

令和7年度食品アクセス総合対策事業のうち
フードバンク活動強化に向けた専門家派遣等委託事業

フードバンク活動事例集



令和7年度食品アクセス総合対策事業のうち
フードバンク活動強化に向けた専門家派遣等委託事業

フードバンク活動事例集

株式会社マイファーム フードバンク活動強化事務局

作成 株式会社マイファーム

はじめに

2000年代以降、日本のフードバンクは、生活に困難を抱える人々への支援という福祉的な役割と、食品ロス削減という環境面での役割の両方を担いながら少しずつ広がってきました。とりわけ2015年以降は、子どもの貧困の深刻化や物価高騰などの社会状況を背景に、子ども・若者支援や子ども食堂など、食支援のあり方が多様化し、活動の裾野は大きく広がっています。

その結果、地域における食のセーフティネットは着実に厚みを増しています。一方で、寄贈食品の偏りや確保の難しさ、運営面での負担、食品衛生管理水準の違いなど、活動が広がる中で新たに見えてきた課題もあります。

こうした状況を受け「食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～」(消費者庁)がまとめられました。同ガイドラインでは関係団体が大切にしたい基本的な考え方や、取り組みのヒントが具体的に示されています。

本事例集では、これらの内容を一つの手がかりとしながら、各団体が活動基盤をどのように整え、目指す支援を無理なく続けていくかという視点で、参考となる取り組みを紹介します。

特に、専門家派遣を活用した事例と、「深掘りテーマ」として、フードバンク運営における重要な3つのテーマである物品管理・食品アクセス・食品衛生管理について事例を交えながら紹介しています。

日々フードバンク活動に向き合う皆さまにとって、課題整理や改善のヒントとして、本事例集がお役に立てば幸いです。

目次

はじめに	01
目次	02

専門家派遣事例

01 信頼できる在庫管理を整備し取扱量拡大を下支え フードバンク神戸（NPO 法人神戸こども食堂ネットワーク）	04
02 広報活動が寄付を後押し意識の変化が生んだ着実な成果 認定NPO 法人フードバンク北九州ライフアゲイン	08
03 個別支援から行政連携、支援ネットワーク構築へ NPO 法人フードバンクあしかが	12
04 地域の食品アクセス改善を目指し 組織基盤強化と認定NPO 取得 認定NPO 法人フードバンク目黒	16
05 当番制で衛生管理に取り組み 意識向上と管理体制の維持・向上へ 一般社団法人フードバンク大和高田	19
06 少数精鋭で点検項目の見える化と 短いサイクルで食料流通できる体制を フードバンク泉佐野（NPO法人キリンこども応援団）	20

深掘りテーマ

01 物品管理（受け入れから提供まで）の基本的な考え方 解説：吉村 雅志 認定NPO法人セカンドハーベスト・ジャパン ロジスティクス担当マネージャー	22
02 食品アクセスの整備の必要性とフードバンクが担う役割 解説：阿部 知幸 認定NPO 法人フードバンク岩手 副理事長兼事務局長 大西 連 認定NPO法人自立生活サポートセンター・もやい 理事長	30
03 食品衛生管理の基本的な考え方 解説：溝口 喜子 株式会社マイファーム（管理栄養士、公衆衛生学修士）	36

フードバンク便利帳

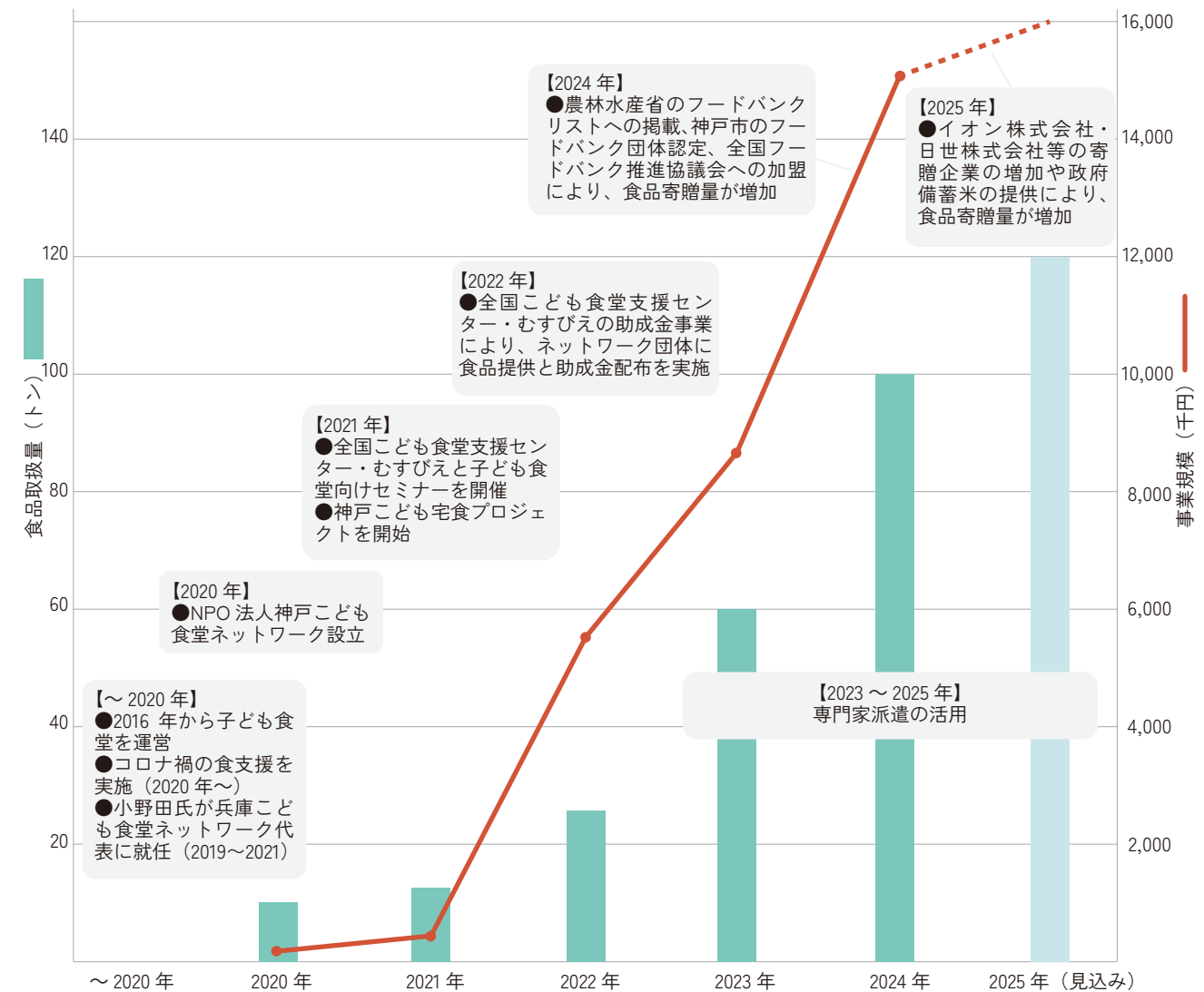
01 食品寄付拡大を目指すフードバンク認証制度	42
02 万が一に備えて保険加入していますか？	46
03 いざという時頼れる緊急対応マニュアル	48

事業概要	51
------	----

専門家派遣事例



団体の活動軌跡



CASE 01 信頼できる在庫管理を整備し 取扱量拡大を下支え

フードバンク神戸 (NPO 法人神戸こども食堂ネットワーク)

背景・課題

- ✓子ども食堂の運営から始め、2020年にNPO法人神戸こども食堂ネットワークを設立。2022年にフードバンク神戸を設立。
- ✓設立当初は、兵庫こども食堂ネットワークの代表を兼務し、全国及び兵庫県や神戸市の食支援団体との連携を広げていく。
- ✓農林水産省のフードバンクリストへの掲載、神戸市のフードバンク団体認定、全国フードバンク推進協議会への加盟を経て、企業からの食品寄贈が増加。
- ✓食品寄贈の増加に伴い、在庫管理や報告業務の負担が拡大。
- ✓2023年度から専門家派遣を活用し、在庫管理の改善と業務の省力化を目指した。

✓**事務作業の効率化**：受領証発行と在庫入力を一本化し入力の二度手間を無くした。月別集計や分析が自動で可能になった。

✓**集計・報告業務の自動化**：月別集計や分析が自動で可能になった。手作業で行っていた集計時間を削減し、報告業務の正確性も向上した。

✓**支援先ニーズに応じた分配**：食品を分類ごとに管理。在庫状況が一目で把握でき、支援先の要望に沿った分配をしやすくなった。

✓**冷蔵冷凍品の取扱を支える体制**：ここ数年で冷蔵冷凍品の取扱量が増加し年間約50トンに。冷蔵冷凍品の取扱いには、冷蔵冷凍設備がある倉庫などのハード面と在庫管理などのソフト面の両方を兼ね備えることが必要。本専門家派遣で構築した在庫管理システムにより、事務負担を軽減しつつ正確な在庫管理が可能になったことで、急激な冷蔵冷凍品の取扱増加においても信頼性を確保している。(→P.06)

専門家との取り組み・変化

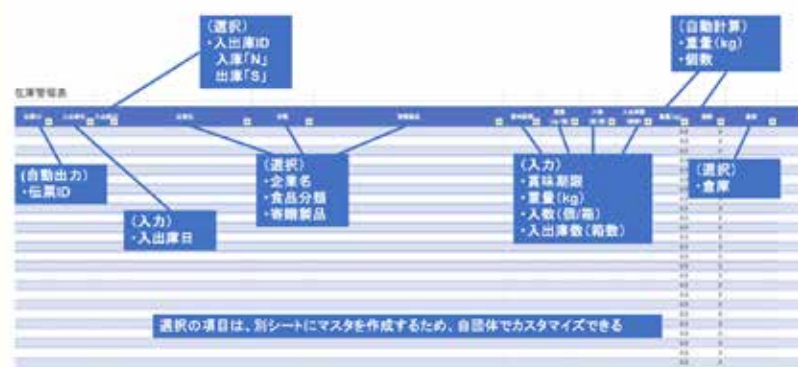
✓**在庫管理の高度化**：専門家派遣を活用し、Excel在庫管理表の機能を段階的に強化。現在は、複数倉庫での出入庫管理と、地域団体に対する納品書発行業務と連結させていく予定。

Excel在庫管理表が備えている機能一覧
業務機能： 入庫管理、在庫管理、出庫管理、納品書発行
マスタ機能： 企業、食品分類、寄贈製品、倉庫
集計機能： 賞味期限管理、倉庫・分類別の月次重量集計等

在庫管理と納品書発行システムの連結の仕組み

1. 食品を倉庫に入庫・保管

食品が入庫される。入庫情報はExcel在庫管理表に入力する。食品は4カ所の倉庫に分けて保管される。



▲Excel 在庫管理表

2. 食品を地域団体へ渡す

4カ所の各倉庫から食品を地域団体へ受け渡す。

3. 出庫情報を入力

地域団体が、受け取った食品情報をスマホを使いGoogleフォームへ入力。複数拠点で複数名による入力が可能。

▲在庫管理表の項目に対応したGoogle フォームの入力画面

4. 出庫情報を在庫管理表へ

各倉庫で入力した出庫情報は、Googleスプレッドシート上に蓄積される。蓄積された出庫情報をExcel在庫管理表へコピー。

ここに伝票IDを入力

▲必要な情報を抜粋した納品書を発行できる

5. 納品書を発行

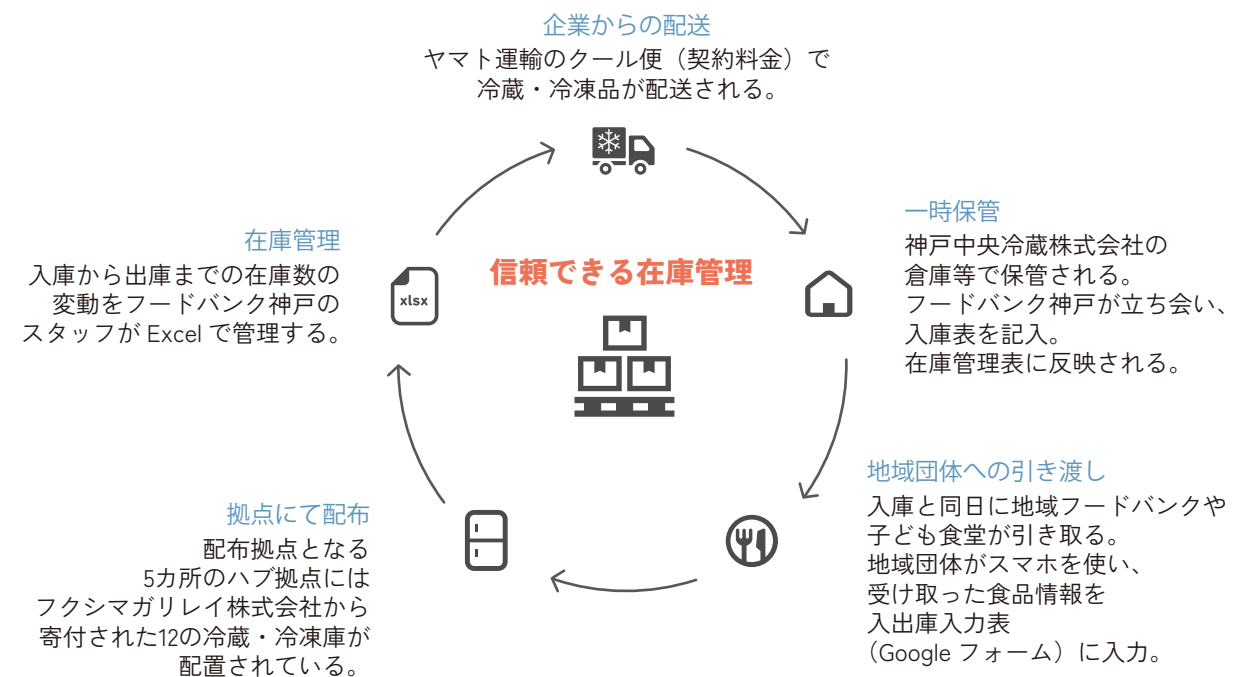
Excel在庫管理表の伝票IDを納品書に入力すると、必要な情報が引用され納品書を簡単に作成できる。PDFに変換し印刷も可能。

▲賞味期限別に集計することができる

6. 入出庫情報が一元化

Excel在庫管理表上に各倉庫の情報が一元化される。報告資料の作成や、月別の集計・分析が正確かつ短時間でできるように。

フードバンク神戸の冷蔵・冷凍品の流通と在庫管理の仕組み



団体担当者より

私たちのフードバンクでは、寄付いただいた食品を安全な状態で必要とする団体へ届けるため、コールドチェーン体制を整備しています。神戸中央冷蔵株式会社には、寄付食品を温度管理された倉庫で保管していただき、品質を損なうことなく管理できています。

また、大量の食品を配送する際には、協力企業であるヤマト運輸株式会社のクール便を特別運賃で利用できるため、冷蔵・冷凍状態を維持したまま効率的に輸送することが可能になりました。

これにより、私たちの作業負担が軽減され、より多くの食品を確実に届けられるようになっていきます。

こうした企業の皆さまの協力が、地域の食支援活動を支える大きな力になっています。今後も安全性と効率性を両立した仕組みづくりを進め、食品ロス削減と支援の輪の拡大に取り組んでいきます。

Q. 在庫管理で気をつけていることは？

日々の入力など一つ一つの作業を確実に行うことです。また、食品の寄贈は当たり前ではなく、企業の立場に立って求められることを常に意識しています。

企業に対しては、適正な在庫管理と定期的な報告、発信と感謝を伝えることを大切にしています。

理事長
小野田悦子氏



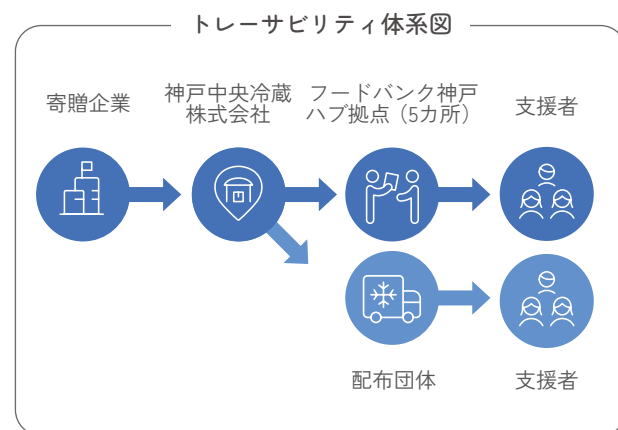
コールドチェーンの構築

フードバンク神戸のコールドチェーンは、複数の協力企業の支援により成立している。寄贈食品の入庫から、食品を必要とする団体に届けるまでの各工程において、誰がどのような役割を担っているのか、また、取り扱いにおいてフードバンク神戸が気をつけているポイントは以下のとおりである。

☑**構築のポイント**：コールドチェーンの構築にあたり、寄贈食品を適正な温度帯で保管・管理し、食品の安全性と品質を確保したうえで、支援団体へ提供することを目的としている。

☑**入庫～保管**：寄贈食品は、神戸中央冷蔵株式会社（協力企業）のフォークリフトにより入庫され、温度管理された倉庫で適切に保管される。

☑**引き取り～配布**：支援先団体は引き取り時に保冷箱（ドライアイス）等を完備し、輸送中も適正な温度帯を維持している。また、大量輸送が必要な場合には、ヤマト運輸株式会社（協力企業）との合意書に基づきクール便等を利用している。フードバンク神戸では、5カ所のハブ拠点（今後拡大予定）に、フクシマガリレイ株式会社（協力企業）から寄贈された冷蔵・冷凍庫を設置し、そこでも適正な温度管理を実施している。



