

## 食品ロス削減の取組

佐藤 裕史

農林水産省食料産業局 バイオマス循環資源課  
食品産業環境対策室 食品リサイクル班 第2係長



### アブストラクト:

食品ロスは家庭系、事業系に二分されますが、農林水産省では事業系の食品ロス削減に向けて様々な施策を展開しています。本稿では、食品ロスの現状を明らかにしたうえで、行政としての施策、および製配販における事業者の取組事例などについて紹介していきます。なお、農林水産省では、食品ロス削減国民運動のシンボルマークとして「ろすのん」の利用を推進してきました。簡単なメール申請で、無料で利用出来ますのでぜひご活用ください。

**キーワード:** 納品期限緩和、賞味期限の年月表示化、賞味期限の延長、ドギーバッグ、フードシェアリング、フードバンク

### はじめに

食品ロスというワードを聞く機会が増えていますが、食品ロスは事業系、家庭系に二分される中で農林水産省では事業系食品ロスの削減に向けて様々な取組施策を行っています。

今回は食品ロスの現状を踏まえた行政の施策や、事業者の取組事例など、ご紹介したいと思います。

### 1. 国内外における食品ロスの現状

食品ロスの問題は、日本では、ゴミ対策の一環として取り組まれてきました。現在も一般廃棄物に係る市町村のゴミ処理経費は年間約2兆円に上り、多くの税金が投下されています。それに加え、2016年1月に発覚した食品廃棄物の不正転売事案(いわゆる「ダイコー事件」)では、転売をした事業者の責任に加え、それを排出した食品事業者のモラルが問われる事件となり、食品ロスに対する世の中の関心が高まったと考えられます。

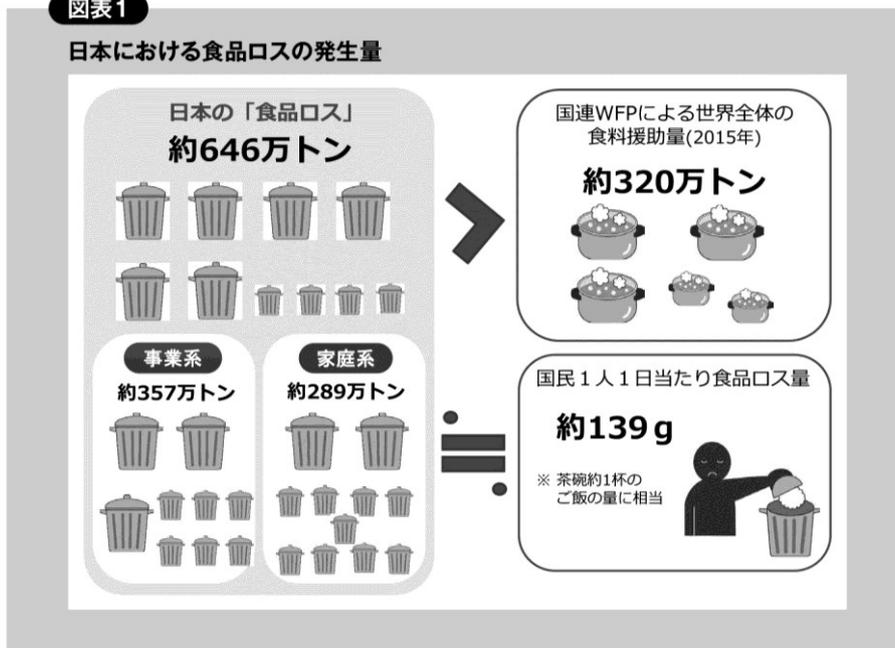
また、国際的には現在約75億人の世界人

口が、約30年後の2050年には約97億人に到達すると推計されており、栄養不足人口(現在約8億人)の増加が懸念されています。さらに、地球温暖化の原因となる温室効果ガスの発生源をセクター別にみると、食料生産に由来するものが1割を大きく超えるとの試算もあり、食料問題と環境問題の両面から、食品ロス削減対策の重要性に注目が集まっています。2015年9月に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」では、17のゴールと169のターゲットからなる持続可能な開発目標(SDGs)の1つとして、2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料廃棄を半減させるという目標が設定されました。定性的な目標が多いと言われるSDGsの中で、50%削減という具体的な数値目標が設定されたことは注目すべきでしょう。

こうした国際的な動きに呼応するように、国内でも国・地方自治体・民間による食品ロス削減対策が加速しています。

図表1

日本における食品ロスの発生量



食品廃棄物のうち、いわゆる「食品ロス」に該当する可食部は、事業系と家庭系を合わせて年間646万トン(2015年度推計値)発生しています。1人1日当たりでは139gとなり、毎日、国民全員が茶碗1杯分のご飯に相当する量の食品を捨てていることとなります(図表1)。

## 2. 商慣習の改善

### [1] 納品期限の緩和へ

食品ロス削減には、消費者庁をはじめ農林水産省、環境省、経済産業省、文部科学省の各省庁が関わっています。その中で農林水産省は、食品関連事業者から発生する食品ロスの削減対策を担当しています。

農林水産省で特に力を入れてきたのは個別企業では難しい商慣習の改善で、製造・卸・小売の各事業者が参画した商慣習検討ワーキングチームを立ち上げ、2012年度から検討を重ね、2015年度のワーキングチームではこれまでの取組の活動結果を取りまとめました。その結果を基に、常温で流通する加工食品について、納品期限の見直し、賞味期限の年月表示化、賞味期限の延長を三位一体で推進しています。

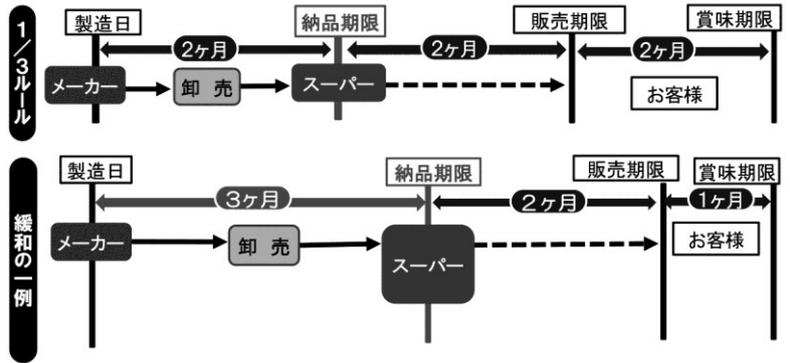
常温で流通する、いわゆる「ドライ」の加工食品の納品期限については、賞味期間を3等分して、最初の1/3の期間で小売業者に納品しなければいけないという従来の慣習に基づくルールを見直して、納品期限を1/2に緩和出来ないか検討を重ねてきました。清涼飲料と賞味期間180日以上菓子を対象に社会実験を行ったところ、納品期限を1/2に緩和してもその後売れ残りが増えることはなかったため、ワーキングチームの結論として、これらの商品については納品期限を緩和していくという方向性が定まり、大手総合スーパーやコンビニエンスストアを中心に緩和に向けた取組が行われてきました(図表2)。

しかし、これで問題が解決した訳ではなく、自社ないし専用の物流センターを所有している企業は納品期限を1/2に緩和出来ますが、複数の企業が利用する汎用物流センターでは納品期限を1/3としている小売業者と、1/2としている小売業者の両方と取引があると、厳しい方にあわせて運用せざるを得ず、世の中の大多数を1/2に変えていかなければ効果が出ない状況にあります。

図表2

納品期限1/3ルールの見直し

(賞味期間6ヶ月の場合)



2017年5月には、農林水産省と経済産業省の連名で、加工食品の納品期限の緩和に関する通知を卸業者と小売業者の業界団体あてに発出しました。この通知では、清涼飲料と賞味期間180日以上菓子について、納品期限の緩和に向けた取組をお願いしています。

