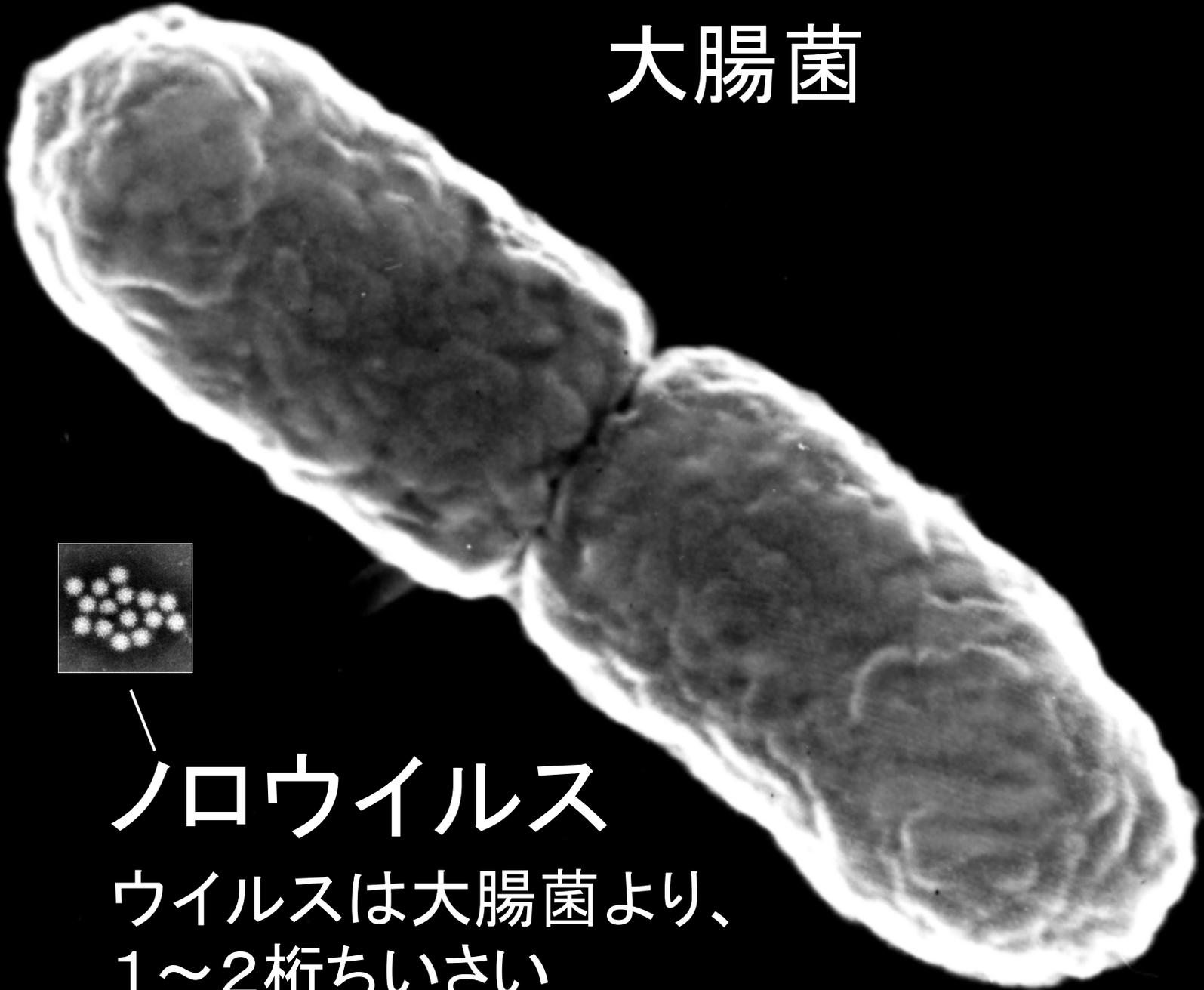


大腸菌をイモ虫に  
たとえば、髪は大木

1/1000 mm



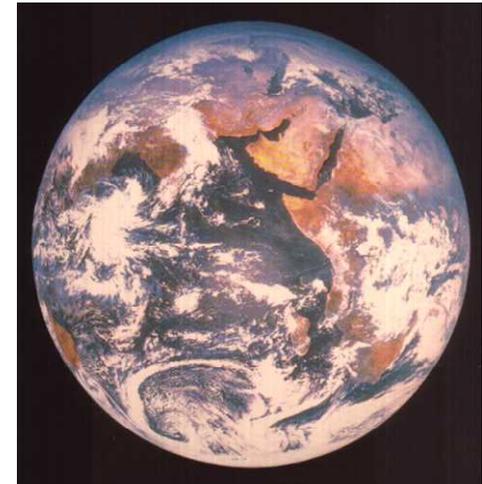