▲フクシマガリレイ株式会社から
フードバンク神戸に寄贈された冷蔵・冷凍庫

入庫から出庫までのフローと運営の注意点

1. 寄贈食品の入庫

冷蔵・冷凍倉庫へ入庫する時の確認ポイント：

- 食品の種類に応じた温度帯（冷蔵・冷凍・常温）で保管してあるか。
- 冷凍食品は -18°C 以下、冷蔵食品は $0\sim10^{\circ}\text{C}$ を目安に管理する。
- 外装破損の有無
- 消費期限・賞味期限
- 適切な温度帯のエリアに振り分け、温度逸脱が起きないように迅速に保管する。
- 倉庫内は24時間温度監視システムを稼働し、温度異常が発生した場合は即時対応する。
- 在庫管理システムでロット・期限・数量を管理し、先入れ先出し（FIFO）を徹底。

2. 引き取り団体への受け渡し

引き取り団体の対応ポイント：

①引き取り時の準備

- 保冷バッグや保冷ボックスを持参する。
- 冷蔵・冷凍品の区分に応じて、蓄冷剤（保冷剤）を十分に準備する。
- 車両で運搬する場合は、可能な限りエアコンによる温度調整を行う。

②受け渡し手順

- 倉庫スタッフが食品を指定場所に準備し、団体担当者と内容を確認する。
- 冷凍食品は温度上昇を防ぐため、最後に受け渡す。
- 受け渡し後は速やかに保冷バッグへ収納し、温度逸脱を防ぐ。
- 保冷バッグは密閉し開閉回数を最小限にする。

3. ハブ拠点や配布・保管場所までの運搬

引き取り団体の対応ポイント：

- 受け取りから配布・保管場所到着までの時間を最短にする。
- 受け渡し後の温度管理は引き取り団体の責任で行う。
- 夏季や高温環境では、保冷剤の追加や遮光対策を行う。
- 必要に応じて、簡易温度計でバッグ内の温度を確認する。
- 温度逸脱が疑われる場合は、食品の安全性を最優先し、無理に配布しない。



▲毎月1回開催しているファンドレイジング会議



▲マンスリーサポーターキャンペーンのステッカーを作成

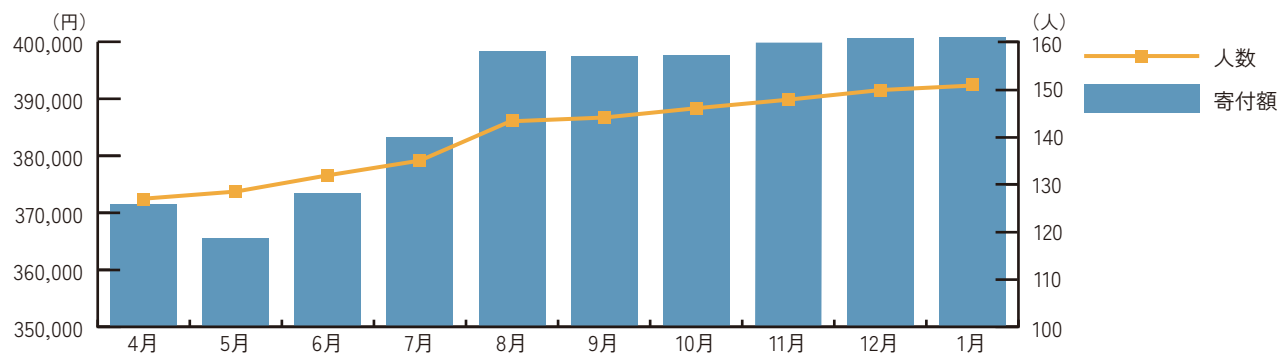
寄附年度比較及び計画表

単位：千円

年度		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	寄付合計
2025	一般寄付	400	500	550	800	700	500	500	700	900				
	パーサー協賛金	80												
	(人数) マンスリーサポーター	(80)	()	(78)				()	()	()				
	(新規) 特別法人会員	200	(1)	150										()
	合計	830	950	1,320	1,200	900				1,580				
	大口		個人5件1,000 法人1件800	個人3件900 法人2件1,000		個人0件1,000 法人0件800				個人0件1,000 法人0件800				
	備考		ニュースレター 発送		TV放送・新聞		年次報告書 発送		クラウドファンディング実施					
	達成率	92.2%	○○%	○○%	○○%	○○%	○○%	○○%	○○%	○○%	○○%			95%
	目標	900				1,030	1,200	1,230	1,300	1,420	800	980	1,000	
2024	一般寄付													
	パーサー協賛金													
	(人数) マンスリーサポーター	()	()	()	()	()	()							
	(件数) 特別法人会員													()
	合計													
	大口		個人0件1,000 法人0件800	個人0件600	個人0件1,200 法人0件400	個人0件1,000 法人0件800	個人0件1,000 法人0件800	個人0件1,000 法人0件800	個人0件1,000 法人0件800	個人0件1,000 法人0件800	個人0件1,000 法人0件800	商店街募金箱 800	個人0件1,000 法人0件800	
	備考			ニュースレター 発送			年次報告書 発送		ニュースレター 発送	クラウドファンディング実施			ニュースレター 発送	

▲年間の寄付計画を立てることでいつ何をすべきかが明確になる

2025年度のマンスリーサポーターの推移



▲人数、寄付額ともに徐々に増えている。6月から9月の強化月間に集中して取り組んだ

CASE 02

広報活動が寄付を後押し 意識の変化が生んだ着実な成果

認定 NPO 法人フードバンク北九州ライフアゲイン

背景・課題

☑「すべての子どもたちが大切」とされる社会の実現を目指し、フードバンクに加え、子ども食堂・学習支援・家庭訪問事業など、複数の福祉事業を展開。

☑年間5,000万円の活動費を要する一方、資金調達体制が脆弱で、毎年綱渡りの状況だった。

☑2021年頃は、助成金48%、寄付金38%の構成で、特に継続寄付が少なく、先の見通しが立たない状態だった。

☑過去には行政委託事業も経験したが、終了後の代替財源がなく安定的な資金確保の必要性が高まっていた。

専門家との取り組み・変化

☑**特別法人会員制度の導入**：フードバンク山梨の事例を参考に、2022年から特別法人制度を開始した。北九州市のSDGs登録企業や商工会議所所属企業、大企業など700-800社にダイレクトメールを送付し、電話でのフォロー、理事長による訪問を重ねてきた。その結果、現在は22社が会員となり、年間300万円の安定収入につながっている。

☑**マンスリーサポーターの強化**：従来から制度自体はあったものの、増加に向けた具体的な戦略はなかった。2023年から専門家派遣を活用し、「寄付集めは仲間づくりである」という考え方を組織内で共有しながら、目標やアクションを明確にした。2025年は、3ヶ月間の集中強化期間を設け、月3名の獲得を目標に取り組んだ結果、年度初めから25名の新規獲得、年間50万円以上の寄付収入の増額につながった。目標達成率は93%に達した。

☑**広報活動が寄付を後押し**：これらの資金調達を支えたのが広報活動の強化だ。休眠預金事業を活用して広報担当職員を採用。SNS発信の強化、HPの改修、メディア対応やプレスリリース発信、メルマガによる継続的な情報発信を実施した。寄付者への御礼や活動報告なども丁寧に行い、結果としてクラウドファンディング参加者数や高額寄付者数の増加にもつながった。

☑**意識変容が行動の変化へ**：理事長、事務局長、正規職員、広報担当者が参加する月1回のファンドレイジング会議に専門家に参加してもらった。専門家による講義やワークを通じて、寄付集めは団体の目的を実現するための「仲間づくり」であるという考え方が共有され、組織内での認識が統一された。その結果、広報物の質への意識向上や、マンスリーサポーターへの積極的な声かけなど、具体的な行動変化が生じた。

特別法人会員ご入会・ご寄付のお願い

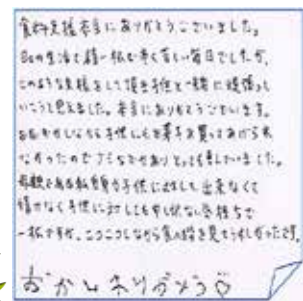
皆さまの温かいご寄付が、子どもたちの笑顔と未来につながっています

貴社におかれましては、さまざまな厳しい環境の中で、粘り強い努力とご尽力を積み重ねておられること存じます。また、そのような中で、私たちの活動に賛同いただき、ご支援を賜っていることに心より感謝申し上げます。私たちは「すべての子どもたちが大切にされる社会」の実現を目指し、各成長期の子どものために関わっています。そして、子どもたちを取り巻く負の連鎖を断ち切るために産官学民で協働し、尽力しております。2023年で10年目を迎えました。

子どもたちの未来こそが私たちの未来なのです。先行きが見えないコロナ禍で物価高騰も加わり、当法人への食料支援要請は増加し続け、ライフアゲインのLINE公式アカウントには支援を希望されている約2,300世帯が登録されています。しかし、困窮割合の高い子育て世帯は市内約15,000世帯と推測でき、私たちの手はまだ1割を超えた程度にしか届いていません。

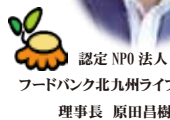
孤立し、自分からはSOSが出せずに心の中で「助けて」と叫んでいる親子。時代がAI・デジタル・ICTと進化し、効率化やスピードが求められる中、いつも取り残されてしまう親子。その親も子どもがけがのないひとりであり、輝く資質をその子が持っているのです。ですからその親子に届くまで、誰ひとり取り残さないために私たちは更に力を尽くしてまいります。

私たちは特別法人会員制度を設け、皆さまの積極的なご参加を呼びかけます。そして、ともに手を携えて継続的な支援を実行し、子どもたちの未来を切り開いていきたいと思ひます。ぜひ、特別法人会員のご入会、またはご寄付のご検討をお願い申し上げます。



2023年7月3日
北九州商工会議所食品部会
フードバンク支援セミナー開催

2023年7月14日
NHKニュースブリッジにて放送



認定 NPO 法人
フードバンク北九州ライフアゲイン
理事長 原田昌樹

▲特別法人会員のお願い（案内チラシ）

専門家の支援内容

専門家名：認定NPO法人フードバンク山梨
米山けい子

支援分野：資金調達（特別法人会員制度の導入）
略歴：元全国フードバンク推進協議会代表、消費者庁食品ロス削減推進会議委員、中央市子どもの貧困対策推進会議委員。山梨モデルとして行政との協働で「食のセーフティネット事業」を展開。

専門家名：株式会社岡澤商店 御手洗薫
支援分野：資金調達（マンスリーサポーターの強化）
略歴：外資系IT企業にて、エンジニア、マーケティング、営業を経験後、2017年認定NPO法人フローレンスに入社。入社後は、法人寄付、遺贈寄付の立上げを担当。2022年9月に独立。様々な団体に向け、事業戦略策定、ファンドレイジング伴走支援、ファンドレイジング研修などを行っている。

専門家派遣実績

2023年：9回12時間/認定NPO法人フードバンク山梨
米山けい子

2024年：4回8時間/株式会社岡澤商店 御手洗薫

2025年：5回8時間/株式会社岡澤商店 御手洗薫



▲マンスリーサポーターキャンペーン決起集会

団体概要

団体名：認定NPO法人フードバンク北九州
ライフアゲイン

所在地：福岡県北九州市

代表者：原田昌樹

設立年：2013年

団体担当者より

質の高い食料支援をより多く行うためには、脆弱な経営基盤からの脱却を図り安定した体制を構築することが必須です。

安定的な資金調達の形を構築するために、新たに特別法人会員制度を導入し、また従来のマンスリーサポーター制度の強化にも取り組みましたが、その際に専門家派遣を活用させていただきました。考え方から実質的な手法まで本当にたくさんのアドバイスをいただき、結果として総寄付金額を大きく伸ばすことができました。

また今回、多くの学びを得ることができており、今後の事業推進に活かすという面でも非常に意義のあるものになりました。

Q. 資金調達に取り組む団体へ助言は？

資金調達と同じくらい、広報活動は重要だと実感しています。活動を外に発信することに抵抗を感じる団体もありますが、仲間や協力者を増やすにはまず活動を知ってもらう必要があります。こざんまりではなく、社会への貢献を広い視野で捉えるなら広報は欠かせません。

Q. 資金調達が上手くいった要因は？

広報活動の強化が一番大事でした。また、北九州市にはまだ支援が行き届いていない人が多くいる状況を前提に、組織内で「事業の縮小は有り得ず、拡大するしかない」という共通認識があったことが大きかったように思います。資金調達の目的と必要性が明確だった点が、取り組みを後押ししました。

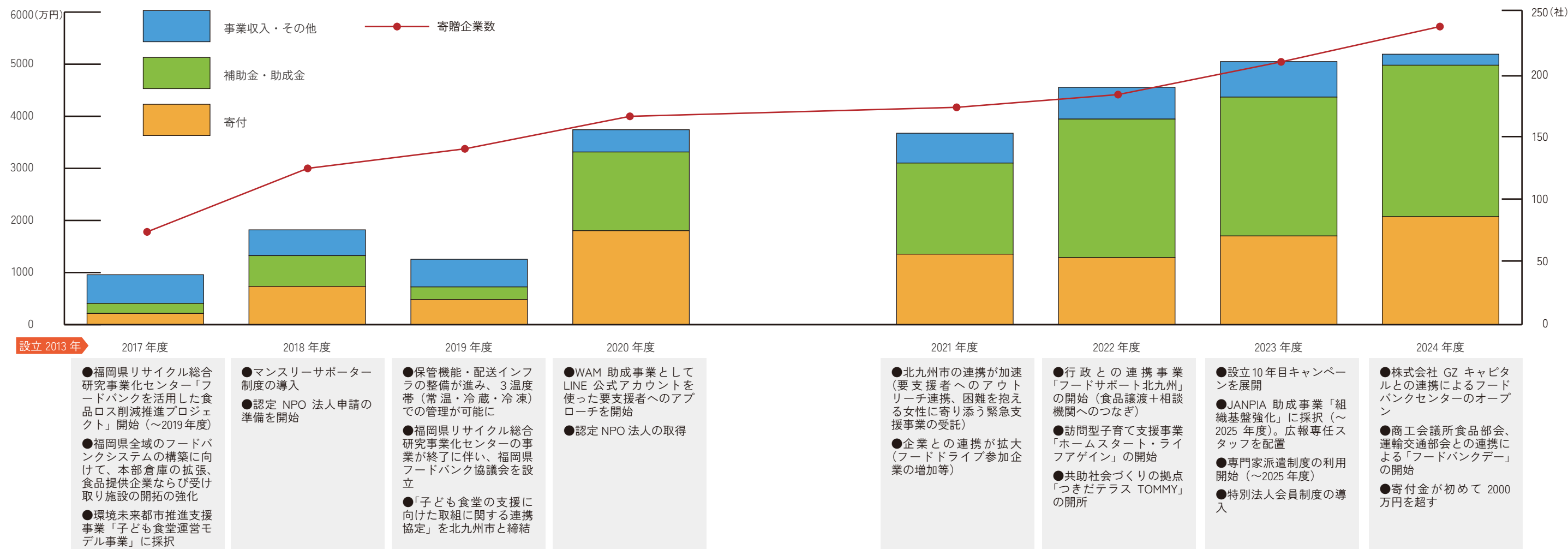
Q. 想定外や失敗したことは？

特別法人会員制度では、当初 300 社の獲得を目標としていましたが、想定以上にハードルが高く……。特に大企業へのアプローチは難しく、結果として中小企業の方が社内決済を得やすいことが分かりました。また、目標未達となった場合の代替策や改善策を事前に十分に検討できていなかった点は今後の課題です。



事務局長
木村和利氏

団体の軌跡と収益構成・寄贈企業数の推移





▲意見交換会の様子



▲足利市役所でのフードドライブ風景

2023年度の取り組み

意見交換会の開催

行政連携の必要性は関係者間で共有されていたものの、生活困窮者を早期発見するための食品提供を通じた仕組みづくりが新たな課題として浮かび上がった。

そこで、足利市社会福祉課や足利市社会福祉協議会等が参加する意見交換会を開催。専門家から、フードバンク岩手と盛岡市の連携事例を基に、行政と協働を進める際のポイントや留意点が示され、具体的な連携像が共有された。

その結果、社会福祉課から事業化に向けた相談が寄せられ、学習支援を受ける子どもへの食品支援を切り口とした生活相談の導線づくりや、学校連携に向けた前段階として、学習支援の場面で相談しやすい環境づくりに食品を活用する取り組みが、現実的な検討段階へと前進した。行政連携が構想から具体的な協議へと進んだ一年であった。

2024年度の取り組み

複数分野へ連携を拡大

福祉分野や子育て分野での行政連携が進む中「災害時における行政連携も目指したい」と、災害チャネルでの連携にも着目した。

足利市危機管理課との意見交換会に参加。地域にある活用可能な資源（自治会館や統廃合で廃校となった小学校の体育館等）での備蓄を提案し、今後の議論につなげた。また、災害時連携に必要な事前準備や情報共有の重要性、食料支援をフックとした災害ケースマネジメントへの接続について説明し、連携の視点を広げた。

足利市社会福祉協議会が主体的に運営する災害ボランティアセンター運営訓練への参加も。中山間地域にサテライト倉庫を設置する案など、発災時に孤立した場合で

CASE 03 個別支援から行政連携、支援ネットワーク構築へ

NPO 法人フードバンクあしかが

背景・課題

子ども食堂の活動が原点。その後足利市児童家庭課の要請を受けてひとり親家庭への食品提供をきっかけに、2020年に設立された団体である。フードロス解消と貧困支援に取り組む中で、生活困窮者支援には公的制度に届かないケースが多く存在することを実感し、生活相談を専門とする団体や行政との連携の必要性を強く認識するようになった。