また、その他の加工食品についても、今後、納品期限の緩和に向けた検討を行う旨を付記しており、2017年度から実証に着手しています。

[2] 賞味期限を年月表示に

賞味期間が3ヶ月以上の食品については、賞味期限を「年月日」ではなく「年月」で表示することが法律上認められています(図表3)。

図表3

賞味期限の年月表示化



流通業界の在庫管理では、「先入れ先出し」のルールがあり、新しい商品を仕入れたら、それより古い日付の商品は仕入れない慣例になっています。賞味期限を年月表示にすれば、年月日表示と較べて期限逆転のリスクが減るため、在庫が有効活用でき、食品ロスの削減に寄与すると考えられます。消費者も、

1日の違いに悩まずにすみ、棚の後ろにある商品に手を伸ばして陳列を乱すことも減るでしょう。

賞味期限の年月表示化については、これまで菓子業界や醤油業界、飲料業界などを中心に推進されてきました。味の素やサントリー食品インターナショナル、イオンが表示を「年月日」から「年月」へ移行する対象品目を大幅に拡大すると発表したこともあり、他の事業者への波及が期待されます。

また、年月表示化は、食品ロスを削減するだけでなく、働き方改革の面からも注目されています。各業界でドライバーをはじめとする人手が不足している状況で、例えば、いままで日単位で分けていた在庫を、月ごとにまとめることができれば、保管や出庫作業の効率が高まります。在庫や棚の管理も日単位より、月単位の方がはるかに容易なのは言うまでもありません。

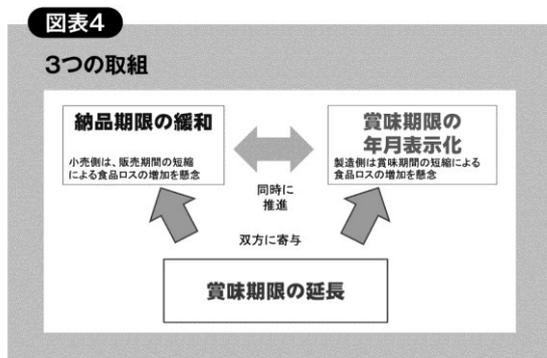
その反面、表示を年月日から年月に移行するときに、「食品の期限設定のためのガイドライン」に従って日付を切り捨てなければならず、これにより賞味期間が最大で30日間短くなるのが、年月表示の導入にあたりネックになっています。

上述の1/3ルール見直しによる納品期限の緩和では、小売業者は販売期間が短縮されることによる食品ロスの増加を懸念します

が、年月表示化については、賞味期間が短縮されることによる食品ロスの増加を、食品製造業者が懸念しています。

これらの問題を解決するために、双方に寄与する賞味期限の延長を含めて、3つの取組を同時に推進する必要があります。実際に納品期限が厳しいまま日付を切り捨てるのは難しいことから、納品期限の延長は必要です。

また、年月表示化と合わせて賞味期限自体の延長を模索する食品製造業者も多くなっています(図表4)。



### [3] 小売店頭での啓発資材活用

消費者が小売店で買い物する際の過度な鮮度志向や購買行動が小売店での食品ロスの一因となっています。2017年度の商慣習検討ワーキングチームにおいて消費者に食品ロスの問題に関心をもってもらい、食品ロス削減につながる購買行動に結びつけてもらうための、小売店頭用の広報資材を製作しました(図表5)。大手流通業者と連携して、店頭における消費者啓発資材による食品ロス削減効果を実証し、消費者のアンケート調査では半数近くが食品ロス削減を意識したという結果が出ました。



また2018年10月を啓発月間として、全国的に店舗での啓発活動が実施されるよう、働きかけを行っているところです。

### [4] 賞味期限の延長へ

一般に賞味期限が延びたというと、大量に食品添加物を入れたのではないかと疑われることもあります。実際には、容器包装の機能を高めて酸素や光を遮断することや、製造工程の見直しが延長につながっている事例が多くなっています。

身近な食品の例を挙げると、Mizkanでは納豆の乾燥を防ぐために、容器と蓋の折り返し部分のすき間と通気穴をなくして密閉性を

高めた容器を開発したこと、製造方法の改善も合わせて、9~11日間の賞味期限を15日間に延長しています。

また、キューピーでは、マヨネーズの長い改良の歴史のなかで、以前は7カ月だった賞味期限が、いまは12カ月となっています。

この間に製品から酸素を追い出す製法と、酸素を通さないボトルの採用という両面で工夫を重ねて、製品の劣化を防いだことが賞味期限の延長につながっています(図表6)。

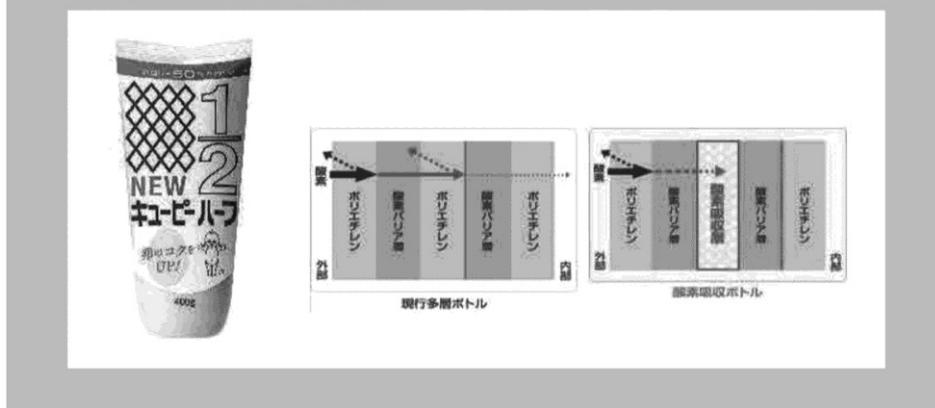
製品の特性に応じ、どこまでの賞味期限を求めるかで、どの包装材料を選択するかも変わってきます。例えば、佐藤食品工業の餅製品は、酸素を吸収し、水分蒸散を抑えるバリアフィルムを採用し、賞味期限が24ヶ月となっています。お正月に使い切れなくても、次の年にも問題なく食べられ、保存食品としての備蓄も可能となります。

こうした賞味期限・消費期限の延長は、食品ロスに関する効果はもとより、急増するeコマースや輸出への対応からも不可欠な課題となっています。また、特に消費期限が短い商品の場合には、夜間に生産して早朝に納品するようなタイトなオペレーションを迫られることとなりますが、製造・流通現場での人手不足を考えれば、製品のロングライフ化による働き方改

革は必然の流れとなります。

図表6

### 製品の劣化を防ぐボトルの採用



### [5] 気象情報を活用した食品ロス削減

天候とビジネスには大変密接な関係がありますが、食品の売れ行きと気象情報にも強い相関関係があります。特に気温による需要変動が大きい商品や、季節限定の商品は正確な需要予測をすることが重要であり、ここ数年で気象情報を活用した食品ロス削減の取組が広がってきています。

気温の変化による需要変動が大きい商品の一つに豆腐がありますが、豆腐は気温による需要変動に加え、賞味期限が短いこともあり、見込み生産にならざるを得ません。そこで日本気象協会と相模屋食料では気象情報、POSデータ、SNS データを活用し、人工知能(AI)技術で解析された豆腐指数によって寄せ豆腐のロス量の約30%を削減しました。また季節限定商品である中華つゆでも気温による消費者心理の転換点解析等を考慮した独自の需要推定統計手法を活用したことで在庫の約20%を削減することが出来ました。このような気象情報を活用した解析手法では売上げの97%が説明可能と言われており、気象情報を活用した取組は今後進んでいくでしょう。