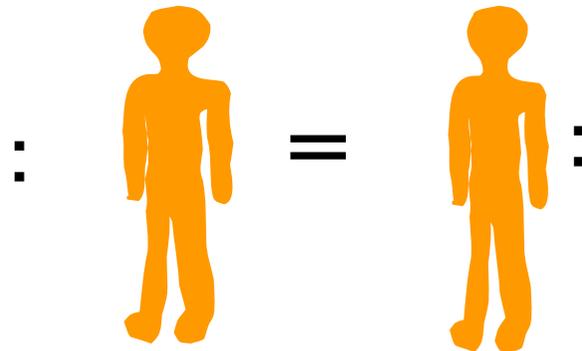
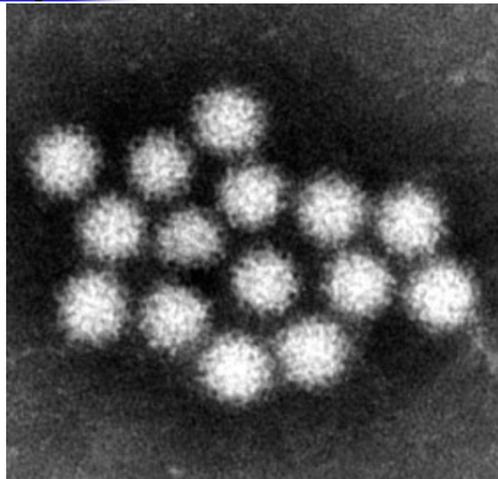
大腸菌