2023年からは行政との協働が加速し、パントリー事業は行政主導の事業へと移行。同年10月にはNPO法人化を果たし、社会的信用の向上により、企業寄付や補助金の獲得にもつながっている。一方で、団体の成長に慎重なメンバーもあり、資金調達や事業拡大の方向性については、外部の専門家の助言を得ながら検討を進めてきた。2025年は、事業継続と発展のため、経営体制の強化にも取り組んでいる。

今後は、支援活動はフードバンク団体だけで完結するものではなく、企業・自治体・NPO等が連携する支援ネットワークの構築が重要であるとの認識のもと、食料・資金・人材が循環する仕組みづくりを目指している。地域における旗振り役を担いながら、行政とNPOの役割分担を整理し、支援が円滑につながる状態の実現を目指している。こうした背景のもと、同団体は専門家派遣事業を活用しながら、段階的に行政連携と組織基盤の強化を進めてきた。そのステップを紹介する。

行政連携に向けた専門家とのあゆみ

2022年度の取り組み

連携初期・課題の整理

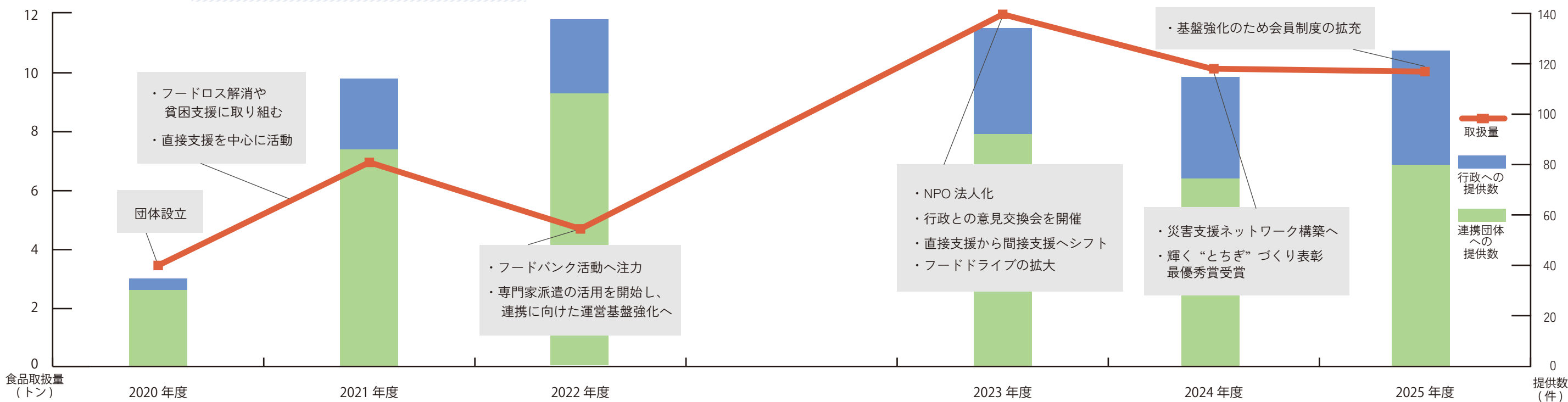
企業連携を視野に入れフードロス解消に注力。一方、貧困支援についてはフードバンク単体では対応に限界があることが明らかとなった。行政や社会福祉分野を含めた、地域全体での支援体制づくりが大きな課題として浮かび上がった。

連携に向けた運営体制の構築へ

行政や他団体との連携に関して実績のある、認定 NPO 法人フードバンク岩手への視察を実施。行政連携のあり方、スタッフの役割分担、食品提供に必要な確認事項や書類整備について確認した。これにより、行政連携に向けた具体的な方向性が明確になった。

また支援体制強化に向け、社会福祉に関する知識の向上や専従スタッフ確保の必要性が共有された。目標設定や実践の優先順位を整理し、運営体制の構築案を共有した。

団体の活動軌跡



専門家の支援内容

専門家名：認定NPO法人フードバンク岩手
阿部知幸

支援分野：行政連携・基盤強化
略歴：東日本大震災をきっかけに民間企業よりNPOの世界へ。行政や社協との連携体制構築・災害時の支援連携・企業開拓連携・ファンドレイズ・ボランティアコーディネート等をしながら活動を行う。

専門家名：一般社団法人シミズシーズ総合研究所
柏木輝恵

支援分野：組織体制整備・団体運営支援
略歴：中間支援NPOにて16年にわたり活動支援に従事。法人化等の設立や情報発信・広報等も含め組織運営の相談に日々対応しながら、ファシリテーターとして対話と学びの場づくりを行う。

専門家名：今給黎辰郎
支援分野：資金調達
略歴：NPOの資金調達（ファンドレイジング）を主にしたNPOの伴走支援や研修講師、休眠預金事業における評価アドバイザーなどで活動中。

専門家名：株式会社マイファーム 溝口喜子
支援分野：食品衛生管理
略歴：管理栄養士、公衆衛生学修士。学生時代から認定NPO法人セカンドハーベスト・ジャパンにインターンやボランティアとして参加し、スタッフとしてフードパントリーやフードバンク活動に従事。

専門家派遣実績

2022年：2回8時間／認定NPO法人フードバンク岩手
阿部知幸

2023年：1回4.5時間／認定NPO法人フードバンク
岩手 阿部知幸

2024年：①4回5時間／認定NPO法人フードバンク
岩手 阿部知幸
②4回7時間／一般社団法人シミズシーズ
総合研究所 柏木輝恵

2025年：①2回3時間／認定NPO法人フードバンク
岩手 阿部知幸
②1回5時間／今給黎辰郎
③1回2.5回／株式会社マイファーム
溝口喜子

団体概要

団体名：NPO法人フードバンクあしかが
所在地：栃木県足利市
代表者：高沢友佳里
設立年：2020年



▲専門家派遣の様子

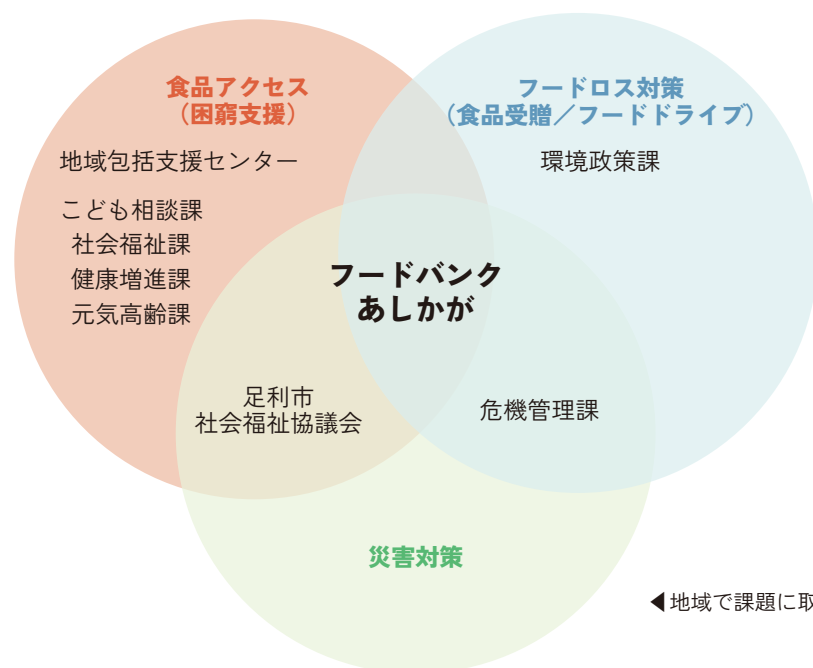
団体担当者より

活動を前進させる中で直面する課題は、実は次のステージに進むためのステップなのだと実感しています。そのステップごとに適任の専門家が派遣され、私たちだけでは見つけられなかったルートやツールを提示していただいております。行政連携やネットワークづくりも、こうした伴走があってこそ前に進めました。困窮者もNPO法人も、孤独では生きていけないのだと改めて感じています。

理事長
高沢友佳里氏



◀地域で課題に取り組むための連携相關図



も地域内で消費・活用できる仕組みづくりに取り組んだ。これらの取り組みにより行政内での団体の認知度も高まり、課を問わず話を聞いてもらえる関係性が構築された。

同時に行政主体のフードドライブも活発化する中、その成果が評価され、栃木県から「令和6年度 輝く“とちぎ”づくり表彰 最優秀賞」を受賞した。

組織体制の整備

行政連携が進み活動範囲が広がる中で、スタッフ間の意識共有の機会が減少し、活動内容をめぐる意見の対立も見られるようになっていた。こうした課題に対応するため、組織体制の整備を実施。

目標を次のように設定。

- ①メンバーの思いをすり合わせて主体的に活動できるチームづくり
- ②法人のビジョン・ミッションの共有

その結果、スタッフ間の行動に変化が見られ、支援の統一性が高まった。また、「つなぐ」という団体のミッションや大切にしている価値観が言語化され、組織としての軸が明確になった。行政連携を支える組織基盤の強化につながる取り組みとなった。



▲令和6(2024)年度 輝く“とちぎ”づくり表彰 受賞式

2025年度の取り組み

災害時の連携を強化

災害時における連携において、危機管理課との意見交換が活発化。地域ネットワークでの対応を模索する中で、行政支援が届きにくい分野を補完する役割を担うことを重視し、取りこぼしを防ぐ災害支援ネットワークの構築を目指す方針を明確にした。行政連携は、平時の困窮者支援から災害対応へと広がりを見せている。

また、連携の広がりに伴い、食品衛生管理への配慮がこれまで以上に重要になることも改めて確認した。

資金調達の体制を整備

専従スタッフを確保するための資金を毎年継続的に獲得することを目標に、NPO法人の会員制度の拡充を行った。特に、企業がネットワークに参画することでメリットを実感できる仕組みを目指し、賛助会員制度を活用。依頼先企業リストと説明資料一式を整備し、会員募集を開始できる体制を整えた。

話し合いを通じて各メンバーのイメージが共有され、募集プロセスや資料の統一もスムーズに進んだ。その結果、各メンバーが寄付集めに取り組める体制が整い、組織の持続性を高める基盤づくりが進んだ。



▲配布会の風景

CASE

04

地域の食品アクセス改善を目指し 組織基盤強化と認定 NPO 取得

認定 NPO 法人 フードバンク目黒

背景・課題

フードバンク目黒は、東京都目黒区周辺地域で経済的に困窮する世帯に対して食品の無償配布を行っている。月2回の配布会（パントリー）に加え、夏・冬・春の長期休暇中には子育て世帯向けの特別支援も実施。現在は月間約210世帯（同一世帯への継続支援を含め、年間延べ約2500世帯）を支援している。配布品には企業からの寄贈品やフードドライブで集まった食品等を活用している。

しかし、目黒区内には生活保護の受給資格があるにもかかわらず受給に至らない世帯が数千世帯規模で存在すると見込まれている。団体の支援規模はそうした潜在的ニーズの1割にも満たないのが現状で、支援規模の拡大が求められている。

中長期的な課題としては、次のようなものがある。

- ① 食品調達力の不足
- ② 日常的に活動できるコア人材の不足
- ③ 倉庫・物流体制の不足

これらを解決し次のフェーズへ進むための組織基盤の強化が重要なテーマとなっていた。

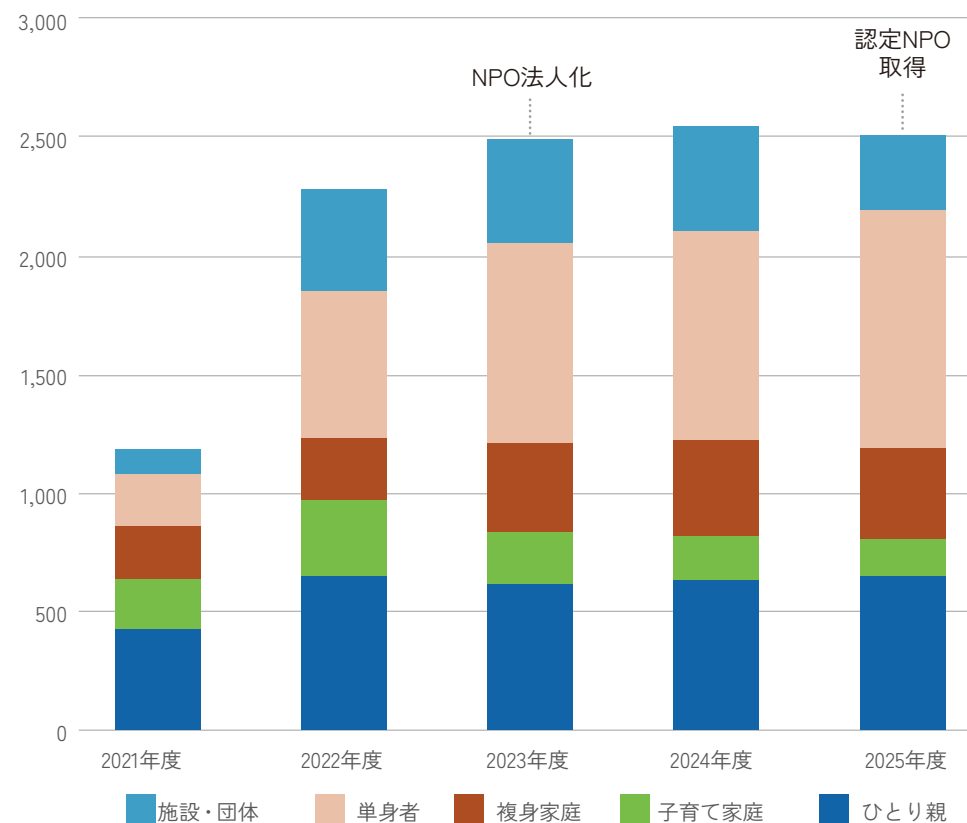


▲配布会で多くの利用者に食品を支援している

専門家との取り組み・変化

団体の状況整理と課題解決に向けて、専門家派遣事業を2022年度から継続的に活用してきた。初年度の派遣では団体全体の方向性整理と課題の可視化が進められ、その後は、個別テーマに即した支援へと段階的に発展していった。

支援世帯数の推移



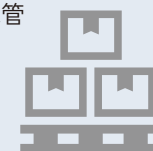
▲伸び悩みを打破するため組織基盤を強化 ※2025年度は換算値

2022～2024年度の取り組み

団体の基盤強化、団体内コミュニケーションの改善、地域連携の強化、食品衛生管理の向上など、段階的な組織改善を進めた。2022年度からの専門家・田中氏の支援により、団体の方向性と課題が整理され、その後は個別テーマに即した支援へと発展していった。

特に2024年度の食品衛生管理に関する支援では、その重要性を改めて認識し、食品寄附ガイドラインの運用開始も見据えながら、次のような改善を実施した。

- ✓ 倉庫内の整理整頓の徹底
- ✓ 食品の直置きをやめ、すのこや台車の上に載せて保管
- ✓ コンテナ表面に中身や賞味期限を明示



これらの取り組みは、単なる内部管理の改善にとどまらず、企業や寄贈者からの信頼を高め、食品調達力の向上につなげるための基盤整備につながっている。

2025年度の取り組み

認定NPO法人の申請に取り組み、2025年11月25日に取得することができた。認定取得を目指した理由は、社会的信頼性の向上と、寄付金控除による寄付金増加への期待の2点である。

認定NPO取得を意識するきっかけとなったのは、2023年度に本事業の基礎セミナー「NPO法人化」を受講したことであった。セミナーでは「フードバンク団体は財政構造上、認定NPOを目指しやすいこと」「認定NPOを目指すなら、NPO法人化後すぐに申請するのが最もスムーズであること」といった助言を受けた。これを受けて、NPO法人化と法人化後速やかな認定NPO申請を決断し、セミナー講師であった関口氏に支援を依頼した。

2024年3月にNPO法人化し、その後すぐに専門家派遣事業を活用して、認定NPO取得に向けた準備を開始。関口氏の助言を受けながら、申請書類の作成や団体内の運用体制の見直しを進めた。具体的には、次の点について確認・改善を行った。

- ✓ 法令、定款とNPO会計基準に沿った法人運営を図ること
- ✓ 認定要件に準拠した申請書類と証憑を不備なく作成し、分かりやすく整備すること
- ✓ キリスト教会から借りている倉庫での電気代負担について宗教団体への寄付でないことを明確にするため、電気代の領収書を取得すること



▲食品の直置きをやめ、すのこを利用



▲賞味期限や中身が一目で分かるように



▲食品カテゴリごとに棚を整理

申請後、銀行口座残高に利息分の計上漏れがあることに気づき審査官に報告。いったんは申請取り下げとなったものの、早期の再申請・実地調査を認めて頂き最小限の遅れで審査を進めることができた。こうした点についても、専門家の伴走支援があったことで、リスクを最小限に抑えた対応につなげることができた。

今後の取り組み

認定取得後の派遣では、運用面についても以下の点を確認、整理した。

- ✓ 食品を寄付した企業は食品の簿価と配送費等を全額損金損入できるので、希望があれば受領書を発行すること
- ✓ 理事が所属する企業に団体業務を委託する場合には、利益供与とならないよう十分に注意すること
- ✓ 正会員の会費は寄付金控除の対象とならないこと
- ✓ 所管庁への報告書類について、NPO法人としての提出書類に加え、認定NPOとして求められる書類を遅滞なく提出する体制を整えること

東京都目黒区という地域特性から、倉庫・物流体制の確保は引き続き大きな課題である。これまで専門家派遣を通じて整えてきた組織基盤を土台に、課題を継続的に発信してきた結果、社会福祉協議会からは物流会社の活用について、また町会長からは倉庫の借入れについて紹介を受けるなど、課題解決に向けた具体的な動きが生まれ始めている。