### 3. 外食における食品ロス削減の取組

不可食部を含めた事業系の食品廃棄物全体をみると、発生源の80%以上は食品製造

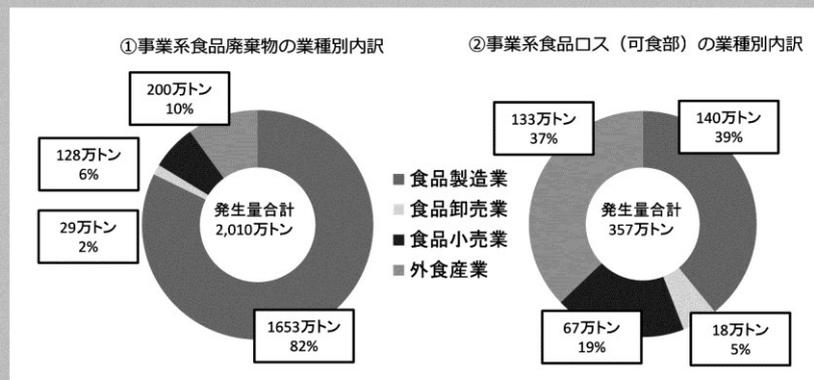
業ですが、食べ残しや期限切れといった可食部に焦点を当てると、発生源の37%は外食産業となっており、外食産業の食品ロス削減が重要となります(図表7)。

### [1] 食品の持ち帰りで食品ロスを削減

昨年、消費者庁、環境省、厚生労働省と連携して「飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項」を作成して「食べきり」と「持ち帰り」について、消費者と飲食店がそれぞれに気を付けるべき点を整理しました。特に「持ち帰り」については衛生面の配慮から慎重になっている飲食店が多いことから、厚生労働省と協力し、事故を起こさないために必要な項目を抽出しました。具体的には消費者の「自己責任」を前提に、持ち帰る際には加熱可能なものを量を考えて持ち帰ること、清潔な容器を使用すること、飲食店は衛生上の注意事項を消費者に説明すること、外気温が高い場合は持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供することなどを挙げています。このような留意事項を示したことで、滋賀県大津市では関係省庁が公表した留意事項に基づき、持ち帰り用のドギーバッグの普及を進めており、「正しいドギーバッグ使用を推奨する運動」を展開、このような食品ロス削減に取り組む飲食店等を「三方よしフードエコ推奨店」としてPR しています。

図表7

事業系食品廃棄物及び食品ロスの業種別内訳



[2] フードシェアリングによる食品ロス削減

飲食店では急なキャンセルや売り上げ予測の見誤りが食品ロスの一因となっていますが、余りそうでかつ安心して食べることの出来る食品の情報をシェアすることで食品ロスを減らす取組が広がっています。消費者と飲食店をインターネットでつなぐサービスを展開するコークッキングは今年4月から「TABETE (タベテ)」というマッチングサービスをスタートさせました。これは賞味期限や閉店時間などの理由から余っている料理をTABETEに登録している店舗が安価な価格で出品し、消費者がオンライン決済して店に取りに行くという仕組みです。またSHIFFTが展開する「Reduce GO」というサービスでは、飲食店で余って廃棄してしまう食品を月額料金を支払うことで1日2回まで持ち帰ることが出来ます。こういった取組は日々の食費を抑えたい消費者と食品ロスを減らしたい飲食店双方にとってメリットがあると言えます。

4. フードバンク活動の推進

フードバンクとは、食品メーカー、小売店、個人等からまだ食べられるにも関わらず何らかの理由で廃棄されてしまう食品を引き取り、福祉施設等へ食品を提供する団体です。食品を必要としている人々への支援だけでなく食品の有効活用による食品ロスの削減に寄

与しています。

フードバンク活動はもともと米国で始まり、既に50年の歴史があり、日本では約80のフードバンク団体が活動しています。

[1] フードバンクへの食品提供

フードバンクは主に企業や個人から食品の提供を受けています。企業では食品メーカー、小売店からの提供が主となっており、製造・流通段階で包装印字のズレや外箱の変形など通常の販売が困難な食品が提供されたり、賞味期限が近づいた商品が提供されています。

[2] 食品の提供先について

食品の提供先はフードバンク団体によって異なりますが、多くは児童養護施設、障がい者施設、生活困窮者支援団体等の福祉施設へ提供しています。フードバンクが直接施設に提供をしますが、各地域の行政や社会福祉協議会を経由して提供するといったケースもあります。この他、宅配便等を活用した物流システムの構築や、電子商取引による食品需給のマッチング等、新たな取組を行うフードバンク団体も出てきています。

[3] フードバンク活動の拡大に向けて

一方、食品を供給する側である事業者等か

ら、運営されるフードバンク団体に対し、食品の衛生的な取り扱いやトレーサビリティの観点で体制を懸念する声があります。このような状況のなか、フードバンクが今後も活動を拡大していくには、食品を扱う団体として品質・衛生管理についての信頼性を高め、食品の取扱量を増やしていくことが重要となります。このようななか、農林水産省では食品の供給者である食品事業者等の信頼性向上を通じ、フードバンク団体の活動を促進するため、2016年11月に「フードバンク活動における食品の取り扱い等に関する手引き」を作成しました。本手引きでは、食品の提供又は譲渡における原則や関係者間におけるルールづくり、品質・衛生管理、情報の記録及び伝達等について関係者が取り組むべき事項を整理するとともに、参考として食品の受渡しに係る合意書のひな形を盛り込んでいます。

また、フードバンク団体側では、フードバンク活動の認知度が低いことや、地域で利用者・寄付者のマッチングが効率的に行われていないことについて課題を抱えています。

2017年度にはフードバンク団体や事業者のほか、地方自治体や福祉施設等を対象に、フードバンク活動に係る情報交換会やセミ

ナーを全国で開催しました。またフードバンク衛生管理講習会も併せて開催し、フードバンク活動に求められる食品衛生管理能力の向上に努めています。

## 5. 最後に

食品ロス削減国民運動シンボルマークとして各団体・企業での利用を推進してきた「ろすのん」は2018年7月現在で367件利用して頂いています。利用方法はパンフレットの片隅に入れて頂くケースが主でしたが、最近では店内掲示用のポップやコースター、食品物流の車両や、食品リサイクル専用車およびパッカー車等に掲示して頂くなどさまざまなかたちでの利用が広がっています。食品ロス削減に取り組む団体・企業でしたら簡単なメール申請で、無料で利用出来ますのでぜひこのようなマークも活用して頂きたいと思います。

当省としては今後も各団体、企業にとって食品ロスが身近なテーマであることを様々な取り組みを通じて知っていただいて食品ロス削減を進めていきたいと思っています。

『流通情報』第534号（2018年9月）、公益財団法人流通経済研究所発行』より転載

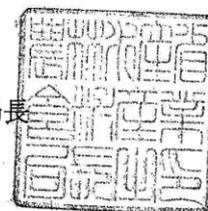
# 「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」の改正について

— 農林水産省食品産業局 —

30食産第2395号  
平成30年9月11日

(一社) 日本加工食品卸協会 会長 殿

農林水産省食料産業局長



「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(通知)

「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」(平成28年11月4日付け28食産第3216号)について、平成29年度に行われたフードバンク活用促進セミナーや情報交換会等で、食品関連事業者等が安心して食品の提供を行える環境を整えていくため、フードバンク活動団体が取り組むべき衛生管理のマニュアルや実施状況を確認できるようにすることとともに、食品関連事業者及びフードバンク活動団体が食品提供の履歴を管理できるようにすることの重要性が指摘されました。

こうした状況を踏まえ、同手引きを改正しましたので、貴団体におかれましては、本通知の趣旨を御理解の上、会員企業等に周知いただくとともに、食品関連事業者等から食品の提供を受ける場合には、本手引きを参考にさせていただきようお願いいたします。