ノロウイルス

ウイルスは大腸菌より、  
1~2桁小さい

ウイルスの大きさをたとえてみれば、



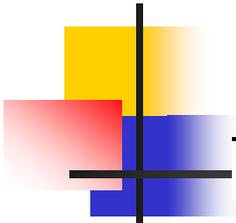
ノロウイルス

1000 万倍

ウイルスから見れば、人は地球くらい大きい  
細菌から見れば、日本列島くらい

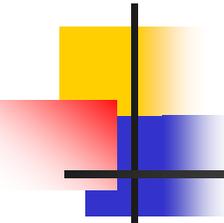
それが人を殺せる**リスク**を持つ





## 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°C、50°C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

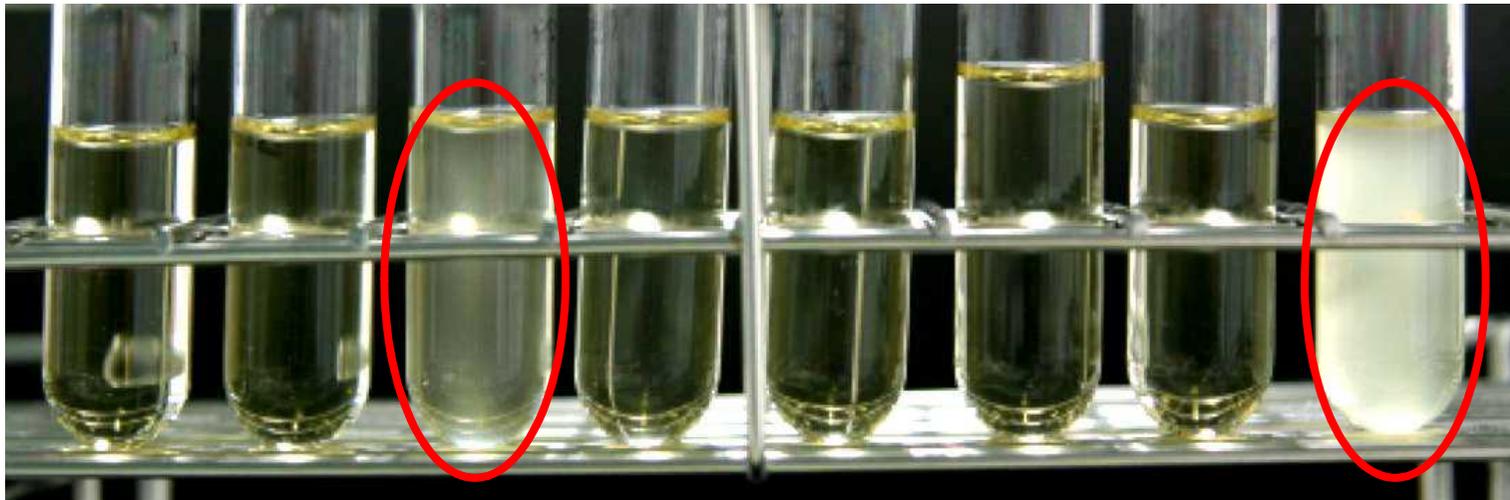
緑膿菌

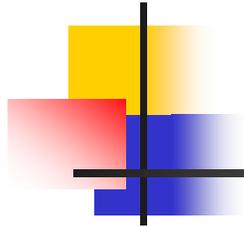
サルモネラ

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)