前述の「食品調達力の不足」「コア人材の不足」「倉庫・物流体制の不足」という3つの中長期的課題についても、今後は関係機関との連携を一層深めながら解決を目指す。そのためにも、認定 NPO 法人の取得は、団体の次のステップを後押しする重要な基盤になると考えている。



▲専門家とともに申請書類の作成や運用体制の見直しを進めた

団体担当者より

専門家派遣事業と基礎セミナーの活用は団体運営にとって大きな助けとなりました。自団体の視点だけに偏らず、他団体の事例や運営方法を知る機会が得られたことはとてもありがたかったです。これにより井の中の蛙にならず、外部の知見を取り入れながら団体の基盤を見直す風土ができてきております。

食品衛生管理や組織体制の整備などの急激な改善が難しい分野においても、段階的に進める姿勢が重要で、その際にアドバイスが参考になりました。これからも地域の困窮世帯への食品アクセス向上に向けて頑張っていきたいと思います。

理事長
平瀬栄治氏



専門家の支援内容・派遣実績

専門家名：マネジメント・クライメイト・ラボ 合同会社 田中入馬
支援分野：基盤強化・資金調達
専門家名：認定NPO法人セカンドハーベスト・ジャパン 芝田雄司
支援分野：地域連携・寄贈元開拓
専門家名：フードバンク滋賀 太田茂雄
支援分野：パントリー活動支援
専門家名：雪印メグミルクビジネスソリューション 株式会社 齋藤健一郎
支援分野：食品衛生管理
専門家名：特定非営利活動法人セイエン 関口宏聡
支援分野：認定NPO取得

専門家派遣実績

2022年：3回5.5時間／マネジメント・クライメイト・ラボ合同会社 田中入馬
2023年：①2回2.5時間／マネジメント・クライメイト・ラボ 合同会社 田中入馬
②2回3.5時間／フードバンク滋賀 太田茂雄
2024年：①6回8時間／認定NPO法人セカンドハーベスト・ジャパン 芝田雄司
②1回2時間／雪印メグミルクビジネスソリューション株式会社 齋藤健一郎
2025年：7回8時間／特定非営利活動法人セイエン 関口宏聡(認定NPO取得)

団体概要

団体名：認定NPO法人 フードバンク目黒
所在地：東京都目黒区
代表者：平瀬栄治
設立年：2017年

CASE 05

当番制で衛生管理に取り組み 意識向上と管理体制の維持・向上へ

一般社団法人 フードバンク大和高田

背景・課題

活動を始めたきっかけは、2020年のコロナ禍に市内の子ども食堂が合同で食品配布を実施したこと。この取り組みを通じて、各団体が支援している家庭には共通する課題やニーズがあることが明らかになった。

その後、複数回の食品配布イベントを重ねるうち「困っている家庭に、より確実に食品を届けたい」という思いが強まり、子ども食堂と連携しフードバンクを立ち上げた。

しかし専門的な衛生管理の指導を受ける機会がなく、基本的な管理方法の確認や、倉庫の状況を客観的な視点でチェックする必要性を感じていた。そこで昨年度、食品衛生管理の専門家派遣を希望した。

専門家との取り組み・変化

専門家派遣をきっかけに、スタッフが週1回の当番制で衛生管理に取り組む体制を整えた。具体的には、作業前の体調確認の徹底、害虫トラップの管理方法の明確化、常温保存における温度基準の確認などを行っている。

また、手洗い用の水道を新設したほか、チョコレートなど温度管理が必要な食品を冷凍庫で保管するなど、設備面・運用面の改善も進めた。こうした取り組みによりスタッフ一人ひとりの衛生意識が高まり、日常的な行動の改善につながっている。

活動に慣れることで生じる見落としを防ぐためにも、今後も専門家による定期的なチェックを受け、意識と管理体制の維持・向上に努める。

団体担当者より

活動を継続・発展させていく上で、食品トレーサビリティの確保や、第三者の視点を取り入れた管理体制、安心・安全の徹底に重点を置いています。

現在は個人からの寄贈やフードドライブ品が中心ですが、今後は企業からの寄贈が増えることも想定しています。万が一の際に備え、配布した食品が誰に渡ったかを把握できるよう、個別配布においても記録を残す管理体制を整えていきたいです。

また、食品の渡し方についても見直しを進めていて、今後はフードバンク単独での配布会に加え、行政や社会福祉協議会を通じた支援を強化していく予定。支援が必要な家庭に、適切なタイミングで確実に食品を届けるため、高田市と連携した配布の試みも始めています。福祉の専門機関と連携することで、より効果的な支援につなげていきたいです。



▲期限が近いものを分かりやすく工夫



▲正しい手洗い方法(左)や緊急対応の連絡先一覧(右)を掲示



▲新設した手洗い用の水道

専門家の支援内容・派遣実績

2024年：1回2時間/公益財団法人日本フードバンク連盟 山登正夫(食品衛生管理)
2025年：1回2時間/NPO法人フードバンク福岡 岩崎幹明(食品衛生管理)

団体概要

団体名：一般社団法人フードバンク大和高田
所在地：奈良県大和高田市
代表者：松田善夫
設立年：2020年

CASE 06

少数精鋭で点検項目の見える化と 短いサイクルで食料流通できる体制を フードバンク泉佐野（NPO 法人キリンこども応援団）

専門家派遣を通じたグッドポイント

☑**密なコミュニケーションで温度管理・食品管理・体調管理を徹底**：少人数だからこそ、日々の業務の報告連絡事項も漏れなく伝達を行っている。また、スタッフの体調管理についても少しの変化にも気づきやすく、声を掛け合いながら万全の体調で行えるように日頃から意識づけが自然にできている。

☑**5Sの基礎「手洗い 60秒」も掲示で啓発**：菌を持ち込まないために、作業前に手洗いをするのは衛生管理の基本。倉庫改修時に設置した手洗い場には、手洗いの手順を示すポスターを掲示し、手洗い徹底の啓発を行っている。

☑**食料はパレットを積むことで床からの高さを確保**：ガイドラインを基準に、食料を置く際に床からの高さをパレットを積むことで担保している。例えば段ボールに入っていない食料はパレット二段以上など、メンバー間でも覚えやすく、共有しやすいルールを独自に設定している。

参考：5Sを保つ環境づくりのための4つの長さ

- 床面 15cm**：段ボールの保管
→床の汚れが直接付着しない、汚れてもずらして掃除できる
- 床面 60cm**：ふたができない食品の保管
→跳ね水の混入を防止できる
- 床面 80~90cm**：作業台
→作業も清掃もしやすい
※段ボールを置く場合違う台を利用する
- 壁面 15cm**：食品保管棚と壁との距離
→通気性を良くし、壁掃除、有害生物の駆除が行える隙間を作る

専門家から見た現状と課題

☑少人数のメンバーで効率よく衛生管理体制を整えている。食品の衛生管理に関して各種チェック記録なども手間を惜しまず実行している。

☑一方で、食品事故やフードディフェンスなどの見地から、これら発生時の緊急対応マニュアルの作成を今後の課題としている。続けて、各種作業マニュアルの作成を順次行っていくことが望まれる。

☑お米の取り扱いについては、重要な食品であり、生鮮品でもある。高温多湿を避け、コクゾウムシなどの発生を防ぐ低温15℃以下での保管が望まれる。



◀倉庫入口付近に設置された手洗い場と掲示



◀作業を安全にするために設置した明かり



◀直置きをせず床からの高さを確保している

専門家の支援内容・派遣実績

2025年：1回2時間／公益財団法人日本フードバンク連盟
山登正夫(支援分野：食品衛生管理)

団体概要

団体名：フードバンク泉佐野
(NPO法人キリンこども応援団)
所在地：大阪府泉佐野市
代表者：代表理事 水取博隆
設立年：2023 年

深掘りテーマ



解説：吉村 雅志
NPO 法人セカンドハーベスト・ジャパン ロジスティクス担当マネージャー

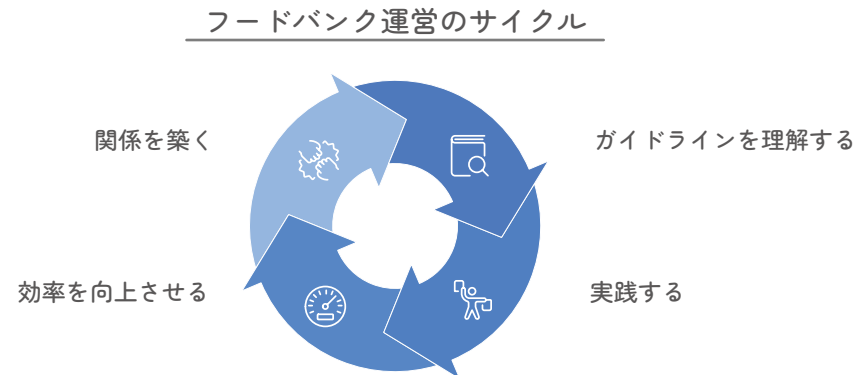
はじめに

フードバンク活動の基本である食品の受け取りから、保管管理や出庫にいたる一連の流れについて、効率や衛生管理などの視点で基本的な考え方を整理した上で「検品」「保管の仕方」「賞味期限管理（システムとアナログ）」「什器の取扱いなどの諸注意事項（リスク）」などについて、具体的な事例を紹介する。

これらを通じて①運営能力の向上と②効率性・信頼性の向上を目指す。

①運営能力については、消費者庁のガイドラインに準拠した物品管理の基本的な考え方を理解し、活動現場で実践できるようになることを想定している。

②効率性・信頼性については、物品管理の具体的なノウハウを獲得することで、情報と時間を効率的に管理し、取り組む過程で寄付者や食品提供者との関係性を深めることができると考えている。



受取～保管管理の実践事例

1. 寄贈食品に対する事前情報の取得

寄贈申込書のサンプル

寄贈食品の納品前に以下の情報を取得しておく。
 名称・数量・入数・内容量・温度帯（保存上の注意点）・
 賞味期限・成分表示・アレルギー情報の有無・寄贈理由等

これらの情報を把握しておくことで、保管のための事前準備や、次に食品を渡す先への必要な情報連絡を予測することができる。

寄贈申込書												
寄贈品共通情報												
寄贈主ID												
御社名		部署名										
ご届出番号												
ご住所												
お電話番号												
寄贈品保管場所(倉庫)												
定額予定納期												
受け渡しの方法	2 H3指定場所へ納入											
備考	※その他詳細情報、写真等ありましたら、こちらに貼付をお願いいたします。											
寄贈品商品情報												
品名	製造業者等	ケース数①	1ケースあたりの入数②	内容量(kg)③	総重量(kg) ①×⑤×③	賞味期限 年 月 日	賞味理由	温度管理	アレルギー表示の有無	現在庫品の保管状態	ケース外寸(cm) 幅×奥行×高さ	特記事項
		ケース		kg	kg							
		ケース		kg	kg							
		ケース		kg	kg							
		ケース		kg	kg							
		ケース		kg	kg							

※資料提供：セカンドハーベスト・ジャパン

2. 受け取り（入荷検品）

入荷予定表

入荷予定表（事前情報をもとに作成）を事前に準備し、
入荷時に検品した結果を記入し保管する。予定と違った
場合は、寄贈主に必ず報告する。
（冷蔵・冷凍品受け入れの際は、検温器で受け入れ時の

温度を測定し、記録する。)

これらを徹底することで、万が一提供した食品に不備があった場合などに、入荷時の状態を振り返って確認することができる。

入荷予定表														
荷荷番号	入荷予定日	新機台ID	機種名	荷荷品名	予定数量	入荷数量	単位	荷付期日	荷付記事	変更	荷付	荷付	荷付	備考
00000864	2025-08-04	100091	パチンコ	パチンコ	1	2	台	2025-08-04	2025-08-04	変更	✓	✓	✓	
00000869	2025-08-04	100091	パチンコ	パチンコ	1	4	台	2025-08-04	2025-08-04	変更	✓	✓	✓	
00000874	2025-08-04	100091	パチンコ	パチンコ	1	676	台	2025-08-12	2025-08-12	変更	✓	✓	✓	※新機台は新機台記録、旧機台は旧機台記録
00000902	2025-07-31	100091	パチンコ	パチンコ	400	450	台	2025-08-12	2025-08-12	変更	✓	✓	✓	※新機台は新機台記録、旧機台は旧機台記録
00001019	2025-08-04	100091	パチンコ	パチンコ	521	62	台	2025-08-12	2025-08-12	変更	✓	✓	✓	
00001022	2025-08-04	100091	パチンコ	パチンコ	340	240	台	2025-08-12	2025-08-12	変更	✓	✓	✓	
00001023	2025-08-04	100091	パチンコ	パチンコ	340	240	台	2025-08-12	2025-08-12	変更	✓	✓	✓	
00001030	2025-08-04	100115	パチンコ	パチンコ	1	6	台	2025-08-12	2025-08-12	変更	✓	✓	✓	
00000918	2025-08-04	100116	パチンコ	パチンコ	30	30	台	2025-08-12	2025-08-12	変更	✓	✓	✓	
00000919	2025-08-04	100116	パチンコ	パチンコ	373	373	台	2025-08-12	2025-08-12	変更	✓	✓	✓	9/13 14%、9/16 25%
00000920	2025-08-04	100116	パチンコ	パチンコ	10	10	台	2025-08-12	2025-08-12	変更	✓	✓	✓	9/10 8%、9/19 2%
00000931	2025-08-04	100116	パチンコ	パチンコ	1	7	台	2025-08-12	2025-08-12	変更	✓	✓	✓	
00000932	2025-08-04	100116	パチンコ	パチンコ	218	118	台	2025-08-12	2025-08-12	変更	✓	✓	✓	110
00000933	2025-08-04	100116	パチンコ	パチンコ	218	618	台	2025-08-12	2025-08-12	変更	✓	✓	✓	
00000934	2025-08-04	100116	パチンコ	パチンコ	113	733	台	2025-08-12	2025-08-12	変更	✓	✓	✓	
00001013	2025-08-04	100117	パチンコ	パチンコ	1	24	台	2025-08-12	2025-08-12	変更	✓	✓	✓	
00000915	2025-08-04	100118	パチンコ	パチンコ	1	44	台	2025-08-12	2025-08-12	変更	✓	✓	✓	
予定外入荷記入欄														

▲入荷予定表のサンプルと検温器（赤枠部分に常温等と記載）



3. 保管管理

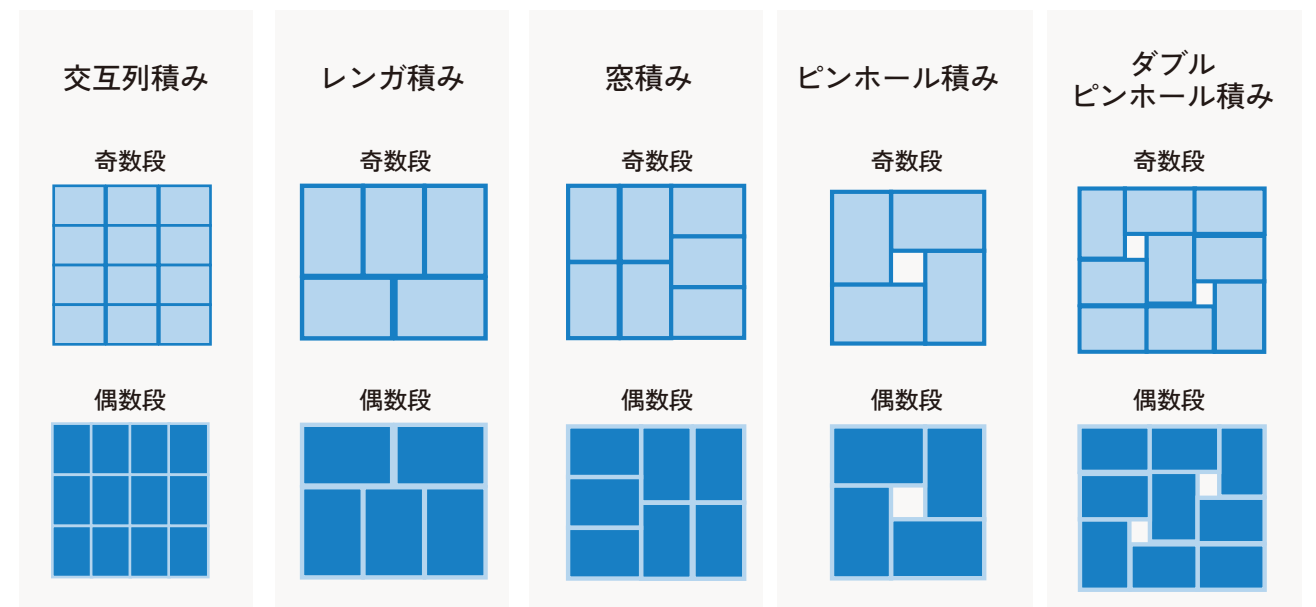
パレットへの積み付け

積み方によって、期待される効果が異なるため、積み荷の形状や重量によって適した積み方を選択する必要がある。適切に選択することにより作業効率を上げることができ、人為的な事故を防ぐことにもつながる。