# 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を指す。受取先とは：最終的に食品を受け取る団体及び個人を指す。〕
- 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

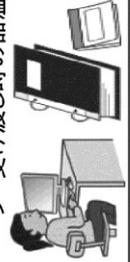
### 情報の記録及び伝達

- 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

名称	オ	アレルゲン	ケ	配送場所
数量	カ	安全性に重要な影響を及ぼす事項	コ	外寸
保存の方法	キ	出荷・入荷年月日	ク	重量
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

## 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、年間約 2,000 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」が約 300 万トン発生していると推計されている。

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(施設及び団体等を通じた説明を含む。)するものとする。なお、施設及び団体等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。

## (3) マニュアル及び記録表の作成、保存について

フードバンク活動における食品の品質確保等のため、以下の表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、作業に従事する者や管理者向けの手順書及び記録表等を作成し、適正な衛生管理を行うとともに記録表等においては記載例3を参考に作成し、管理・保存するものとする。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、定期的に確認を行うものとする。

**表 1. 食品保管施設の清掃**

対 象	作 業 内 容	頻 度
施設周辺	食品保管施設周辺の状況（ゴミ・不要物、雑草、排水）を確認し、清掃を行う。	1回／週
床	掃除機をかけた後、モップ等で乾拭きする。	1回／日
床・内壁(※) (※)床から1m以内	①床面・壁面を水で流した後、中性洗剤とデッキブラシで洗浄する。 ②水切り後に、塩素系消毒剤（0.02%）で消毒し、乾燥させる（換気を行うこと）。	1回／週
排水溝	①水洗い後、中性洗剤とブラシで洗浄する。 ②トラップにある残渣を取り除く。	1回／週
天井・窓（網戸）	中性洗剤とタオル等で洗浄した後、乾拭きする。	1回／月
換気扇	ファン、フィルター、フードを中性洗剤で洗浄する。	1回／月
	ダクト（換気管）内を中性洗剤で洗浄する。	1回／年
照明器具	タオル等で乾拭きする。	1回／月
トイレ	①床面を水洗い後、中性洗剤とブラシで洗浄する。 水切り後に、塩素系消毒剤（0.02%）で消毒し、乾燥させる（換気を行うこと）。 ②便器をトイレ用洗剤（消毒兼用）とブラシで洗浄する。 ③手洗い設備を清掃する。	1回／日
※中性洗剤や塩素系消毒剤は食品保管場所と区別して保管すること。 ※食品保管施設には、原則として関係者以外の第三者の立入りを禁止すること。		

**表 2. 冷蔵庫・冷凍庫等の清掃**

対 象	作 業 内 容	頻 度
冷蔵庫	①内部は常に整理施頓し、不要なものは廃棄する。 ②中性洗剤を浸したフキン等で拭く。 ③清潔なフキン等で水拭きした後、タオル等で乾拭きする。	1回／週
冷凍庫	⑤塩素系消毒剤（0.02%）を浸したフキン等で拭く。 又は消毒用アルコール（70%）を噴霧する。	1回／月
作業台	消毒用アルコール（70%）を噴霧し、消毒する。	作業前
	①中性洗剤とスポンジ等で洗浄した後、乾拭きする。 ②消毒用アルコール（70%）を噴霧し、消毒する。	作業後
※冷蔵庫・冷凍庫の清掃に当たっては、庫内の食品を速やかに他の冷蔵庫・冷凍庫に移し、洗剤等により食品が汚染されないように注意すること。 ※中性洗剤、塩素系消毒剤や消毒用アルコールは食品保管場所と区別して保管すること。		

**表 3. 冷蔵庫・冷凍庫等の点検**

対 象	作 業 内 容	頻 度
冷蔵庫 冷凍庫	パッキン等の破損がないか確認すること。	1回/週
	庫内温度を測定し、記録すること。	2回/日
	点検用の温度計を用いて、庫内温度計の機能を点検すること。	1回/年
食品保管室	室内温度を測定し、記録すること。	2回/日

※冷蔵庫及び冷凍庫は、庫外から確認できる温度計を有していること。  
 ※適正温度・・・冷蔵庫：10℃以下 冷凍庫：-15℃以下 食品保管室：25℃以下

**表 4. 配送車両等の点検・清掃**

対 象	作 業 内 容	頻 度
配送車両	食品保管庫に破損がないか確認すること。	1回/週
	食品保管庫に汚れや不要なものはないか確認すること。	配送前
	庫内温度を測定し、記録すること。	配送時
	点検用の温度計を用いて、冷蔵・冷凍車両の庫内温度計の機能を点検すること。	1回/年
	<食品保管庫の清掃> ①中性洗剤を浸したフキン等で拭く。 ②清潔なフキン等で水拭きした後、タオル等で乾拭きする。 ③塩素系消毒剤（0.02%）を浸したフキン等で拭く。 又は消毒用アルコール（70%）を噴霧する。	1回/週 又は 汚れた時
運搬容器	破損や汚れ等がないか確認すること。	1回/日
	中性洗剤とタオル等で洗浄した後、乾拭きする。	1回/週

※冷蔵・冷凍車両は庫内温度が測定できる温度計を有していること。

**表 5. 食品の入庫管理**

対 象	作 業 内 容	頻 度
常温食品	種類・数量、食品表示（期限、アレルギー）、容器・包装の状態、外観（鮮度、異物等）を点検すること。	入庫時
冷蔵食品	種類・数量、品温（表面温度）、食品表示（期限、アレルギー）、容器・包装の状態、外観（鮮度、異物等）を点検すること。	入庫時
冷凍食品		入庫時

※納品書と入庫した食品を照合し検品する。  
 ※点検の結果、不適合な食品を確認した場合は、返品するか、不適合理由を記載したシールやタグを付けて、他の食品と区別して一時保管すること。

(表示例)

**入庫不適合**

[点検日] ○月○日  
 [理 由] 容器の破損  
 [措 置] 返品予定

**表 6. 食品の保存管理**

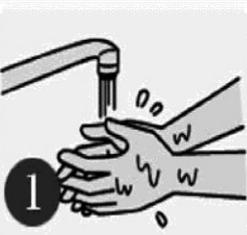
対 象	作 業 内 容
常温食品	保管庫・棚・ケースに種類・期限表示ごとに保管すること。 床から60cm以上の場所で、25℃以下で保管すること。 精米は密閉容器に入れて、冷暗所で保管すること。
冷蔵食品	冷蔵庫内に10℃以下で保存すること。
冷凍食品	冷凍庫内に-15℃以下で保存すること。 庫内に霜が付着している場合は、除去すること。
<p>※保存している食品は、定期的に種類・数量、期限表示、容器・包装の状態、外観（鮮度、異物等）を点検すること。点検の結果、不適合な食品を確認した場合は、適正に処理すること。</p>	

**表 7. 食品の出庫管理**

対 象	作 業 内 容	頻 度
常温食品	種類・数量、食品表示（期限、アレルギー）、容器・包装の状態、外観（鮮度、異物等）を点検すること。	出庫時
冷蔵食品	種類・数量、品温（表面温度）、食品表示（期限、アレルギー）、容器・包装の状態、外観（鮮度、異物等）を点検すること。 冷蔵・冷凍車両で出庫しない場合は、保冷剤や保冷バッグを使用すること。	出庫時
冷凍食品		出庫時
<p>※納品書と出庫する食品を照合し検品する。                  ※検品の結果、不適合な食品を確認した場合は、不適合理由を記載したシールやタグを付けて、他の食品と区別して一時保管すること。                  ※配送車両において出庫食品と他の食品等が混在する場合は、出庫食品又は運搬容器にシールやタグを付けて、区別すること。</p>		<p>(表示例)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>出庫不適合</b></p> <p>[点検日] ○月○日</p> <p>[理 由] 期限切れ</p> <p>[措 置] 廃棄予定</p> </div>