※ 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

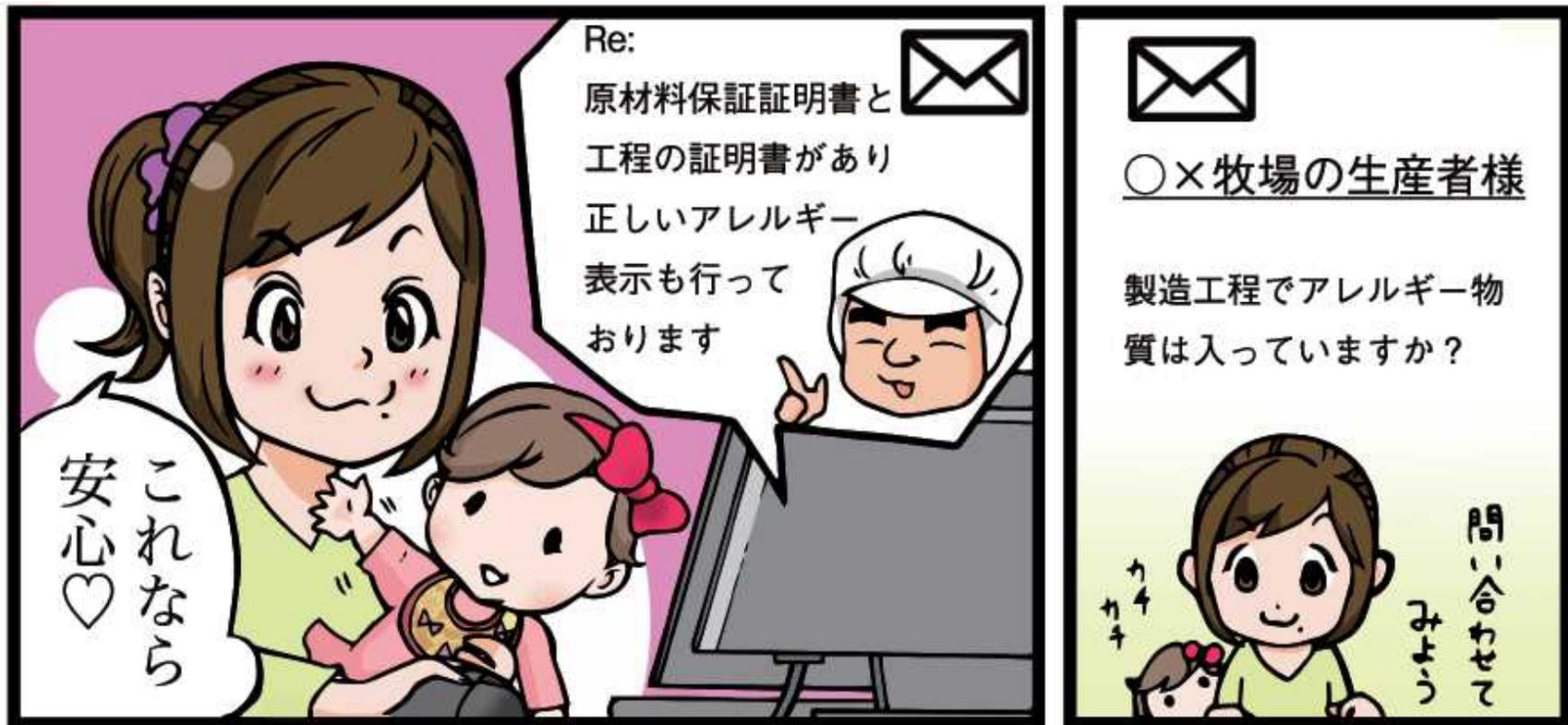
- ・安全食材の選択に...
- ・企業の透明性確保が大前提



※ 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  
 問い合わせや苦情に即対応できる

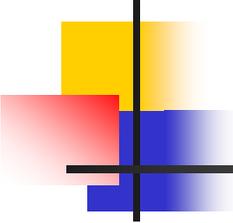


※ 事例は食品工場を意図しており、消費者にHACCPへの理解を深める目的で策定されたものである

# HACCPの効果3

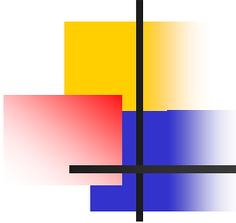
・安全の取組みを見える化すれば安心につながる





# 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



# 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

ヒト

フードバンクではたとえば...

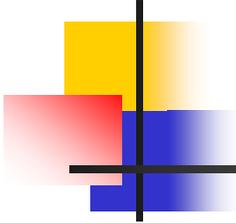
- 感染した従業員(ノロウイルス、病原性大腸菌...)
- 施設の共通トイレでの下痢
- 個人の所持品も異物の原因に

原材料

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



# 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

# ハザードをコントロールするのは誰か？



- 製造者
- 卸売業者
- 小売業者 など

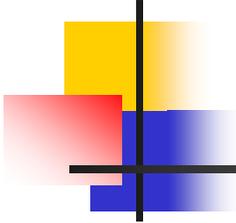
- フードバンク事業者
- 実質、加工事業者  
となっている場合  
も??

- 福祉施設(食品調理事業者)
- 個人生活困窮者...
- その他さまざまなパターン

画像: Microsoft Office Clipart

# 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?)

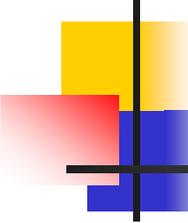
- 保管の時間と温度
- 要冷蔵? 要冷凍?
- 微生物的な交差汚染、アレルギーなど交差接触の可能性
- 物理的・化学的な異物混入の心配
- 実質加工(おにぎり、簡易調理)はありませんか? ⇒営業許可が必須に
- 受け入れ先との製品取扱いに関する取決め
- 水(食品と接触する氷や蒸気含む)の管理体制
- 施設の組織と管理体制
- どこまで文書化や記録付けをしているか?
- 万が一の回収のための対応を決めているか?