- ・重いものは下に、軽いものは上に：重心を安定させ、

荷崩れを防ぐ

- ・箱の角がはみ出ないように：オーバーハングを避け、破損や事故を防ぐ
- ・固定：ストレッチフィルムやベルトで荷物を固定し、安定性を高める



カゴ車への保管

カゴ車に寄贈品を保管する場合は、その目的により積み方が変わるため、保管期間や次に想定される流れによって、同じ積み荷でも保管方法を選択する必要がある。



▲左：輸送を目的とした場合。安定性を重視
右：保管を目的とした場合。取り出しやすさを重視

冷蔵・冷凍庫での積み方

冷蔵・冷凍庫で保管する場合、保管期間が長くなることも想定し、積み荷の安定性を重視する必要がある。

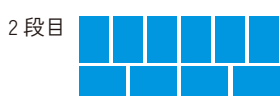
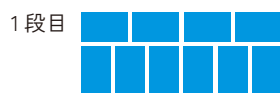
荷崩れしない箱の積み方



◀棒積み：右に傾き不安定



◀5箱ずつ組んで積む：安定



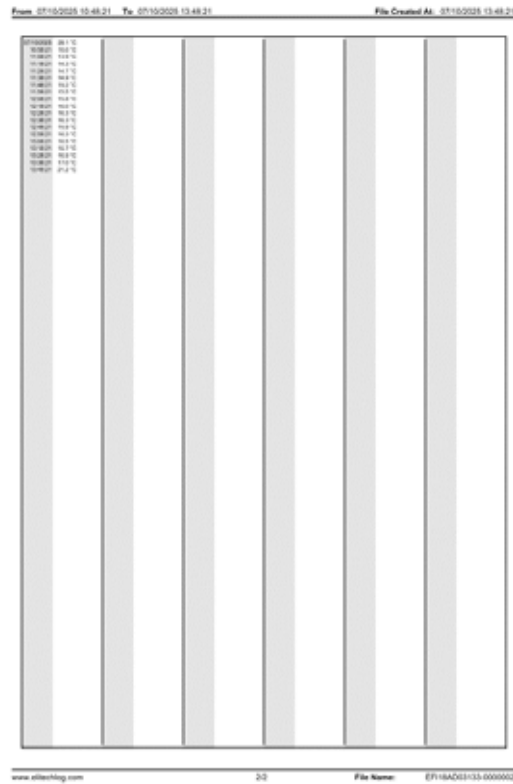
温度管理

どのような形でも朝昼晩の記録をすることで、温度変化を把握していることが重要である。



◀データロガー（2,000円前後）

設定した間隔で温度を測定し記録する機器。記録されたデータを、後で解析することで、温度変化の推移を把握できる。保冷剤の効果検証や最終の配送先までの温度変化の確認などに使用。主な特徴として、電源のない場所や遠隔地でもパソコンなしで単体で動作する。多くのモデルがバッテリー駆動のため、長時間にわたる連続的な計測が可能である。



◀解析データ

倉庫内レイアウト

倉庫内のレイアウトは効率的な作業、ひいては運営能力の向上につながる重要な観点である。日々の積み荷の出入りを想像しながら、受入の事前準備を整えることが重要である。

例えば、受け入れるスペースはあるか、なければ事前に何かやるべき対応策はあるかや、入荷情報に洩れはな

いか、当日の段取り、荷受けの算段などを確認することで、受け入れ後の作業の省力化を図ることができる。

倉庫のレイアウトについては、団体の課題や目的によって方向性が変わってくる。漠然とではなく、課題や目的を具体的に把握することから始めてみることをおすすめする。

提供時の注意点と実践

衛生上の注意点 - 食品、カゴの取り扱い -

食品事故を防ぐため、食品は直置きしないのが鉄則。また食品を取り扱う前の手洗いは15秒以上が推奨される。

空オリコン、空カゴも直置きしない。食品が入っていないから良いと思いがちだが、重ねるとオリコンの底面が下のオリコンに接触してしまい、食品を入れる内面の部分に菌が侵入するリスクがある。



▲すのこやパレットを活用し、直置きしない工夫をしている



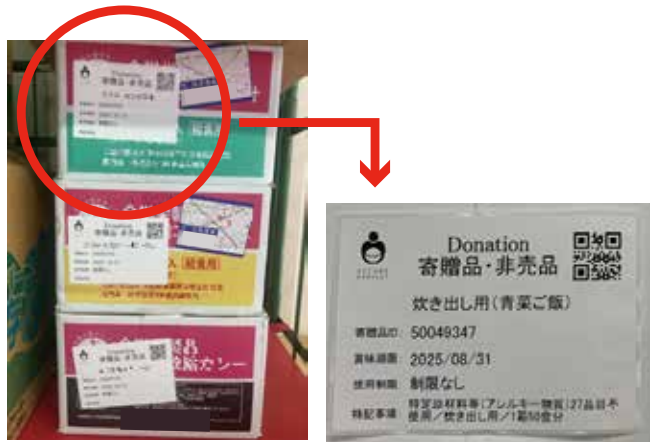
▲空のオリコンもパレットなどを活用し直置きしない

賞味期限管理 - ベースとなるデジタル管理 -

寄贈品管理システムによる賞味期限の把握をベースにしつつも、見落としを防ぐために個別対応を併用してアナログ対応が必要となる。

寄贈品ID	寄贈品名	寄贈方法	在庫数	入数	賞味期限	現状	特記事項
00000001	おにぎり	100個入りパック	100	0	2025/08/31	在庫あり	
00000002	おにぎり	100個入りパック	100	0	2025/08/31	在庫あり	
00000003	おにぎり	100個入りパック	100	0	2025/08/31	在庫あり	
00000004	おにぎり	100個入りパック	100	0	2025/08/31	在庫あり	
00000005	おにぎり	100個入りパック	100	0	2025/08/31	在庫あり	
00000006	おにぎり	100個入りパック	100	0	2025/08/31	在庫あり	
00000007	おにぎり	100個入りパック	100	0	2025/08/31	在庫あり	
00000008	おにぎり	100個入りパック	100	0	2025/08/31	在庫あり	
00000009	おにぎり	100個入りパック	100	0	2025/08/31	在庫あり	
00000010	おにぎり	100個入りパック	100	0	2025/08/31	在庫あり	

▲寄贈品管理システムの例。寄贈ID・寄贈品名・寄贈主名・在庫数・入数・賞味期限・特記事項が入力されている



◀寄贈品管理システムから発行されたQRラベルのサンプル

賞味期限管理 - 個別のアナログ管理 -

写真の例の他、外側にもみ表示があり、小分けの内側には表示がない場合は、QR コードを複数枚印刷して小分けの食品にも貼付したり、ラベルレスの食品（成分表示が一つしかない）については、小分けにせずにパックでの配布を依頼したりするなどの対応が必要である。



◀パレット上に複数の食品が保管されている場合、それぞれの期限を書き貼付



▲消費期限が迫っている場合、別途期限を大きく書き貼付



▲カゴ車に様々な食品が保管されている場合、複数のQR ラベルを透明フォルダに入れてぶらさげる

冷蔵・冷凍品提供時の対応 ①食品提供前の確認

適切な温度での保管管理を維持して食品提供を行うために、とくに冷蔵・冷凍品には注意が必要。

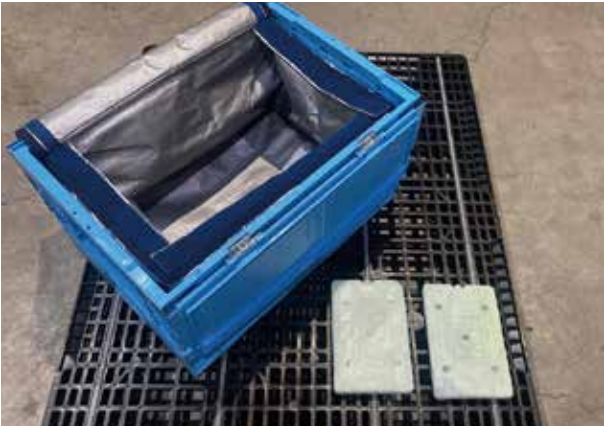
受付時に冷蔵・冷凍品の持ち帰りの有無を確認し、持ち帰る場合には保冷バックや保冷剤を確認する。

埼玉 引き取り予約票 団体引取予約表			2025/8/6		2HJスタッフ 記入欄									
	予約時間	提供先ID	団体名称	団体タイプ	来所時間	退所時間	冷蔵・冷凍品 の受取	保冷箱の 確認	保冷剤の 確認	共同引取 の有無	直近使用日	世帯数	人数	備考
1	13:30	501020	パントリー-団体A	パントリー			希望しない			共同引取 なし	2025-08-09	80	220	
2	13:30	500806	学習支援団体A	学校外学習生活支援団 体			希望する			共同引取 なし	2025-08-10	30	100	
3	14:00	501132	炊き出し団体A	混合（炊出団体含む）			希望する			共同引取 あり	2025-08-11	290	420	
4	14:00	501042	パントリー-団体B	パントリー			希望する			共同引取 なし	2025-08-16	60	194	
5	14:00	500991	パントリー-団体C	パントリー			希望する			共同引取 なし	2025-08-10	0	100	
6	14:30	500834	パントリー-団体D	パントリー			希望する			共同引取 なし	2025-08-16	250	750	
7	14:30	500818	パントリー-団体E	パントリー			希望しない			共同引取 なし	2025-08-16	75	225	
8	14:30	500829	パントリー-団体F	パントリー			希望しない			共同引取 なし	2025-08-17	68	126	
9														
10														

▲寄贈品管理システムから印字された引取受付表

冷蔵・冷凍品提供時の対応 ②冷蔵品と冷凍品の違い

氷は、5℃程度を維持することができるので、冷蔵品には対応できる。しかし冷凍品はマイナスの温度を維持する必要があるため、氷だけでは温度管理が不十分。保冷剤や保冷バックが必要になる。



▲「ロゴス」倍速凍結氷点下バック、表面温度 -16℃が持続 ※セカンドハーベスト・ジャパン推奨



▲「ロックアイス」冷蔵品は 10℃以下を維持（コンビニのロックアイスでも可）

リスク管理 <トレーサビリティ>

寄贈された食品を、いつ、どこに、どのくらい提供したのか記録しておくこと。さらに、先述したとおり、どのような状態で保管されていたかにも必要に応じて提示ができるように、温度管理についても記録しておく必要がある。このように、記録を正確に残し、事故発生時に迅速に活用できるよう整理・保管しておく。団体の安全管理について証明できるデータとなる。

1. 入荷時の情報

検品時に「数量・状態・温度」について記録することが非常に重要（一定期間保管）。

▲P.28 で紹介した入荷予定表で記録

2. 出荷時の情報

いつ、どこに、どのくらい提供したか、提供先への連絡先もすぐに分かるようにしておく。即提供停止、全品回収が必要な緊急事態にも備えることができる。

▲出荷管理画面

3. 在庫情報

どこにどのくらい在庫が残っているかを把握する。現場に連絡して提供停止を指示する場合にも対応できる。

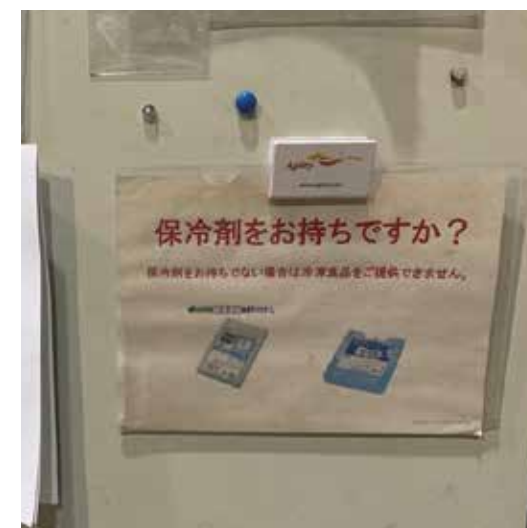
32.在庫管理					
スペース: 寄贈品管理システム アプリ: 32.在庫管理					
基本情報					
寄贈品ID	寄贈品名	寄贈主名	保管場所↓	在庫数	
50050451	...	...	流通センター	2,688	
50050451	...	...	神奈川拠点	55	
50050451	...	...	埼玉拠点	913	

▲出荷管理画面

倉庫内掲示物の例



▲壁には注意事項を貼り、常に意識できるように



▲冷凍庫の扉には、冷凍品利用者への注意も

リスク管理 <什器の取り扱い>

手押し台車について

荷物が乗ることで加速することも想定して、必ずブレーキを使用する。

また他にも、積載重量を超えない、稼働時は特に前方に注意することを徹底する。



◀最大積載重量を把握する



▲使用していない時にも必ずブレーキをオンにする



ブレーキ



◀前方が確認できないほど荷物を高く積まない

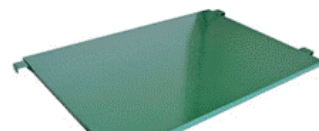
在庫管理のための便利グッズ



台車用ストッパー



カゴ車用ストッパー



カゴ車中間棚板



カゴ車用カバー



パレット用カバー



カゴ車用保冷カバー



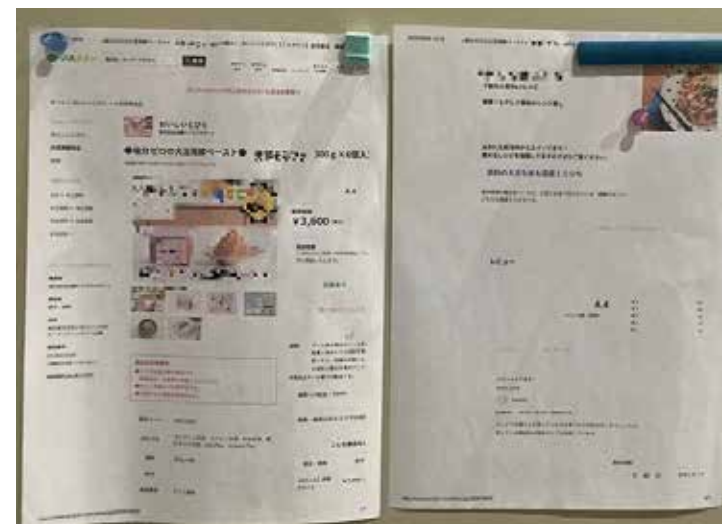
冷凍品用カゴ車



冷凍品用カゴ車（カバーを閉じた状態）



カゴ車用ゴムベルト



▲寄贈品を使ったレシピ



▲アルファ米の炊飯器での炊き方



◀フードバンクオンライン研修動画
「物品管理（受け入れから提供まで）の基本的な考え方」で詳しく解説しています

THEME
02

食品アクセスの整備の必要性和 フードバンクが担う役割

解説： 阿部 知幸 認定 NPO 法人フードバンク岩手 副理事長兼事務局長
大西 連 認定 NPO 法人自立生活サポートセンター・もやい 理事長

はじめに

ここで扱う「食品アクセス（Food Access）」とは、様々な原因により食料品の購入や飲食に不便や苦勞を感じる人々が増加している社会課題のことをさす（農林水産省ウェブサイトより）。

1. 食品アクセスの背景

食品アクセスの概念は、国際的なフードセキュリティの議論を背景に、日本では 2020 年代に入って本格的に使われるようになった。

1996 年の世界食料サミット（FAO）で「フードセキュリティ（食料安全保障）」の定義が確立し、2002 年には「すべての人が、常に、十分で安全かつ栄養のある食料に、物理的・社会的・経済的にアクセスできる状態」と明文化された。この定義により、食料問題は供給量だけでなく、経済状況や社会環境を含めた「アクセス」の問題で

あることが明確になった。

日本では 2000 年代以降、「買物弱者」や「フードデザート（食の空白地帯）」といった概念が注目され始めた。2010 年代には、高齢化や単身世帯の増加、地方における小売店の減少などを背景に、物理的・経済的に食料を入手できない人々（食品アクセス困難者）が増加した。さらに 2020 年頃からは、新型コロナウイルス感染症の影響により、生活困窮者や子どもへの食支援の必要性が一層顕在化した。

こうした状況を受け、2024 年の「食料・農業・農村基本法」改正において、国の責務として「物理的・経済的食品アクセスの確保」が明記された。これ以降、農林水産省を中心に、フードバンク支援、こども食堂支援、移動販売支援など、食品アクセス確保に向けた制度の拡充が進められている。

2つの食品アクセス

	物理的アクセス	経済的アクセス
定義	地理的・物理的な理由により、食品を購入・入手することが困難な状態	経済的な理由により、必要な食品を十分に購入・入手できない状態
主な対象者	高齢者・障がい者・ 交通手段のない人・生活困窮者・ ひとり親家庭・過疎地住民など	非正規雇用など
主な課題	商店の減少・交通手段の不足・ 移動困難	所得の不足・物価高騰・ 生活費のひっ迫・社会的孤立
主な支援策	移動販売・買い物代行・交通支援・ フードバンク・地域商店街・子ども食堂・ フードパントリー・店の支援	食料配布・生活支援との連携
政策的背景	高齢化や過疎化の進行・ 地域インフラの衰退	経済格差の拡大・物価上昇・ 生活困窮者の増加
農水省の対応	物流生産性・食品アクセス 向上推進事業 （ラストワンマイル配送支援等）	食品アクセス確保緊急支援事業 （フードバンク等の機能強化）

2. 食品アクセスの二つの側面

物理的アクセス：自宅から店舗までの距離や、バス・電車などの公共交通手段が確保されているかどうか
経済的アクセス：食べ物が物理的に手に入るだけでなく、経済的負担なく購入・利用できるかどうか

フードバンク・フードパントリーは、「経済的アクセス」を担保するために、必要な人に食料を現物供給する役割を担っている。

3. 経済的アクセスの重要性

経済的な理由による食料支援の要請が増える中で、

フードバンクやフードパントリーが果たす役割への期待は高まっている。同時に、行政や関連する民間団体との連携の重要性も一層増している。その背景には、支援の対象となる当事者の多くが、経済的困難だけでなく、就労、健康、家庭環境、社会的孤立など、複合的な課題を抱えている現状がある。こうした状況では、食料の現物支給だけでは根本的な解決に至らず、当事者にとっても、支援団体にとっても、結果的に長期的な負担となる可能性がある。