表 8. 食品取扱者の健康管理・衛生管理

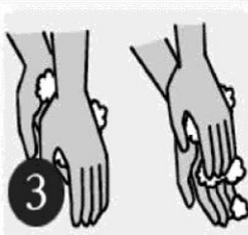
対 象	作 業 内 容	頻 度
健康チェック	下痢、嘔吐、発熱、腹痛等の体調について確認する。 ※体調不良がある場合は、速やかに医療機関に受診させる。	1回/日
衛生チェック	爪が伸びていないか、手指に傷がないかを確認する。 ※手指に傷がある場合は、手袋を着用させる。	1回/日
禁止行為	食品保管施設内では、喫煙、飲食及び更衣はしないこと。	—
服装・履物	服装及び履物は汚れがなく、清潔に保たれているか確認する。	1回/日
手洗い	食品を取り扱う前や食品保管施設に再度入る前には、適宜、手洗いを行うこと。 <手洗い手順>	



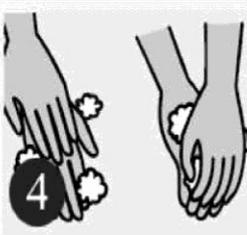
**1**  
流水で手を洗う



**2**  
洗剤を手取る



**3**  
手のひら、  
指の腹面を洗う



**4**  
手の甲、  
指の背を洗う



**5**  
指の間（側面）、  
股（付け根）を洗う



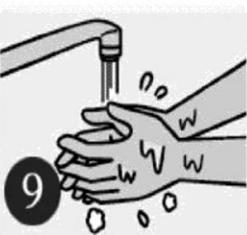
**6**  
親指と親指の付け根の  
ふくらんだ部分を洗う



**7**  
指先を洗う



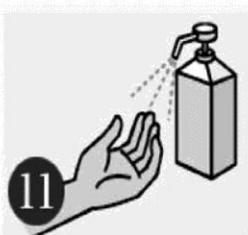
**8**  
手首を洗う  
(内側、側面、外側)



**9**  
洗剤を十分な流水  
でよく洗い流す



**10**  
手をふき乾燥させる  
(タオル等の共用はしないこと)



**11**  
アルコールによる消毒  
(爪下、爪周辺に直接かけた後、  
手指全体によく擦り込む)

(公益社団法人日本食品衛生協会)

**表 9. ネズミ・昆虫の防除**

対 象	作 業 内 容	頻 度
侵入防止の措置	窓、吸排気口、排水溝の金網・ふた、フィルター等が破損していないか確認すること。	1回/週
発生確認	食品保管施設内に設置したトラップにより、ゴキブリやネズミの発生状況を確認すること。	1回/日
駆除の実施	発生確認をもとに、駆除業者へ依頼し駆除を実施すること。	1回/年
※殺そ剤・殺虫剤を使用する場合は、食品への汚染を防止すること。		

**表 10. 廃棄物の適正管理**

対 象	作 業 内 容	頻 度
資源ごみ	ダンボール、包装紙、プラスチック、ガラス容器は、それぞれ専用収納容器に保管し、分別排出すること。	—
一般ごみ・生ごみ	飛散しないようフタ付き収納容器に保管し、施設内の指定ごみ置場に運搬すること。	1回/日
ごみ収納容器	①収納容器に破損や汚れがないか確認すること。 ②収納容器を洗浄・消毒すること	1回/日
※生ごみは、食品保管施設内に放置しないように毎日、施設内の指定ごみ置場に運搬すること。 ※ごみの廃棄方法については、地元自治体と十分に協議すること。		

**表 11. フードバンク衛生管理者**

内 容
<p>(1) 食品保管施設ごとに衛生管理の責任者として、フードバンク衛生管理者を定めて設置する。</p> <p>(2) フードバンク衛生管理者は、食品衛生条例等に定める食品衛生責任者と同等の食品衛生に関する知識を有する者とする。</p> <p>(3) フードバンク衛生管理者の業務</p> <p>① フードバンク団体が定める衛生管理マニュアル等を適正に管理・運営するとともに、衛生管理上の危害発生を防止するために必要な措置を講ずる。</p> <p>② フードバンク活動における適正な衛生管理を確保するため、スタッフやボランティアに対し、食品の衛生的な取扱方法、適切な手洗い方法、健康管理その他の衛生管理上必要な教育訓練を実施する。</p>

**表 12. 食品回収の対応**

項 目	対 応 内 容
回収内容の確認 ↓	食品寄贈者から食品回収の依頼内容を正確に収集する。 ①回収食品の品名、形態、容量、ロット番号 ②入庫日、入庫数量 ③回収理由、健康被害の状況 ④回収方法、廃棄方法、情報提供方法等
回収食品の調査 ↓	①食品の在庫・出庫データを調査する。 ②在庫データに回収食品が該当した場合は、在庫を確認する。 ③出庫データに回収食品が該当した場合は、配送先に対して次の事項を確認する。 ・保管している数量 ・喫食した数量 ・喫食者の特定と健康被害の有無
健康被害への対応 ↓	食品受取者に健康被害が発生した場合には、迅速に健康被害者への対応及び被害拡大防止の措置を講ずる。
回収食品の措置 ↓	①在庫が確認された回収食品は、食品寄贈者と協議の上、返品・廃棄等の措置を講ずる。 ②配送先において保管が確認された回収食品は、食品寄贈者及び食品受取者と協議の上、返品・廃棄等の措置を講ずる。
再発防止	①今回の食品回収対応について検証する。 ②検証結果に基づき、改善策や再発防止策を取りまとめる。

表 13. 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。）

## 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、アからシ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。また、記録表等においては記載例4を参考に作成し、管理するものとする。

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

コ 外寸

サ 重量

シ 受渡し時の品温

- 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、アからタ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。また、記録表等においては記載例5～7を参考に作成し、管理するものとする。

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 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
- セ 外寸
- ソ 重量
- タ 受取時の品温

- 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（施設及び団体等に限る）

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。

※本手引きの改正にあたっては平成 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）及び平成 29 年 6 月「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）を参考とした。

(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、又は、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

⑩

(乙) 住 所  
名 称  
代表者名

⑩

(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

Ⓜ

(記載例3)

### 衛生管理点検表 (1回/日)

平成〇年〇月〇日

- ・項目の確認ができたらチェック「○」を記入。  
改善が必要なものには「×」下記に改善点の欄に記入する。
- ・担当者、責任者は帳票を確認し不備がないかを確認。

項目	時間	チェック	実施者
1 倉庫内の床面を掃除機をかけ、モップ等で乾拭きを行っている。	:		
2 作業場の照明が適正な明るさになっている。(200ルクス以上)	:		
3 パレットは常に清潔な状態に保たれている。	:		
4 壊れたパレットを廃棄しているか、又は速やかに修理している。	:		
5 ペットフードは人用の食品とは明確に分けて保管している。	:		
6 稼働日には必ずトイレを清掃している。 (床面は中性洗剤を浸したブラシ等で洗浄、水切り後に次亜塩素酸水等の塩素系消毒剤[0.02%] を浸したフキンで拭き消毒、乾燥。便器をトイレ用洗剤とブラシで洗浄し、手洗い設備を清掃)	:		
7 トイレ専用の履物を使用している。	:		
8 トイレにはペーパータオル、石鹼液、殺菌液が常備されている。	:		
9 トイレ内のごみ箱はふたが閉まるようになっている。	:		
10 従事者の爪が伸びていないか、手指に傷が無いか確認できている。 ※手指に傷がある場合は手袋着用	:		
11 従事者が下痢・嘔吐・発熱・腹痛などの症状がないか確認をした上で作業している。	:		
12 従事者が身だしなみ(服装・頭髮)について常に清潔に保たれている。	:		
13 一般ごみ、生ごみは飛散しないようフタ付き収納容器に保管している。	:		
14 ごみ収納容器に破損や汚れがないか確認し、収納容器の洗浄・消毒をしている。	:		
15 責任者は作業者に対して衛生管理に関する研修を受講させるなど必要な知識の周知徹底ができている。	:		
16 使用したふきん、タオルは決められた方法で洗浄している。 (手揉み洗いを行い、次亜塩素酸水等の塩素系消毒剤[0.02%]で5分間浸漬、その後乾燥させ、清潔な場所で保管)	:		
17 倉庫内に設置したトラップにより、害虫・害獣の発生状況を確認している。	:		
18 害虫・害獣が見つかった場合、速やかに責任者に報告、関係者へ共有している。	:		
19 殺虫剤やネズミ駆除剤を使用する際は食品への影響が無いように配慮して使用している。	:		
20 運搬容器に破損や汚れ等がないか確認している。	:		
改善点			
備考			