## 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...

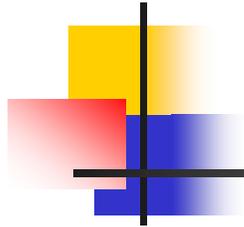


# そもそも食品を取扱う施設として

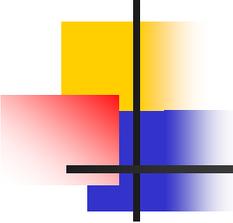
---

- 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



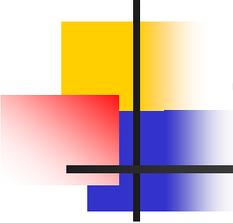
### 3. フードバンクに求められる 実践事項



# 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

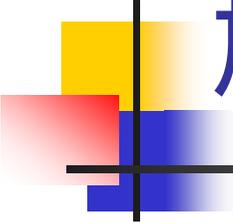
---

- 病人または外傷のある者の制限
- 正しい手洗いと消毒
- 要員の適格な清潔さ
- 衛生状態を保つのに適した手袋
- 適切な外衣
- 装飾品ははずす
- 毛髪についての制限
- 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切なスペース
- 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適切なスペースに分離
- 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



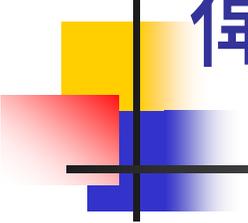
外部への排水管  
の廃棄食品による  
詰まり

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ってはならない
- 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