そのため、食料支援を入口としつつ、それぞれの専門分野を担う相談窓口や支援機関と適切に連携し、包括的に対応していくことが求められている。

事例① 行政・他機関連携を軸とした食料支援 認定 NPO 法人フードバンク岩手

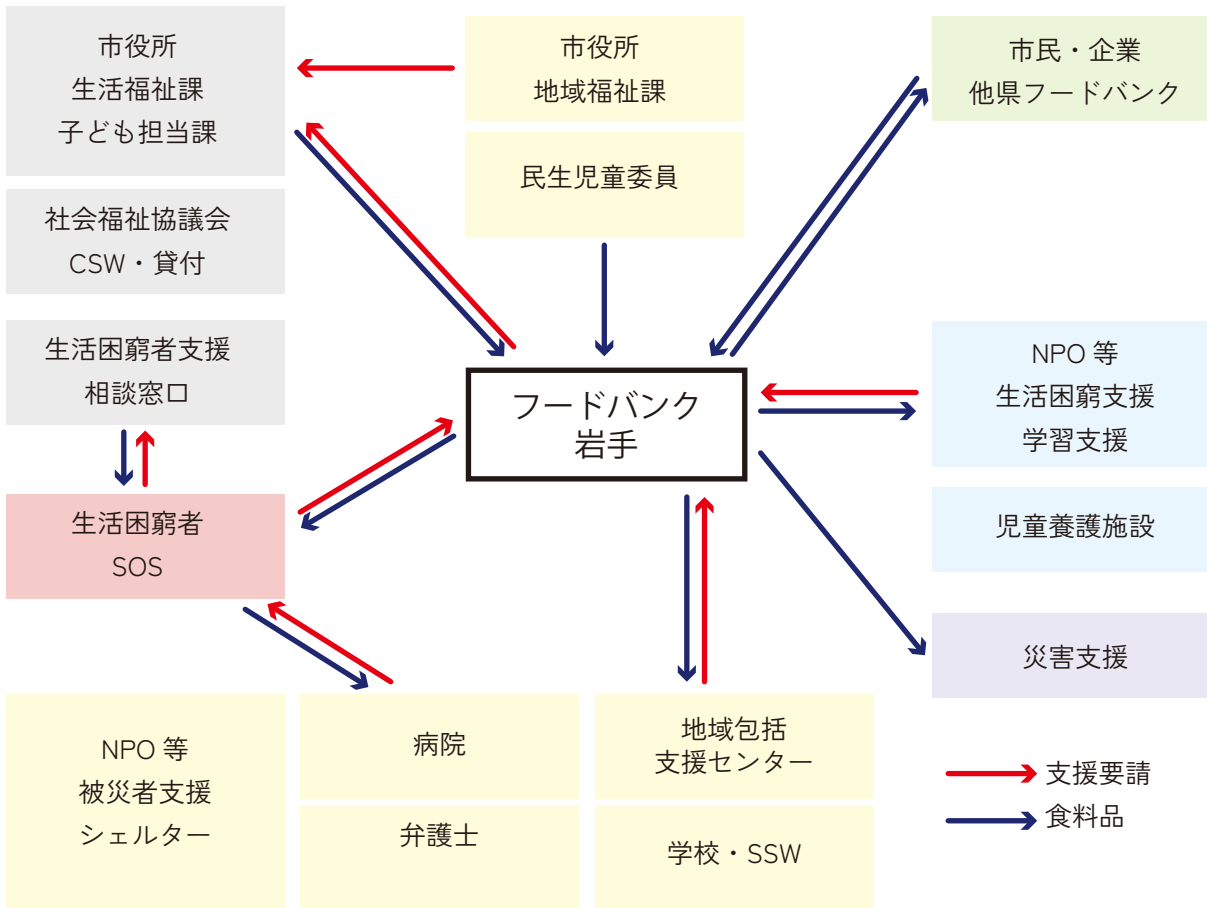
1. 背景

フードバンク岩手に寄せられる食料支援の相談の多くは、経済的困窮を直接の理由としているが、その背景には就労不安、健康問題、家庭内の課題、社会的孤立など、複合的な困難が存在している。こうした課題は、単一の支援機関だけで対応することが難しく、分野横断的な連携が不可欠となっている。

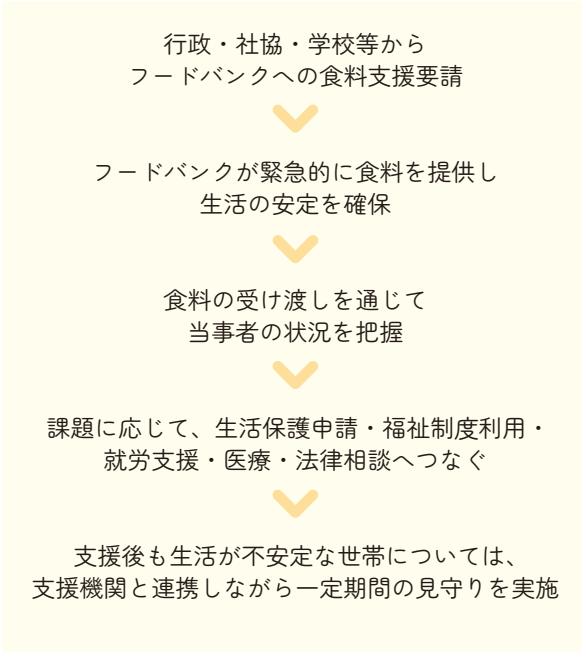
2. 連携体制の構築

フードバンク岩手では、食料支援を「単独で完結させない」ことを前提に、行政や関係機関との役割分担を明確にした連携体制を構築している。市町村の生活福祉課や子ども担当課、社会福祉協議会の生活困窮者支援窓口をはじめ、医療機関、法律相談機関、就労支援団体、子ども支援 NPO などと日常的に情報共有を行っている。

各機関との連携（フードバンクと食料支援機関）



3. 具体的な連携の流れ



4. 課題と展望

このような取り組みにより、食料支援が一時的な配布に終わらず、制度利用や自立支援につながるケースが生まれている。一方で、フードバンク単独では解決できない課題も多く、行政や専門機関との継続的な連携が不可欠であることも明らかになっている。

フードバンク岩手の事例は、食料支援が命を守る即効性のある支援であると同時に、複合的な課題を抱える人を社会的支援につなぐハブとして機能し得ることを示している。

事例② 食を通じて孤立と貧困に向き合う
認定 NPO 法人自立生活サポートセンター・もやい

1. 背景

認定 NPO 法人自立生活サポートセンター・もやいは、日本国内の貧困や格差の問題に取り組む団体として、2001年に設立された。生活困窮者への相談支援をはじめ、住まいの確保、食料支援、居場所づくりなどを一体的に行い、年間 7,000 ～ 8,000 件の相談対応と、3.5 万人以上への食料支援を実施している。

もやいの支援の根底にある考え方は、路上支援の現場で語られてきた「ねどこ(住まい)」「めし(食)」「なかま(つながり)」という三つの要素である。安定した生活を送るためには、住まいや食だけでなく、人とのつながりが不可欠であり、支援は単なるサービス提供ではなく、当事者と共に社会を変えていく運動として捉えられている。当事者を支援される存在としてではなく、活動を共につくり進めるなかまと位置づけている点が、大きな特徴である。

2. 食を起点とした支援の特徴

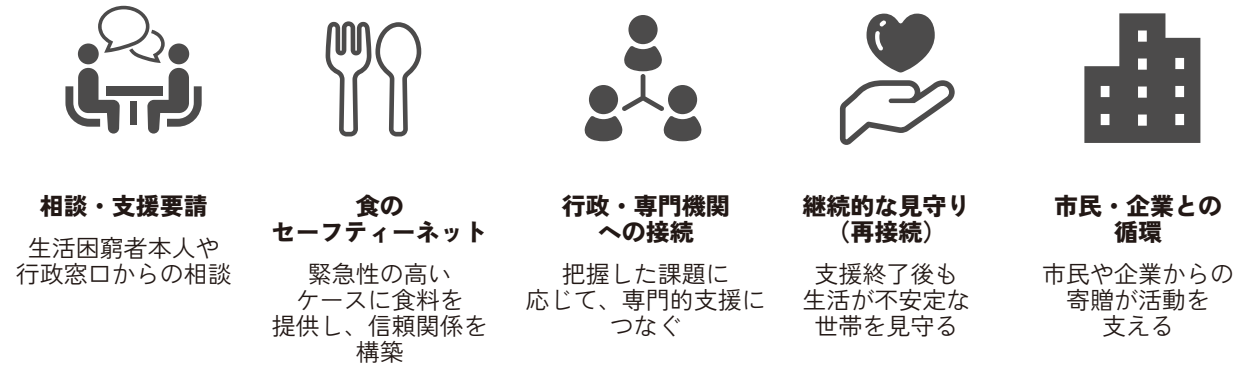
こうした考え方のもと、もやいでは食を重要な支援の入り口として活用してきた。団体の前身は、野宿状態にある人たちとの食事会であり、住まいを得た後も、アパートで孤立して暮らす人が多いという課題があった。そこで、食事を共にする場を通じて人と人がつながる仕組みとして、サロンという形の居場所づくりを継続している。食は、緊急的に生活を支える糧であると同時に、継続的に生活を下支えし、社会や制度につながるきっかけとなっている。

3. 課題と展望

食の支援活動は、当事者・支援団体・食品提供者の三者にとって価値を生む「三方よし」の取り組みである。当事者にとっては生活を守る糧となり、社会や制度とつながる入口となる。支援団体にとっては、当事者や他分野・多職種の団体との連携を生み出す基盤となる。食品提供者にとっても、食品ロス削減に貢献しながら、社会との新たな接点を持つ機会となっている。

一方で課題も明確である。地域によっては食料支援の担い手が不足しており、利用に対する心理的なハードルも存在する。支援団体側では、財政や人材、物流拠点の不安定さが継続的な運営の課題となっている。さらに、食品提供者と現場ニーズとのミスマッチも起こりやすい。こうした状況を踏まえ、もやいは食の支援活動を一過性のものにせず、公的制度と民間の取り組みを整理しながら、持続的に育てていく必要性を提起している。

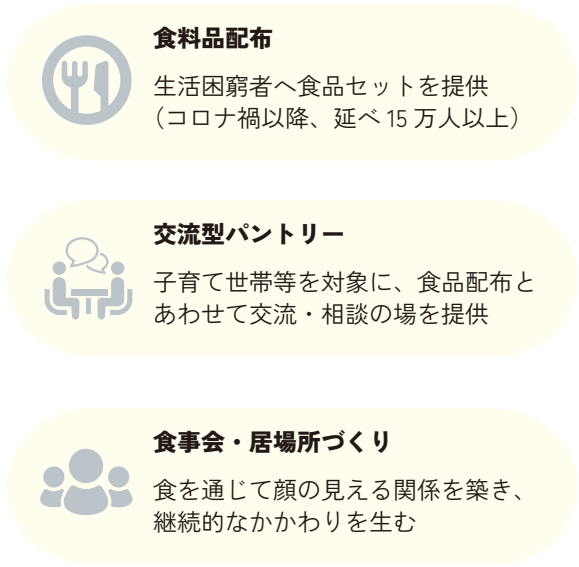
フードバンク岩手の支援連携



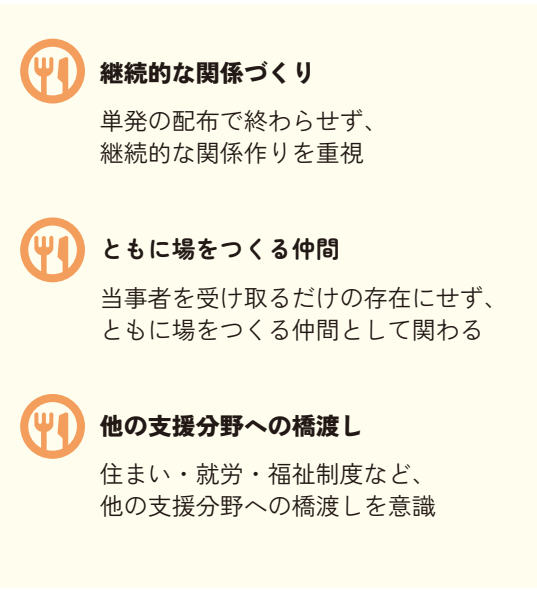
食料支援がもたらす効果

効果	
利用者	食の安心確保 孤立の緩和 相談先へのアクセス向上
	生活課題への早期把握 継続支援への展開
支援団体	食品ロス削減 社会課題への参加機会の創出

具体的な取り組み



食品支援の特徴



参考：行政の窓口から支援要請に対して必要な情報をとりまとめた発注票

フードバンク岩手より

フードバンク岩手 食料品セット発注票 ①

2025 年 9 月 24 日

依頼機関・団体	
担当課	
担当者	
連絡先(電話等)	

== ここ以下は支援対象世帯について可能な範囲で記載をお願いいたします ==

対象世帯の食料支援利用回数	☐ 初回 ☒ 2回目 ☐ 3回以上 ※2年前に市社協から定期便利用歴
家族構成	母(24歳)、女兒(3歳)
対象世帯の状況	母は仕事をしているが歩合制のため、今月から無収入。 母は「今、家には何も無い」と話し、調味料を含む食料全般を希望している。今のところライフラインは止まっておらず、ガスコンロ、炊飯器の家電は使用できる状態。 これまでは母方実家から食べ物を貰ってつないでいたが、実家からの継続的な支援も困難となり食料支援を希望。
今後の見通し(支援計画等があればご記入ください)	母は転職を希望しており、来年の1月までには転職したいと話す。
現在の収入等(該当するものを全てにチェック)	☐ 生活保護受給中 ☐ 生活保護申請中 ☐ 生活保護申請予定 ☒ 無収入 ☐ 年金 ☐ 給与 ☐ パート・アルバイト ☐ 自営業 ☒ 手当など ☐ 仕送り ☐ その他
ライフラインの状況(該当するものにチェック)	☒ 電気 有 ☐ 電気 無(止) ☒ ガス 有 ☐ ガス 無(止) ☒ 水道 有 ☐ 水道 無(止)
相談時の所持金と借金	☒ 1000円未満 ☐ 30,000円未満 ☐ 30,000円以上 ☐ 100,000円以上 ☒ 借金有 ☐ 借金無
食品アレルギー・持病等による食べられないもの	☒ 特になし ☐ あり
必要なもの(在庫がある場合は対応可)	調味料を含む食料全般
食料支援期間	二週間分
受け渡し日時・方法(特殊な場合はご相談ください)	フードバンク岩手に直接引取か貴機関団体等へ配送 ☒ 引取 ☐ 配送 引き取りまたは配送到着希望日時 9/24、25は終日引き取り可能 25日 13:00.
東日本大震災の関係の有無	☐ 被災者である ☐ 直接ではないが間接的に影響あり ☒ 関係なし

フードバンク岩手 開所時間 火～金曜日 10:00～16:00

✉ foodbankiwate@gmail.com TEL/FAX 019-654-3545

参考：現場向けチェックリスト

食料支援を開始する際に確認する項目

現場向けチェックリスト（連携開始時）

① 初期対応（緊急性の確認）

- ☐ 食料の緊急性（今日・数日以内に必要か）
- ☐ 所持金・食料の在庫状況を把握した
- ☐ 緊急対応と中長期支援を分けて考える意識を共有した

② 当事者理解（聞き取り）

- ☐ 食料不足の背景（収入減、失業、制度の空白期間等）を確認
- ☐ 就労・健康・家族関係・住まい等の課題がないか整理
- ☐ 本人の意向（相談・制度利用への抵抗感）を把握

③ 食料支援の位置づけ共有

- ☐ 食料支援は一時的な支援であることを説明した
- ☐ 支援の目的（生活安定・次の支援につなぐ）を共有した
- ☐ 支援期間の目安を伝えた

④ 連携先の検討（出口設計）

- ☐ 行政（生活福祉課・子ども担当課等）への接続を検討
- ☐ 社会福祉協議会・生活困窮者支援窓口につなげる準備
- ☐ 就労・医療・法律など専門機関が必要か判断
- ☐ 誰が・いつ・どこにつなぐかを明確にした

⑤ 情報共有・役割分担

- ☐ 連携先と共有すべき情報を整理した（同意の有無含む）
- ☐ フードバンクが担う役割と他機関の役割を確認
- ☐ 抱え込みになっていないか確認

⑥ 継続・見守りの判断

- ☐ 支援後の生活が安定しているか見極める視点を持った
- ☐ 必要に応じて定期便・見守りを検討
- ☐ 再相談・再接続のルートを共有した

⑦ 振り返り（内部確認）

- ☐ 食料支援がゴールになっていないか
- ☐ 依存を生まない関わり方ができているか
- ☐ 連携上の課題をチームで共有した



◀フードバンクオンライン研修動画
「なぜ今、「経済的食料アクセス」の視点が重要なのか」で詳しく解説しています

THEME

03

食品衛生管理の基本的な考え方

解説：溝口 喜子
株式会社マイファーム（管理栄養士、公衆衛生学修士）

はじめに

食品衛生管理は食支援を行う上で避けては通れない取り組みべきテーマのひとつである。2024 年 12 月に、消費者庁や関連団体から構成される官民協議会において「食品寄附ガイドライン」が策定された。このガイドラインは、従来の農林水産省の「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」から、体制構築・トレーサビリティ・事故時の対応など、食品衛生に直結する新しい要素が全 150 ページに渡り取りまとめられている。一方で、これらを読み解き、自団体に落とし込むのは難しい。

