

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改正について(概要)

目的

- 食品の提供者である食品関連事業者等からの信頼性向上を通じて、フードバンク活動団体における食品の取扱を促進するため、29年度に行われたフードバンク検討会の委員であるフードバンク団体、食品関連事業者、学識経験者等の意見を踏まえ、「衛生管理について記した表及び記録表」、食品関連事業者・フードバンク団体が管理すべき項目を記載した「食品提供履歴管理表」を加える形で手引きを改正しました。

手引きの対象範囲

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

手引きの主な内容

食品の提供又は譲渡における原則

- 食品提供事業者及びフードバンク活動団体は、受取先の要望を踏まえ、食品の提供又は譲渡を行う。
食品提供事業者とは：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
受取先とは：最終的に食品を受け取る団体及び個人
- 消費・賞味期限を過ぎた場合や、汚損又は破損等により食品衛生上の問題が生じた食品は受取先に対して譲渡しない。

関係者におけるルールづくり

食品提供事業者 - フードバンク活動団体 - 福祉施設・生活困窮者支援団体

- 記載例を参考に、それぞれの間で合意書を作成し、双方保有。
(手引きにおいて、合意書の記載事項及び記載例1、2を例示)
- フードバンク活動団体は、事前に提供食品の情報を入手するとともに、受取先からの要望の内容を踏まえ、食品の受け入れや受入方法・周期等を検討。
- フードバンク活動団体は、事業報告書等を備付け、食品提供事業者からの閲覧の申し出に応じる。



提供食品の品質・衛生管理

食品提供事業者

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

フードバンク活動団体

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

○「衛生管理について記した表(1~13)」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、作業従事者や管理者向けの手順書を作成。 **NEW**

情報の記録及び伝達

- 記録表等においては「記載例」を参考に作成し、管理・保存。また、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。 **NEW**

- 記載例3 衛生管理点検表・温湿度チェック表(日、週、月、年で管理すべき項目)
- 記載例4 食品提供履歴管理表(食品提供事業者用)
- 記載例5 食品提供履歴管理表(フードバンク用)

食品提供事業者

フードバンク活動団体

ア 名称	オ アレルゲン	ケ 配送場所
イ 数量	カ 安全性に重要な影響を及ぼす事項	コ 外寸
ウ 保存の方法	キ 出荷・入荷年月日	サ 重量
エ 消費又は賞味期限	ク 食品提供先名称	シ 受け渡し時の品温 等

- 記載例6 廃棄・亡失管理表
- 記載例7 食品の苦情対応