担当者	責任者

(記載例3)

### 衛生管理点検表 (1回/週)

平成〇年〇月〇日

- ・項目の確認ができればチェック「○」を記入。  
改善が必要なものは「×」下記に改善点の欄に記入する。
- ・担当者、責任者は帳票を確認し不備がないかを確認。

項目	時間	チェック	実施者
1 食品保管施設周辺の状況(ゴミ・不要物・雑草・排水)を確認し、清掃を行っている。	:		
2 換気に使われている全ての窓、通気口に網がついている。	:		
3 壁、天井、窓台、配管場所、床にヒビや裂け目がない。 屋根裏からの水漏れはない。	:		
4 壊れたパレットを廃棄しているか、又は速やかに修理している。	:		
5 ペットフードは人用の食品とは明確に分けて保管している。	:		
6 稼働日には必ずトイレを清掃している。 (床面は中性洗剤を浸したブラシ等で洗浄、水切り後に次亜塩素酸水等の塩素系消毒剤[0.02%] を浸したフキンで拭き消毒、乾燥。便器をトイレ用洗剤とブラシで洗浄し、手洗い設備を清掃)	:		
7 飲食、喫煙、更衣は所定の場所で行うよう倉庫内掲示ができています。	:		
8 食品は床に直置きせず、パレット・棚などを活用し、床から60cm以上の場所での保管ができてい る。(直接汚染を防止できるコンテナ等で保管している場合には30cm以上)	:		
9 パレットは全て壁から最低15cm離して置いている。 (壁から該当距離に白いラインを引くことを推奨)	:		
10 パレットの目視検査及び、破損が生じた際にテーピングが出来るよう全てのパレット間に間隔を空け ている。	:		
11 冷凍庫、冷蔵庫内に不要なものが置かれず、冷気が循環できるよう食品が積まれている。	:		
12 冷蔵庫内を清掃している。 (中性洗剤を浸したフキン等で拭き、清潔なフキンで水拭き。その後タオル等で乾拭き。最後に次亜 塩素酸水等の塩素系消毒剤[0.01%]を浸したフキンで拭く、もしくは消毒用アルコール[70%]を噴 霧)	:		
13 冷蔵庫外の手に触れる部分等を清掃している。 (中性洗剤を浸したフキン等で拭き、清潔なフキンで水拭き。その後タオル等で乾拭き。最後に次亜 塩素酸水等の塩素系消毒剤[0.01%]を浸したフキンで拭く、もしくは消毒用アルコール[70%]を噴 霧)	:		
14 手洗いの仕方、作業前・作業後等の手洗いのタイミングに関する掲示がなされている。	:		
15 窓、吸排気口、排水溝の金網・ふた、フィルター等が破損していないか確認している。	:		
16 食品保管庫に破損がないか確認している。	:		
17 配送車両を清掃している。 (中性洗剤を浸したフキン等で拭き、清潔なフキンで水拭き。その後タオル等で乾拭き。最後に次亜 塩素酸水等の塩素系消毒剤[0.01%]を浸したフキンで拭く、もしくは消毒用アルコール[70%]を噴 霧)	:		
18 運搬容器を中性洗剤とタオル等で洗浄した後、乾拭きしている。	:		
改善点			
備考			

担当者	責任者

(記載例3)

### 衛生管理点検表 (1回/月)

平成〇年〇月〇日

- ・項目の確認ができたならチェック「○」を記入。  
改善が必要なものには「×」下記に改善点の欄に記入する。
- ・担当者、責任者は帳票を確認し不備がないかを確認。

項目	時間	チェック	実施者
1 換気扇のファン、フィルター、フードを中性洗剤で洗浄している。	:		
2 天井・窓(網戸)は中性洗剤とブラシで洗浄し、乾拭きをしている。	:		
3 照明器具をタオル等で乾拭きしている。	:		
4 壊れたパレットを廃棄しているか、又は速やかに修理している。	:		
5 ペットフードは人用の食品とは明確に分けて保管している。	:		
6 稼働日には必ずトイレを清掃している。 (床面は中性洗剤を浸したブラシ等で洗浄、水切り後に次亜塩素酸水等の塩素系消毒剤[0.02%] を浸したフキンで拭き消毒、乾燥。便器をトイレ用洗剤とブラシで洗浄し、手洗い設備を清掃)	:		
7 責任者は作業者に対して衛生管理に関する研修を受講させるなど必要な知識の周知徹底ができている。	:		
8 火災、救急、警察、保健所などの緊急連絡先を掲示している。	:		
9 緊急事態に備え、最寄の病院情報が即座に得られるような状態になっている。	:		
10 所定の位置に消火器があり、従事者が位置を把握している。	:		
11 消火器は満タンになっている。かつ定期点検を行っている(シール破れ、使用期限等)。	:		
12 避難口が全て明示されている。	:		
13 ケガなどの応急処置キットを常備している。	:		
14 ケガなどの応急処置ができるスタッフがいる。	:		
15 倉庫業務従事者が倉庫内の衛生・安全を継続的に維持できるよう適切な掲示がされている。	:		
改善点			
備考			

担当者	責任者

(記載例3)

### 衛生管理点検表 (1回/年)

平成〇年〇月〇日

- ・項目の確認ができればチェック「○」を記入。  
改善が必要なものには「×」下記に改善点の欄に記入する。
- ・担当者、責任者は帳票を確認し不備がないかを確認。

項目	時間	チェック	実施者
1 換気扇のダクト内を中性洗剤で洗浄している。	:		
2 点検用温度計を用いて、冷凍庫、冷蔵庫内に設置されている温度計が正確に温度測定されているか確認している。(配送車両も同様に確認する)	:		
3 発生確認をもとに防虫・防鼠専門業者による駆除依頼をしている。	:		
4 壊れたパレットを廃棄しているか、又は速やかに修理している。	:		
改善点			
備考			

担当者	責任者

(記載例3)

温湿度チェック表

年 月 度

【推奨温度】担当者、責任者は帳票を確認し不備がないかを確認。

冷蔵庫・・・10℃以下 冷凍庫・・・-15℃以下  
倉庫内温度、湿度・・・25℃以下、80%以下

日	倉庫内			冷蔵 (No. 1)				冷凍 (No. 2)			
	温度・湿度	時刻	記録者	出勤時	記録者	退勤時	記録者	出勤時	記録者	退勤時	記録者
1	温度 23℃ 湿度 55%	10:00	A	時刻 10:00 温度 5℃	A	時刻 18:00 温度 8℃	B	時刻 10:00 温度 ..-20℃	A	時刻 18:00 温度 ..-19℃	B
2	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
3	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
4	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
5	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
6	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
7	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
8	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
9	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
10	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
11	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
12	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
13	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
14	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
15	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
16	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
17	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
18	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
19	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
20	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
21	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
22	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
23	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
24	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
25	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
26	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
27	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
28	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
29	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
30	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	
31	温度 ℃ 湿度 %	:		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃		時刻 : 温度 ℃	