そこで、消費者庁「食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～（第一版）」および、日本フードバンク連盟の監査項目を参考に株式会社マイファームが作成した「衛生管理状況を把握するためのセルフチェックリスト」を参照しながら、現場を意識した実践

方法やツールについて事例とともに紹介する。

今回「衛生管理状況を把握するためのセルフチェックリスト」の項目より抜粋して、団体規模に関わらず取り入れやすい重要項目について事例を紹介する。すべての項目を完璧に実施することを目指すというよりは現状の把握に活用いただけると幸甚である。



◀食品寄附ガイドライン
～食品寄附の信頼性向上に向けて～（第一版）

マイファーム作成「衛生管理状況を把握するためのセルフチェックリスト」

衛生管理セルフチェック			
食品衛生管理の専門家派遣を希望したフードバンク団体が、自団体の衛生管理状況を把握するためのセルフチェックです。本設問は、消費者庁「食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～（第一版）」および日本フードバンク連盟の監査項目を参照してマイファームが作成しました。対象活動は、事業者による食品寄附（フードドライブを除く）、調理を伴わない活動です。		FB	FP等
1	消費者庁が公開している「食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～」を参照して活動していますか？		
合意上の留意点			
2	寄附食品の提供に係る食品の取扱いについて、食品寄附者と合意書等を作成し、双方で保有されていますか？ *食品寄附者：一次生産、食品加工・製造、小売等の流通、ケータリング、ホスピタリティ部門等、食品サプライチェーンの各段階で余剰食品を提供する事業者、災害用備蓄食品等を提供する事業者、余剰農作物等を提供する農林水産業者等を含み、行政機関及び事業者ではない個人は含まない。	必要	
3	食品寄附者との合意書等の書面には次の内容が含まれていますか？ ア 食品寄附者における寄附食品の品質確保に関する事項（加工品については、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルゲン等に関する事項） イ フードバンクにおける転売等の禁止に関する事項 ウ フードバンクにおける寄附食品の品質管理に関する事項 エ フードバンクにおける寄附食品の取扱いに関する情報の記録及び保存並びに食品寄附者に対する結果の報告に関する事項 オ 寄附食品の品質に関わる責任の所在に関する事項 カ 寄附食品に係る事故発生時における対応に関する事項 キ 提供先の範囲 ク 契約書又は合意書の有効期間	必要	
4	福祉施設、フードパントリー、こども食堂等の提供先との間に合意書等を作成し、双方で保有されていますか？	必要	
5	提供先との合意書等の書面には次の内容が含まれていますか？ ア 保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルゲン等に関する事項 イ 提供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 寄附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 提供先における寄附食品の情報の取扱いに関する事項	必要	
6	提供先には寄附食品が転売されないよう周知を徹底していますか？（食品寄附者が転売について合意した場合を除く）	必要	
7	寄附食品の取扱いや、その提供に関する情報を記録し、原則1年以上保存していますか？	必要	
トレーサビリティ			
8	提供食品のトレーサビリティ*の仕組みはありますか？ *食品の取扱いの記録を残し、食品の移動履歴を把握できるようにする仕組み	必要	
9	受取時には次の内容の記録が表や画像情報などで作成され、1年以上保存されていますか？ 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 食品寄附者の氏名又は名称 コ 提供先の氏名又は名称 サ 受取場所 シ 提供場所セ 重量 ソ 受取時の品温（常温品を除く。）*スは次の質問で網羅します。	必要	
10	食品を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を記録していますか？	必要	
11	提供時には次の内容の記録が表や画像情報などで作成され、1年以上保存されていますか？ 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 食品寄附者の氏名又は名称 コ 提供先の氏名又は名称 サ 受取場所 シ 提供場所セ 重量 ソ 受取時の品温（常温品を除く。）	必要	
12	輸配送時には、送り状又は納品書などにより寄附食品の情報を提供先に適切に伝達するとともに、必要に応じて寄附食品の消費上の注意事項を伝達していますか？	必要	
13	印字のズレ等のある食品が提供された場合には、提供先が認識できるよう訂正後の情報の添付等を行っていますか？	必要	

衛生管理セルフチェック			
14	食品を提供した後に安全性に問題がある可能性がわかった場合や、食品寄附者からそのような連絡があった場合は、速やかにその情報を提供先に伝えていますか？	必要	必要
15	日々の活動マニュアルやチェックリスト等は作成されていますか？	必要	
16	日々の活動チェックリスト等は1年以上保管されていますか？	必要	
17	責任者は活動マニュアルやチェックリスト等の記録、伝達、保存の状況について定期的に確認していますか？	必要	
事故時の対応			
18	万が一の重大事故に備えて、保険に加入していますか？		
19	食品事故発生時の対応マニュアルは作成されていますか？		
安全面等の管理			
20	フードバンク衛生管理者*は設置されていますか？ *フードバンク衛生管理者：衛生の責任を負い、判断する者		
21	食品衛生管理に関して定期的な話し合いなどは行われていますか？		
22	食品取扱者に対して衛生管理マニュアルの内容が周知される仕組みがありますか？（チェックリスト、掲示物など）		
23	適切な保管・運搬を行うための施設や輸配送手段はそろっていますか？	必要	
寄附食品の品質・衛生管理			
24	食品寄附者に対して、寄附する食品の情報（名称、数量、保存の方法や保存上の注意点、消費期限又は賞味期限、アレルゲン等）を事前に提供するように求めていますか？	必要	
25	食品の受取及び輸配送時における検品 受取時には、食品寄附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、消費期限又は賞味期限、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無いことを確認していますか？	必要	必要
26	輸配送時には、食品寄附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、消費期限又は賞味期限、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無いことを確認していますか？	必要	必要
27	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、保管していますか？	必要	
28	提供時には、個別に表示が行われていない加工食品については、フードバンクが自らの責任において表示を貼付するなどして食品表示基準に従っていますか？	法令	法令
施設の衛生管理			
29	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されていますか？	必要	必要
30	施設内の採光、照明は十分ですか？暗くて作業し辛いということはないですか？（照度は作業台面で350ルクス以上、その他の場所で150ルクス以上？）	必要	必要
31	施設内の換気は十分行われていますか？	必要	必要
32	窓及び出入り口は、都度閉じられていますか？	必要	必要
33	じん埃*、ねずみ類、害虫等の侵入を防止する措置や、ねずみ類、害虫等の定期的な駆除作業を実施していますか？*ちりやほこり	必要	必要
34	トイレは常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行っていますか？	必要	必要
35	施設内では動物を飼育していませんか？	必要	必要
36	ゴミ箱はしっかりと閉められ、定期的の中身を捨て清潔に保たれていますか？		
37	施設内温度および湿度を毎日定時にチェック、記録し、温度湿度を年間を通じ、保管する食品に応じた適正な範囲に保っていますか？		
38	飲食、喫煙は決められた場所のみで行うことを周知していますか？		
食品取扱者の衛生管理			
39	活動の都度、食品取扱者の健康・衛生チェックをしていますか？		
40	食品取扱者が適切なタイミング・方法で手洗いをするよう掲示物などで周知されていますか？		
食品運搬車両・容器の衛生管理			
41	食品運搬車両・容器の清潔は守られていますか？		
42	食品運搬車両・容器の破損はありませんか？		
食品の衛生管理(入出庫時)			
43	食品は床に直置きせず、パレットや棚などの上に置かれていますか？		
44	異常のある食品があった場合、他食品と区別がつく表示をつけて隔離していますか？		必要
食品の衛生管理(保管時:常温品)			
45	食品は床に直置きせず、パレットや棚などの上に置かれていますか？	必要	
46	食品は洗剤や害虫駆除剤のような薬品や私物から離して保管されていますか？	必要	
47	異常のある食品があった場合、他食品と区別がつく表示をつけて隔離していますか？	必要	必要
48	消費・賞味期限切れを起こさないように適切に在庫が管理されていますか？		
食品の衛生管理(保管時:冷凍・冷蔵品)			
49	冷凍庫は食品を-18度またはそれ以下、冷蔵庫は10度の温度に保つことができていますか？	必要	
50	冷凍庫、冷蔵庫内に温度計が設置されていますか？	必要	
51	少なくとも活動日に庫内温度の確認と記録がされていますか？	必要	
52	冷凍庫・冷蔵庫内の食品に冷気が十分に循環できるよう整理整頓されていますか？	必要	
53	異常のある食品があった場合、他食品と区別がつく表示をつけて隔離していますか？	必要	必要
54	消費・賞味期限切れを起こさないように適切に在庫が管理されていますか？		

合意上の留意点

食品寄付を受けるにあたって、安全性・責任・目的を明確にし、寄付者とフードバンク団体双方を守るために合意書の締結が重要である。

まずは、食品の品質管理・安全性に関する責任が、寄付者からフードバンクへ移転する時点を明確にし、万一のトラブル時の責任の所在を整理する必要がある。

また、寄付食品が無償提供であり、再販売しないこと、事業目的に沿って使用されることを双方で確認することも重要である。

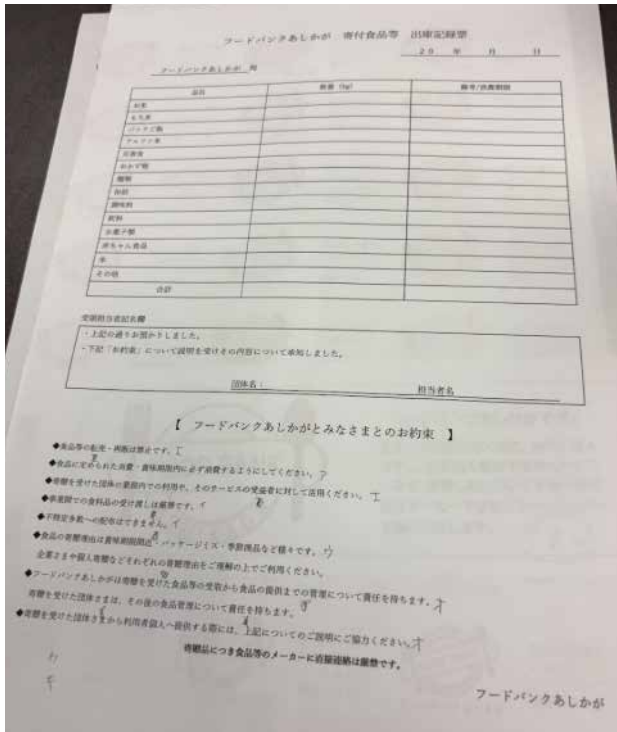
さらに、食品衛生法等の関連法令を踏まえ、賞味期限・表示・保管条件などの取り扱いルールを合意し、事業リスクを低減することにもつながる。

このように、寄付条件や運用方針を文書で共有することで、継続的で安心できる協力関係を築くことができる。

	合意上の留意点
4	福祉施設、フードパントリー、子ども食堂等の提供先との間に合意書等を作成し、双方で保有されていますか？
5	提供先との合意書等の書面には次の内容が含まれていますか？ ア 保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー等に関する事項 イ 提供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 寄附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 提供先における寄附食品の情報の取扱いに関する事項

▲「衛生管理状況を把握するためのセルフチェックリスト」より

責任範囲が一目で分かるよう明示（フードバンクあしかが）▶提供先で万が一食品に不具合があった場合に、メーカー等に直接連絡をするのではなくフードバンクに問い合わせるように連絡先を明示したシールを添付する



▲出庫記録・合意項目を記載した合意書（フードバンクあしかが）



安全面等の衛生管理

食品の取り扱いについては、受け取り時から受け渡し時までの間、留意すべき点が多岐に渡る。また、そこに複数の人が関与することで、点検すべき点について「伝えつつもり」になりやすい。そのため、周知の「方法」と「仕組み」が重要になる。以下に、実務で取り入れやすい工夫について紹介する。

	安全面等の管理
22	食品取扱者に対して衛生管理マニュアルの内容が周知される仕組みがありますか？（チェックリスト、掲示物など）

▲「衛生管理状況を把握するためのセルフチェックリスト」より

1. ルールを「覚えるもの」から「見れば分かるもの」にする
 - ・文章中心のマニュアルは最小限に
 - ・受入・保管・配布の各場面ごとに
 - チェックリスト化
 - NG 例の写真・イラスト掲示
 - ・倉庫・冷蔵庫・作業台の近くに貼る（現場掲示）等→現場で「考えなくても守れる」状態をつくる



2. 判断に迷う部分は「基準」を明確にする
 - ・「少しでも不安があれば廃棄」など迷ったらこうする、という共通ルール
 - ・賞味期限の目安、受入不可食品の一覧化 等→個人判断のばらつきを防ぐ



▲誰もが確認するホワイトボードの定位置にマニュアルを掲示している（フードバンクネット西埼玉）



▲提供ができない食品について、食品名を明示して判断基準をわかりやすく提示している（フードバンクネット西埼玉）

施設の衛生管理

施設の衛生管理において温度管理が重要なのは、見えないリスクが大きい管理項目だからである。特に、食中毒リスクは温度で大きく左右される多くの細菌は 10～60℃で増殖しやすいため、冷蔵・冷凍品の温度逸脱や常温放置時間の長期化は、短時間でも食品事故につながる可能性がある。

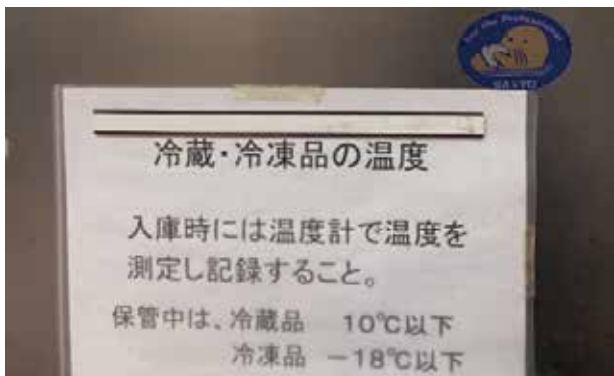
また、見た目では劣化が分からないこともあり、異臭や変色などが出ないまま進行することが多く、見た目に変化がないから安全であるとは限らない。何より、フードバンク特有の事情として、製造者ではなく流通の途中を担う立場であるため、寄付・輸配送・一時保管など工程が多く、ボランティア等、関与者が多様だからこそ、個人判断に頼らない温度管理が必要になる。実務では、「ルールを明確に」「確認を習慣化」「逸脱時は止める」この3点を仕組み化することが、事故防止につながる。

	施設の衛生管理
37	施設内温度および湿度を毎日定時にチェック、記録し、温度湿度を年間を通じ、保管する食品に応じた適正な範囲に保っていますか？

▲「衛生管理状況を把握するためのセルフチェックリスト」より



▲参考：検査用の温度計
冷蔵庫・冷凍庫が正常に機能しているか、室温が適正かなどを確認するための温度計。本体およびセンサーが防水仕様になっており、濡れる環境や丸洗いが可能な環境でも使用できる。



▲冷蔵庫・冷凍庫に注意事項を貼り記録できるように



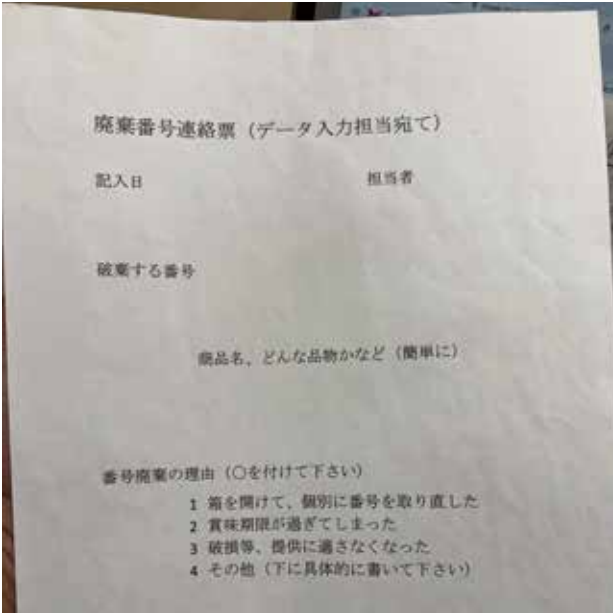
▲冷蔵庫・冷凍庫の温度を確認

食品の衛生管理（入在庫時）

食品の入在庫時は、事故が起きやすい「動きのある場面」だからこそ、手順の標準化と人為ミス防止が重要である。トレーサビリティの観点からも、異常があった食品が流通しないように、情報を管理・保管する必要がある。

	食品の衛生管理（入在庫時）
44	異常のある食品があった場合、他食品と区別がつく表示をつけて隔離していますか？

▲「衛生管理状況を把握するためのセルフチェックリスト」より



廃棄する食品の管理シート（フードバンクネット西埼玉）▶
廃棄が必要な食品は理由と合わせて記録する

食品の衛生管理（保管時：常温品）

常温品の衛生管理においては、環境を整える・混ぜない・溜めない・触らせないことが重要である。特に消費期限、賞味期限については十分に把握し、期限の迫る食品から先に提供ができるように、先入先出（FIFO）を徹底し、受入日・賞味期限を見やすく表示することで、長期滞留による品質劣化防止に努める必要がある。

	食品の衛生管理（保管時：常温品）
48	消費・賞味期限切れを起こさないように適切に在庫が管理されていますか？

▲「衛生管理状況を把握するためのセルフチェックリスト」より



期限ごとに分類された在庫（フードバンクさが）▶
上：期限が早いものから取り出しやすいように
整理された中身の見えるボックス
下：提供する日付が大きく明記された食品

フードバンク便利帳



◀フードバンクオンライン研修動画
「消費者庁『食品寄附ガイドライン』に基づいた食品衛生管理の基本的な考え方」
で詳しく解説しています

GUIDE

01

食品寄付拡大を目指す フードバンク認証制度

はじめに

2000年代から徐々に増加してきた日本のフードバンク数は、困窮者問題などの福祉的ニーズと食品ロス問題という環境的ニーズに応えるかのように、2015年以降急速に増加している。さらに近年では、子どもの貧困の深刻化や物価高騰等の社会情勢の下、子ども・若者支援団体や子ども食堂など食支援団体は多様化している。