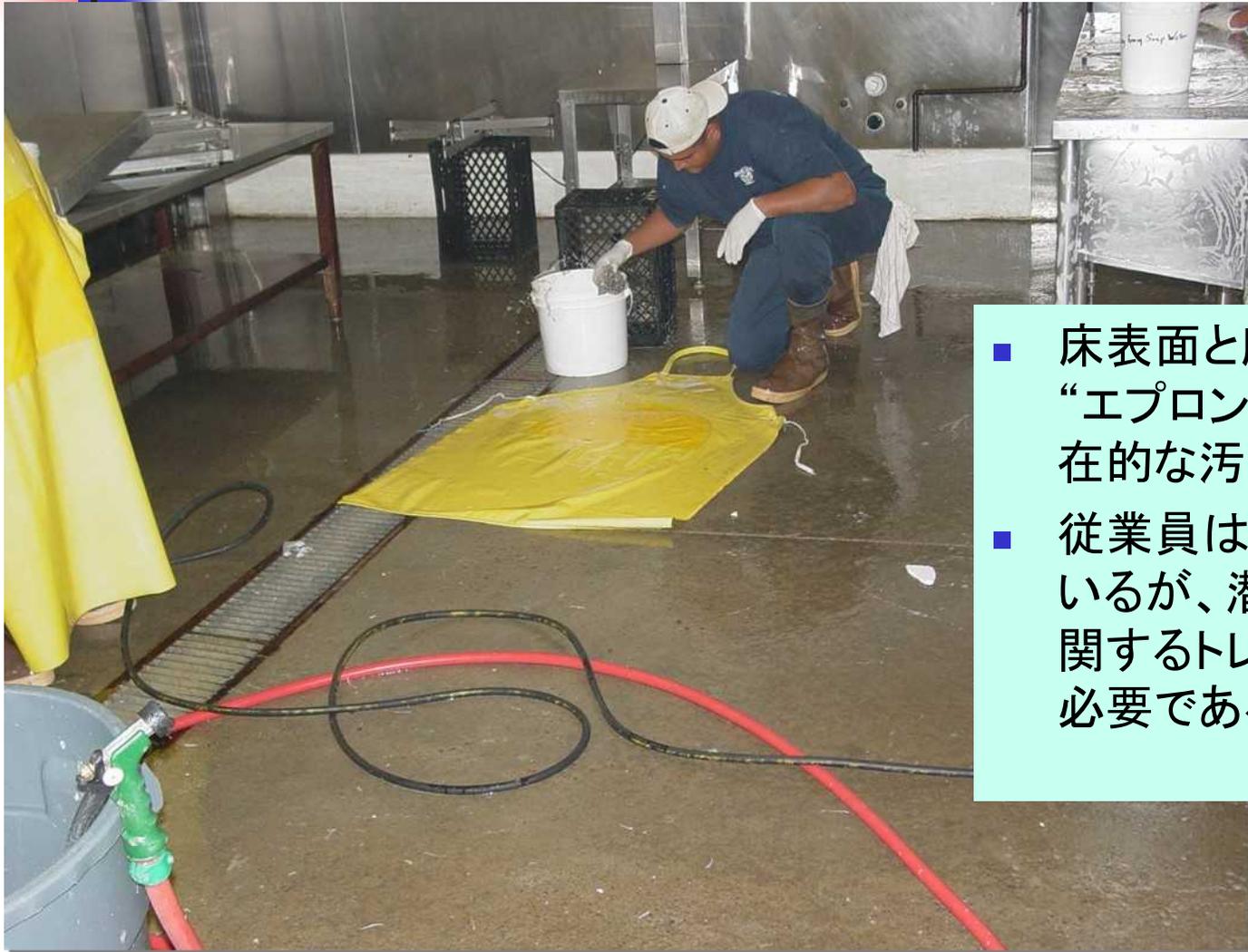


- 製パン所で白とブラウンの砂糖が混ざる？
- ラベルにしっかり表示してはあっても、この化学物質は食品調理区域にはそぐわないー予期しない誤使用を予防できない

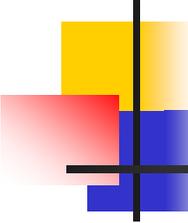
## 食品接触面の状態と清潔性

- 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

# 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



## 不適合な水供給

- 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

## 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れなければならない
- 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

# 洗淨が不適切なトイレ

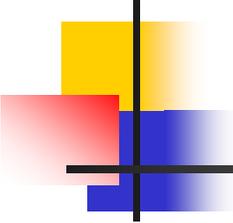


- 汚れたトイレには細菌やウイルスの病原体が潜む可能性があり、トイレを流した時にこれらがエアロゾル化する可能性がある。

## 手洗槽(シンク)は手洗い専用にとすること



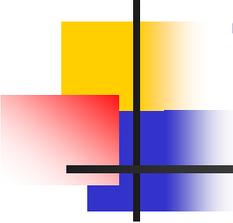
- ある豆腐会社で不適切にも手洗シンクを、豆腐圧搾工程に移すダイズ凝固物を集める、水切りボールの置場にした
- 非衛生的で食品施設で使用されるべきでない石鹼があることにも注意



# 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

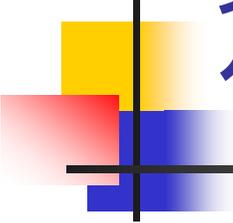
# ピタチップの入った破損ポリ袋



- 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

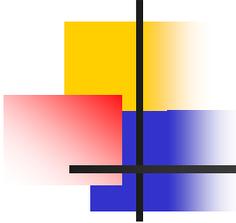


# 倉庫作業および物流

---

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:

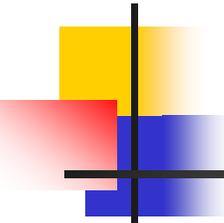
- 細菌の増殖
- アレルゲンの交差接触
- 食品のハザードによる汚染
- 食品と容器の劣化