(記載例4)

**食品提供履歴管理表（食品提供事業者用）**

出荷年月日	食品名称	数量	外寸	重量	保存方法	消費期限 又は賞味期限	アレルギー	食品提供先	配送場所	受渡し時 の品温	安全性に及ぼす 重大な影響を及 ぼす事項
例 2018/10/1	チョコレート (実際は具体的 な商品名も記載 する)	100	縦 50mm 横 180mm 幅 5mm	50g	常温	2019/3/1	乳成分 大豆	NPO法人 フードバンク ●●	フードバ ンク倉庫	23℃	アレルギー成分
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

(記載例5)

食品提供履歴管理表(フードバンク用)

入荷年月日	食品名称	数量	外寸	重量	食品提供事業者名 (又は氏名)	保存方法	消費期限 又は賞味期限	アレルギー	受取時の 品温	安全性に及ぼす 重大な影響を及 ぼす事項	受取先名称① (又は氏名)	出荷 年月日	出荷場所 受取場所	数量①	受取先名称② (又は氏名)	出荷 年月日	出荷場所 受取場所	数量②	受取先名称③ (又は氏名)	出荷 年月日	出荷場所 受取場所	数量③	残数	
例 2018/10/1	チョコプレート (具体的な商品 名も記載する)	100	縦 50mm 横 180mm 厚 5mm	50g	●株式会社	常温	2019/3/1	乳成分 大豆	23℃	アレルギー成分	●社会福祉協 議会	2018/11/1	【出荷】 フードバンク倉庫 【受取】 ●●社会福祉協 ●●子供食堂	10	●●子供食堂	2018/11/20	【出荷】 フードバンク倉庫 【受取】 ●●子供食堂	30	●●市福祉課	2018/12/10	【出荷】 フードバンク倉庫 【受取】 ●●市福祉課	20	40	
例 2018/10/1	シリアル (具体的な商品 名も記載する)	200	縦 300mm 横 150mm 厚 100mm	500g	株式会社▲▲	常温	2019/5/25	乳成分 小麦	25℃	アレルギー成分	▲▲市福祉課	2018/11/5	【出荷】 株式会社▲▲ 【受取】 ▲▲市福祉課	35	▲▲社会福祉協 議会	2018/11/10	【出荷】 株式会社▲▲ 【受取】 ▲▲社会福祉協 議会	20	▲▲子供食 堂	2018/11/12	【出荷】 株式会社▲▲ 【受取】 ▲▲子供食 堂	50	95	
1																								
2																								
3																								
4																								
5																								
6																								
7																								
8																								
9																								
10																								
11																								
12																								
13																								
14																								
15																								
16																								
17																								
18																								
19																								
20																								

(記載例6)

### 廃棄・亡失管理表

項目	内容
食品名称	
食品提供者	
食品数量	
廃棄及び亡失年月日	
廃棄及び亡失理由	
備考	

記入者	
記録日	

保管期間：記録日より原則1年

(記載例7)

### 食品の苦情対応

フードバンク提供食品に関する苦情記録		
件名		
受付日時		
受付者		
苦情者氏名		
苦情者住所	(TEL )	
苦情食品	名称	
	受取日	
	表示期限	
	ロット番号	
苦情内容		
経過	日時	対応内容
再発防止策		
備考		

#### 【苦情食品の調査】

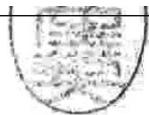
- ①食品の在庫・出庫データを調査する。
- ②在庫データに苦情食品が該当した場合は、在庫を確認する。
- ③出庫データに苦情食品が該当した場合は、速やかに配送先に対して、苦情内容と同様の事例が発生していないかを確認する。
- ④必要に応じて、調査結果を食品寄贈者へ報告する。
- ⑤健康被害が疑われる場合は、食品寄贈者と協議の上、保健所へ報告する。

#### 【調査後の対応】

- ①調査結果を苦情者へ報告し、適切に対応する。
- ②食品寄贈者と協議の上、食品回収を行う場合は、マニュアル「12. 食品回収の対応」に基づき、速やかに食品回収の措置を講ずる。

# 平成30年台風第19号、第20号、第21号より影響を受けている下請中小企業との取引に関する配慮について

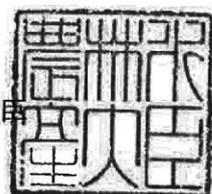
— 農林水産省・経済産業省 —



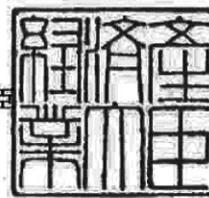
30食産第2734号  
20180912中第10号  
平成30年10月2日

関係事業者団体代表者 殿

農林水産大臣



経済産業大臣



平成30年台風第19号、第20号、第21号の暴風雨等により影響を受けている下請中小企業との取引に関する配慮について

平成30年8月から9月に発生した台風第19号、第20号及び第21号によって、近畿地方から中部地方にかけて広い範囲において交通インフラや建物・設備の損害が確認される等、当該台風の発生に伴う取引上の影響は、被災地域の親事業者、下請事業者と取引のある全国の親事業者、下請事業者に広がる可能性があります。

過去の大規模地震発生時においても、下請事業者の責任によらない受領拒否、返品、支払遅延等に関する相談や、従来の取引先から発注が受けられなくなったといった相談が寄せられたところです。

貴団体におかれましては、経営基盤の弱い中小企業者・小規模事業者に対するこれらの影響を最小限とするため、貴団体所属の親事業者に対して、下記の事項について周知徹底を図るなど適切な措置を講じていただくよう要請いたします。

## 記

1. 親事業者においては、今回の台風の発生を理由として、下請事業者に一方的に負担を押しつけることがないよう、十分に留意すること（別添の参考参照）
2. 親事業者においては、今回の台風によって影響を受けた下請事業者が、事業活動を維持し、又は今後再開させる場合に、できる限り従来の取引関係を継続し、あるいは優先的に発注を行うよう配慮すること

# 平成30年北海道胆振東部地震により影響を受けている下請中小企業との取引に関する配慮について

— 農林水産省・経済産業省 —



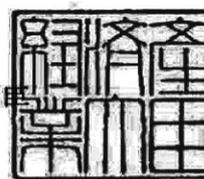
30食産第2559号  
20180912中第10号  
平成30年10月2日

関係事業者団体代表者 殿

農林水産大臣



経済産業大臣



平成30年北海道胆振東部地震により影響を受けている下請中小企業との取引に関する配慮について

平成30年9月6日に北海道胆振地方中東部で発生した地震によって、北海道地域において工場の操業停止や交通インフラの損害が確認される等、当該地震の発生に伴う取引上の影響は、北海道地域の親事業者、下請事業者と取引のある全国の親事業者、下請事業者に広がる可能性があります。

過去の大規模地震発生時においても、下請事業者の責任によらない受領拒否、返品、支払遅延等に関する相談や、従来の取引先から発注が受けられなくなったといった相談が寄せられたところです。

貴団体におかれましては、経営基盤の弱い中小企業者・小規模事業者に対するこれらの影響を最小限とするため、貴団体所属の親事業者に対して、下記の事項について周知徹底を図るなど適切な措置を講じていただくよう要請いたします。

## 記

1. 親事業者においては、今回の地震の発生を理由として、下請事業者に一方的に負担を押しつけることがないように、十分に留意すること（別添の参考参照）
2. 親事業者においては、今回の地震によって影響を受けた下請事業者が、事業活動を維持し、又は今後再開させる場合に、できる限り従来の取引関係を継続し、あるいは優先的に発注を行うよう配慮すること
3. 親事業者においては、今回の地震発生により北海道全域で生じている電力需給の状況を考慮し、節電の影響等によりあらかじめ定めた納期が遅れるなど、下請事業者との取引に影響が生じた場合には、下請事業者の不利益にならないよう十分に配慮すること

災害発生時における、受領拒否や返品など取引上の問題に対する、独占禁止法<sup>注1</sup>及び下請法<sup>注2</sup>における考え方について、公正取引委員会が東日本大震災時に取りまとめておりますので以下をご参照ください。

#### 問1

震災後、生活物資等の流通が滞っていることに伴い、商品等の販売価格が上昇しているようですが、独占禁止法上の問題はないですか。

#### 答

今次の震災により、東北・関東地区における生産活動及び物流機能が大きな被害を受け、生活必需品を含め物資の供給に支障が生じています。今後、こうした事態に便乗して生活必需品等の物資に関して価格カルテル等の独占禁止法違反行為による不当な価格引上げが行われることがあれば問題となりますので、公正取引委員会としては、そのような行為がないかどうか監視してまいります。

#### 問2

今次の震災による物資の不足を受けて、事業者が共同して又は事業者団体が、顧客1人当たりの販売個数を調整したり決定したりすることは、独占禁止法上問題となりますか。

#### 答

被災地に優先的に物資が供給されるようにする、顧客に物資が広く行き渡るようにするといった緊急の対応として専ら行われるものであって、物資の不足が深刻な期間及び地域において実施されるものであれば、独占禁止法上問題となるものではありません。一方、そのような調整を、著しい物資の不足が解消された後になっても続ける場合には、独占禁止法上の問題が生じますので、御注意ください。

#### 問3

大規模小売業者が、納入業者に対して、被災したスーパーの原状回復や再陳列作業への協力を要請することは、優越的地位の濫用として独占禁止法上問題となりますか。

#### 答

被災者の生活の糧を供給する拠点となる大規模小売業者の営業が迅速に開始されることは、被災地の復興や被災者の生活支援にも資するものであり、大規模小売業者と納入業者との間で協議が行われた結果、被災した大規模小売業者の原状回復や再陳列作業への協力を行うことになったとしても、独占禁止法上問題となるものではありません。しかしながら、震災を口実として大規模小売業者が納入業者に対し、不当に不利益を与えることとなるような場合には、独占禁止法上の問題が生じ得ますので、御注意ください。

#### 問4

親事業者が被災し、工場等が滅失するなどして親事業者を受領能力がないことを理由に、受領拒否することは下請法上問題となりますか。

#### 答

下請事業者には責任がある場合を除き、受領拒否をすることは、下請法上問題となりますので、代替的な工場での受領の可能性も含め、親事業者は可能な限り受領する手段を講ずる必要があります。しかしながら、親事業者が被災し、工場等が滅失するなどして、客観的にみて当初定めた納期に受領することが不可能であると認められる場合に、例えば、両者間で十分協議の上、相当期間納期を延ばすこととなったときには、そのような事情を十分考慮して対応することとなります。

なお、親事業者は、このような特別な事情や経緯について、事後的にも分かるような記録を残しておくことが望まれます。

#### 問5

仕事を失った被災者を地域でなるべく多く従業員として受け入れたい。その際、関係事業者が共同して、又は事業者団体が、賃金、労働時間等について調整したり決定することは、独占禁止法上問題となりますか。

#### 答

被災者をどのような条件で雇用するかという雇用契約上の問題ですので、労働関係法令上の考慮の必要性は別として、独占禁止法上は問題となるものではありません。

#### 問6

親事業者が、風評に基づき受領拒否や返品を行うことは、下請法上問題ないですか。

#### 答

下請事業者には責任がある場合を除き、親事業者が、発注した商品の受領を拒むことや一旦受領した後にその商品を引き取らせることは、下請法上問題となります。

個別の事案については、具体的な事実を踏まえて判断することになりますが、例えば、震災の被害を受けた原子力発電所の所在する県と同一の県に下請事業者が所在することを専らの理由として、親事業者が下請事業者の納入した商品の受領を拒むこと又は一旦商品を受領した後にその商品を引き取らせることは、下請法違反となるおそれがありますので御注意ください。

#### 問7

自社の工場が被災し、操業開始のめどが立っていない。また、製品の在庫も尽きつつある。顧客への供給を確保するため、当該製品を生産している競争事業者に自社に代わって顧客に供給してもらったり、生産を委託したりすることは、独占禁止法上問題となりますか。

#### 答

被災によって自社の供給能力が喪失又は減少した場合に、自社の供給能力が復旧するまでの間、顧客への供給を確保するために必要な範囲で、競争事業者に代替供給を行ってもらうこと

や生産委託を行うことは、独占禁止法上問題となるものではありません。ただし、代替供給等を契機に、複数の事業者間で相互に価格や供給量等について制限することは問題となりますので、御注意ください。

#### 問8

震災の影響により、下請事業者が親事業者から預かっていた物品が破損したことを理由として、親事業者が損害賠償請求として金銭を下請代金から差し引くことは、下請法上問題となりますか。

#### 答

親事業者が、下請事業者に責任がないのに、下請代金の減額を行うことは、下請法上問題となります。したがって、震災の影響により親事業者から預かっていた物品が破損したとしても、通常、下請事業者に責任があるとはいえ、親事業者が震災による損害額を下請代金から減額することは、下請法上問題となるおそれがありますので御注意ください。

#### 問9

親事業者は部品Aと部品Bによって商品Cを製造しており、部品Bについては下請事業者に製造を発注している場合、被災により部品Aが手に入らなくなったことを理由に、下請事業者が発注していた部品Bの受領を拒否することは、下請法上問題となりますか。

#### 答

個別の事案については、具体的な事実を踏まえて判断することとなりますが、下請事業者に責任がある場合を除き、受領拒否をすることは、下請法上問題となりますので御注意ください。

#### 問10

親事業者の保管施設が被災したことにより、下請事業者が納品しようとした商品をその下請事業者に保管させ、倉庫代等の追加費用が発生した場合、当該費用を下請事業者に負担をさせることは、下請法上問題となりますか。

#### 答

下請事業者に対し、親事業者が支払うべき費用を負担させることは、不当な経済上の利益提供要請として下請法上問題となりますので、親事業者が追加費用を負担する必要があります。しかしながら、親事業者が被災し、客観的にみて震災の影響により発生した追加費用を直ちに負担することが不可能であると認められる場合に、例えば、両者間で十分協議の上、一時的に下請事業者が費用の一部を負担するときは、そのような事情を十分考慮して対応することとなります。なお、親事業者は、このような特別な事情や経緯について、事後的にも分かるような記録を残しておくことが望まれます。

#### 問11

震災の影響により生産・調達コストが大幅に上昇したため、下請事業者が単価引上げを求めたにもかかわらず、親事業者が従来単価を据え置くことは下請法上問題となりますか。

## 答

御指摘の生産・調達コストが大幅に上昇するなど震災の影響による単価の引上げについては、親事業者と下請事業者との間で十分協議を行って決定することが望まれます。個別の事案については、具体的な事実を踏まえて判断することとなりますが、例えば、震災の影響により下請事業者のコストが通常の発注に比べて大幅に増加するような発注にもかかわらず、下請事業者と十分に協議することなく、通常の発注をした場合の単価と同一の単価に一方向的に据え置くことは、買ったたきとして下請法上問題となるおそれがありますので御注意ください。

【引用：東日本大震災に関連する Q&A(公正取引委員会ホームページ)】

<https://www.jftc.go.jp/soudan/shinsaikanren/23jishinqa.html>

注1 独占禁止法：私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律

注2 下請法：下請代金支払遅延等防止法