# 「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

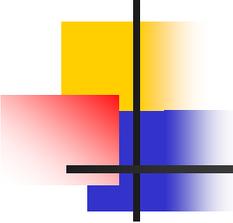
- 対象範囲：国内のフードバンク活動のうち、食品関連事業者等から提供された食品の譲渡に係る活動
- 食品の提供または譲渡における原則
  - 食品提供事業者およびフードバンク活動団体は、受取先の要望を踏まえ、食品を提供または譲渡
- 関係者におけるルールづくり
  - 食品提供事業者、フードバンク活動団体、福祉施設・生活困窮者支援団体
  - 食品の受け渡しに係る合意書を双方で保有
- 提供にあたって行うべき食品の品質・衛生管理
  - 食品提供事業者　－　食品の安全性に係る確認
  - フードバンク活動団体　－　食品の保管・荷捌き場所の確保と衛生管理
- 情報の記録および伝達
  - 食品の情報を保管し、安全性に疑義が生じた際に速やかに情報を伝達



# 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きましょう。
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

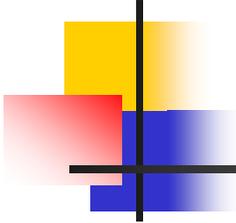
---

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

Ⓜ

(乙) 住 所  
名 称  
代表者名

Ⓜ

(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

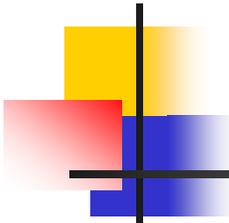
## ③ フードバンク活動団体における事業報告書等の備付けおよび閲覧

- 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。

(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。

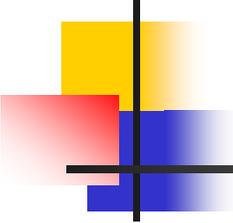
年 月 日

(甲) 住 所  
名 称  
代表者名

Ⓜ

(乙) 住 所  
名 称  
代表者名

Ⓜ



# 提供食品の品質・衛生管理

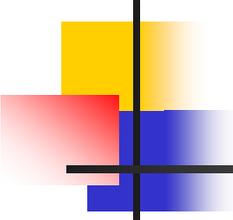
---

## 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。

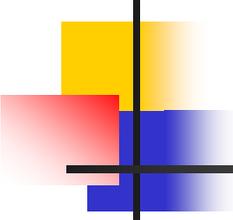
## 2. フードバンク活動団体

- 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

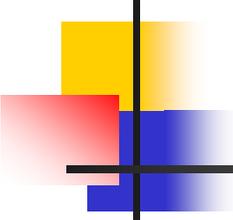
---

### 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

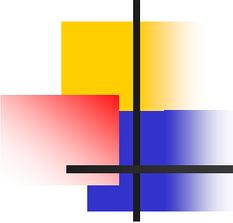
受取先からの注文、要請または事前の配送計画の内容と配送の準備をした食品との照合を行うとともに、保存の方法、消費期限や賞味期限、アレルギー、食品の品質や安全性に悪影響を及ぼす包装の破損等が無いことを確認するようにしましょう。



### 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。



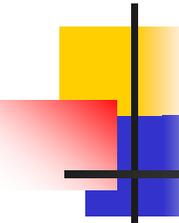
# 情報の記録および伝達

---

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

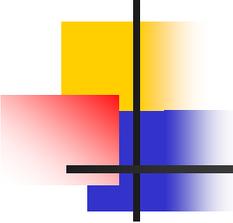
- フードバンク活動団体は、フードバンク活動の果たす役割や活動の状況等について、食品関連事業者等をはじめ広く一般に情報発信するとともに、食品関連事業者等との定期的な情報交換を通じて、信頼性向上に努めましょう。
- また、食品の安定供給を図るため、必要に応じて、他のフードバンク活動団体や地方自治体等関係機関との連携に努めましょう。



## 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

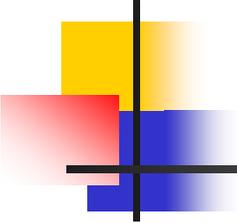
→今後、食品提供事業者では、HACCPによる衛生管理がさらに「一般化」「共通言語化」する可能性が高いと見て、フードバンクも一定の理解・対応が必要。



## 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