こういった社会情勢を背景に、「フードバンク認証制度」が2026年度より本格導入される。ここでは、一定

の管理責任を果たすことができるフードバンクを認証というステップで活動を見える化する。これを通じて、食品寄附への社会的信頼を高め、企業等からフードバンクへの食品寄附の拡大につなげることを目的としている。

ここでは、消費者庁「フードバンク認証制度実施要綱案」より、制度における認証プロセスと審査基準となるチェックリストを紹介する。

認証プロセスと審査基準

- (1) 希望するフードバンクが団体の情報を申告し、一定の手続きを経て「フードバンクオープンリスト（仮称）」（以下「OPリスト」という）に掲載後公表。
- (2) OPリストに掲載されているフードバンクの申請に基づき、食品寄附ガイドラインを基に作成された審査基準に則り、一定の管理責任を果たすことができるフードバンクを認証する（以下「認証制度」という）。

審査基準について

独立機関である認証事務局が各基準にそって書面審査および、原則現地確認を行って認証を行う。認証された場合の有効期間は3年が予定されている。その際に基準となる「フードバンクが食品寄附に当たって行うべき遵守事項」の主な項目とチェック表について紹介する。

すでに公開されている「食品寄附ガイドライン」に沿った内容について、実証事業を通じてより実務において運用しやすい内容になっている。団体の状況に応じて活動内容を見直す基準としてもらいたい。

情報の公表

- 申告** フードバンク団体が情報を事務局へ申告
- 手続** 一定の手続きを経て内容の確認・登録を行う
- 公表** フードバンクオープンリストに掲載



認証制度

- 要件** フードバンクオープンリストの掲載が条件
- 審査** 食品寄附ガイドラインの審査基準で審査
- 認証** 管理責任を果たすことができる団体を認証

フードバンクが食品寄附に当たって行うべき遵守事項

消費者庁「フードバンク認証制度実施要綱案」より

第1 体制・ガバナンス

	適切な保管・運搬を行うための施設や輸送手段を用意する必要がある。
	定款、役員名簿、事業計画書・報告書、収支決算書等の写しをホームページ等で公開するものとする。また、食品寄附者及び資源提供者からこれらの資料提供の申出があった場合には、これに応ずるものとする。

第2 合意上の留意点

1. 食品の提供を受ける場合の食品寄附者との合意事項	
	フードバンクと食品寄附者は、寄附食品の提供に係る食品の取扱いについて、次に掲げる事項を記載した合意書等を作成し、双方で保有するものとする。
	ア 食品寄附者における寄附食品の品質確保に関する事項 (加工品については、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー等に関する事項)
	イ フードバンクにおける転売等の禁止に関する事項
	ウ フードバンクにおける寄附食品の品質管理に関する事項
	エ フードバンクにおける寄附食品の取扱いに関する情報の記録及び保存並びに食品寄附者に対する結果の報告に関する事項
	オ 寄附食品の品質に関わる責任の所在に関する事項
	カ 寄附食品に係る事故発生時における対応に関する事項
	キ 提供先の範囲
	ク 契約書又は合意書の有効期間

2. 食品を提供する場合の提供先との合意事項

	提供先の福祉施設、フードパントリー、こども食堂等の提供先に対して、その要望を踏まえた上で食品の提供を行う。実際に食品を提供するに当たっては、提供先からの要望等も踏まえ、取扱食品の種類や量、配送方法や納期を検討する。また、以下に示す事項について、提供先との間における合意書等を作成し、双方で保有するものとする。
	ア 保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー等に関する事項
	イ 提供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 寄附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 提供先における寄附食品の情報の取扱いに関する事項

3. 転売等の禁止、記録の作成・開示・報告

	フードバンクは、寄附された食品を当初の予定どおりの活動にのみ使用し、転売したり、金銭その他の有価物と交換したりしないことを約束する。ただし、その本来の活動に準ずる使用として、
--	---

	食品寄附者が合意した場合はその限りではない。
	フードバンクは、寄附食品の取扱いや、その提供に関する情報を記録し、これを原則1年以上保存するとともに、食品寄附者の求めに応じて、その記録を開示・報告する。

第3 安全面等の管理

1. 寄附食品の品質・衛生管理	
	実際に寄附食品を受け取る際には、食品寄附者に対して、寄附する食品の情報（名称、数量、保存の方法や保存上の注意点、消費期限又は賞味期限、アレルギー等）を事前に提供するように求めるものとする。 また、寄附食品を受取後は、以下の点に注意して管理すること。
	ア 食品の保管、荷さば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輸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、輸送時を含めて適切な温度管理を行うものとする。
	イ 食品、食品の入った段ボール等の外箱を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を過ぎた場合や、汚損又は破損等により食品衛生上の危険が生じた食品は、提供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、汚液又は汚臭が漏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。
2. 食品の受取及び輸送時における検品	
	ア 受取時には、食品寄附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、消費期限又は賞味期限、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 輸送時には、提供先からの希望、要請又は事前の輸送計画の内容と輸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、消費期限又は賞味期限、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、開放する場合にあつては、しん虫、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 使用所は常に清潔にし、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。

第4 提供時の注意

食品表示情報の伝達と管理	
	フードバンクにおいて食品を福祉施設やフードパントリー、こども食堂等に対して提供する際には、食品表示基準に従った食品

	表示情報を表示する必要がある。そのため、個別に表示が行われていない加工食品については、フードバンクが自らの責任において表示を貼付する等した上で、福祉施設やフードパントリー、こども食堂等に引き渡す必要がある（食品表示法第5条）。
--	---

第5 トレーサビリティ

1. トレーサビリティの確保

11	トレーサビリティ確保の観点から、どこから食品を調達したかを記録する必要がある。他の団体に食品を提供する際には、その食品をどの団体に分配したかも記録しなければならない。
----	---

2. <受取時>記録の作成・保存

11	フードバンクは、食品の受取時には、次の事項に関する記録を作成し、これを保存するものとする。（生鮮食品については、工、才及び力を除く。） なお、アからソまでの事項については、当該寄附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も踏まえ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、記録表等を作成し、管理するものとする。
11	ア 名称
11	イ 数量
11	ウ 保存の方法
11	エ 消費期限又は賞味期限
11	オ アレルギー
11	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
11	キ 入荷年月日
11	ク 出荷年月日
11	ケ 食品寄附者の氏名又は名称
11	コ 提供先の氏名又は名称
11	サ 受取場所
11	シ 提供場所
11	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
11	セ 重量
11	ソ 受取時の品温（常温品を除く。）

3. <提供時>

（1）転売の禁止・連絡先の記載・最終受益者の連絡先の確認

11	食品寄附者等の求めに応じて、寄附食品の提供の結果を報告するものとする。
----	-------------------------------------

（2）記録の作成・管理と報告

11	① 寄附食品の取扱いについて、2. <受取時>記録の作成・保存と同様の事項に関する記録を作成し、これを保存するものとする。
11	② 輸配送時には、送り状又は納品書などにより寄附食品の情報を提供先に適切に伝達するとともに、必要に応じて寄附食品の消費上の注意事項を伝達するものとする。 なお、印字のペン等、通常の販売が困難な食品が提供された場合には、当該提供先が認識できるように訂正後の情報の添付等を適切に行うものとする。
11	③ 提供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寄附者から受けた場合には、速やかにその内容を提供先に伝達するものとする。

4. 食品表示情報の取扱い

11	食品を引き渡す際には、食品表示基準に従って食品表示情報を表示する必要がある（食品表示法第5条）。
----	--

5. 文書管理

（2）マニュアル及び記録表の作成・保存について

11	フードバンク活動における食品の品質確保等のため、巻末のチェックリストを参考に、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、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。
----	--

※ ここで言う「巻末のチェックリスト」は、「食品寄附ガイドラインへ食品寄附の依頼書」に向けて～（第1版）p111以下の、参考資料のチェックリスト表を指す。

6. 事故対応への備え

11	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、保管する必要がある。
11	寄附食品が食品衛生法第6条に違反するなどの状況が判明したとき、食品寄附者、中間支援組織、直接支援組織、提供先等の関係者は、互いに連携し、寄附食品の回収・廃棄など被害拡大の防止に向けた速やかな対応を行う。
11	食品衛生法違反又はそのおそれる理由に自主回収を行った場合であっても、その実施者が営業者であるときは、同法第58条第1項に基づき、行政機関（都道府県知事（保健所設置市又は特別区にあっては、市長又は区長）等）へ届け出なければならない。
11	営業者であるか否かにかかわらず、食品関連事業者等は、基準に従った表示がされていない食品の販売をした場合において、当該食品を回収するときは、一部の場合を除き内閣府令で定めるところにより、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を内閣総理大臣に届け出なければならない（食品表示法第10条の2第1項）。
11	提供した食品が原因で事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生した可能性があることを認識した場合には、上述した記録に基づき、食品を提供した福祉施設やフードパントリー、こども食堂等に対して連絡を行い、食品が残っている場合にはその回収を依頼し、既に最終受益者が飲食済みである場合は体調不良がないかの確認を行うとともに万が一食中毒等の事故が生じた場合の連絡先を伝達する必要がある。

第6 事故時の対応等

1. 災害時等に備えた対策

保険の加入

11	食品寄附者から最終受益者に至る流通過程において、それぞれが十分な注意を払ってもなお、事故が発生する可能性があること
----	---

	から、万が一の重大事故に備えて、保険に加入する必要がある。
--	-------------------------------

2. 事故時の対応

（1）調査、協議等

11	フードバンクは、寄附食品について万が一事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生する可能性があることを認識した場合、速やかに保健所へ連絡の上調査を行い、その調査結果に基づき、適用される法令等に従い、原因究明や食品回収などの事後対応、再発防止策等についで、誠実に食品寄附者、福祉施設やフードパントリー、こども食堂等と協議するものとする。 なお、健康被害が生じている情報を探知した場合は直ちに保健所へ連絡するものとする。
----	--

（2）事故が発生したこと等を認識した場合

11	万が一事故が発生したこと又は合理的な根拠に基づき事故が発生する可能性があることを認識した場合には、食品提供先に対して連絡を行い、それらに食品が残っていればその回収を依頼し、既に最終受益者へ提供後であれば、当該食品を喫食しないことや医療機関の受診を勧めるなど体調への注意喚起を行うことが必要である。
----	--

万が一に備えて 保険加入していますか？

はじめに

すでに、フードバンク等が食品インフラの重要な一部を担っており、今後益々その役割が大きくなっていく中、自団体や関係者を不測の事態から守るためにも、保険加入は優先度の高い選択肢となっている。また前項で紹介したフードバンク認証制度においても保険への加入が推奨されている。

現在こども食堂ではおよそ9割、フードバンク団体ではおよそ半数が、何らかの保険に加入している状況で、特にフードバンク団体が利用しやすい新しい保険が求められていた。

保険の申込み要件

協議会の正会員団体になるためには、これまでは一定の要件が求められており、クリアするにはある程度時間が必要なことから、2025年度より協議会の会員になるための要件を緩和した「準会員」制度が新たに設けられている。

フードバンク活動保険の申込みを希望するが、会員または準会員ではない場合は、まずは準会員としての入会を検討してほしい。

準会員入会URL：

<https://forms.gle/MMzpaqgzWTiegZtYA>

既に全国フードバンク推進協議会の会員（加盟団体）で、保険の申込みを希望する場合は、下記より加入手続きができる。

フードバンク活動保険申し込み用URL：

<https://forms.gle/XSysWTXFTPRuysFR8>

そうした中、全国フードバンク推進協議会（以降「協議会」）から「食品ロス削減に向けたフードバンク向け専用保険」（以降「フードバンク活動保険」）の提供が2025年10月に開始された。

保険加入を検討する団体はもちろん、すでに加入している団体も、保険料や保険内容について見直す機会として活用いただきたい。ただし、下記の申込み要件のように、フードバンク活動保険の加入には協議会の会員団体であることが要件として求められるので注意が必要だ。

保険金の支払い対象となる事例

- ・フードバンクのスタッフが食品の搬入中に他人にぶつかってケガを負わせた
- ・フードバンクで食品の保管方法を誤ったことが原因で食中毒が発生した
- ・フードバンクから提供を受けた食品で体調を崩した人へ見舞金を支払った など

保険料算出について

フードバンクが取り扱う「食品取扱量」に応じて保険料を計算する

一般社団法人全国フードバンク推進協議会
会員のフードバンクの皆さまへ

2025年10月

一般社団法人全国フードバンク推進協議会

フードバンク活動保険

（施設所有管理者特約条項・生産物特約条項・被害者対応費用担保追加条項・被保険者対応費用担保追加条項）

活動中に他人に
ケガを
負わせた場合

その想いに
もっと安心を

食品を届ける
食中毒が
発生した場合

ご加入資格
一般社団法人や全国フードバンク推進協議会の加盟フードバンクであること

保険期間
2025年10月1日（平成48）～2026年10月1日（平成49）

募集期間
2025年8月1日（金）～2025年9月10日（水）

保険料
お近くのフードバンク事務局にてお問い合わせください。ご不明な点は、お問い合わせください。

ご加入の手続き
お近くのフードバンク事務局にてお問い合わせください。ご不明な点は、お問い合わせください。

お問い合わせ先
お問い合わせ先

基本補償

本保険は、フードバンクの活動に起因して、第三者の身体の障害または財物の損壊が発生した場合に、被保険者が法律上の賠償責任を負担することによって被る損害を補償します。

■施設所有管理者特約条項

業務遂行や、施設・設備等に起因する法律上の賠償責任を補償します。



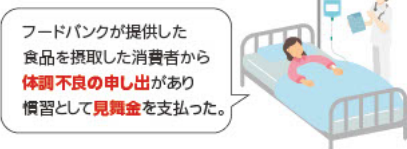
■生産物特約条項

提供した食品に起因する法律上の賠償責任を補償します。



■被害者対応費用担保追加条項

対人事故が発生した場合に被害者へ償習として支出した見舞金または見舞品の購入費用や、対物事故が発生した場合に臨時に必要とした費用を補償します。



プランと年間保険料

下記の2プランより、食品取扱量とご希望のプランに応じて保険料をご確認ください。
食品取扱量が301トンを超える場合は事前に裏面のお問い合わせ先までご連絡ください。

ご契約プラン		Aプラン（5,000万円プラン）			Bプラン（1億円プラン）		
保険の約款構成		■賠償責任保険普通保険約款 + 賠償責任保険追加条項 ■施設所有管理者特約条項 ■生産物特約条項 ■被害者対応費用担保追加条項					
保 険 金 額	施設所有管理者特約条項	身体・財物共通 1事故 5,000万円限度			身体・財物共通 1事故 1億円限度		
	生産物特約条項	身体・財物共通 1事故期間中 5,000万円限度			身体・財物共通 1事故期間中 1億円限度		
	被害者対応費用担保追加条項	1名につき2万円（死亡の場合は10万円）保険期間中1,000万円限度					
	損害てん補割合	100%					
自己負担金額（免責金額）		0円（自己負担金額はありません）					
年 間 の 保 険 料 （円）	保険期間	1年間 （10月1日始期）	8か月間 （2月1日始期）	4か月間 （6月1日始期）	1年間 （10月1日始期）	8か月間 （2月1日始期）	4か月間 （6月1日始期）
	10トン以下	1,930円	1,290円	640円	2,460円	1,640円	820円
	11トン以上～25トン以下	4,830円	3,220円	1,610円	6,150円	4,100円	2,050円
	26トン以上～50トン以下	9,650円	6,430円	3,210円	12,300円	8,190円	4,110円
	51トン以上～75トン以下	14,480円	9,640円	4,830円	18,450円	12,310円	6,140円
	76トン以上～100トン以下	19,300円	12,860円	6,430円	24,600円	16,400円	8,200円
	101トン以上～150トン以下	28,950円	19,300円	9,640円	36,900円	24,600円	12,300円
	151トン以上～200トン以下	38,600円	25,730円	12,860円	49,200円	32,810円	16,400円
	201トン以上～250トン以下	48,250円	32,160円	16,090円	61,500円	41,000円	20,500円
	251トン以上～300トン以下	57,900円	38,590円	19,300円	73,800円	49,210円	24,610円
301トン以上		個別計算	個別計算	個別計算	個別計算	個別計算	個別計算

※トン数は小数点以下は切り上げとなります。（例）100.1トンの場合は101トン

※食品取扱量は直近で判明している数値（前年度の数値）を使用してください。 ※食品取扱量にはすべての食品・飲料品を含みます。

※事業開始後1年未満のフードバンクや直近で判明している数値がない場合は、年間の事業計画値をご申告ください。

▲フードバンク活動保険パンフレットより

GUIDE 03

いざという時 頼れる緊急対応マニュアル

はじめに

フードバンク活動において最も優先されるべきは、食品を受け取る人の安全確保。万が一、品質不良や誤表示、異物混入、温度管理不備などの食品事故が発生した場合、対応が遅れば健康被害の発生や影響の拡大につながる可能性がある。

そのため緊急対応マニュアルは、食品の重大な事故が発生した際に、健康被害の発生および拡大を最小限に抑えることを主目的として整備される必要がある。このマニュアルは、事故の予防だけでなく、事故発生後の迅速な判断・連絡・回収・情報共有を可能にするための基本基盤となる。

想定される食品事故の例

フードバンクでは、企業や個人から寄贈された食品を扱う特性上、一定のリスクを想定しておく必要がある。特に重大事故につながり得る事例として、下図のような例が挙げられる。

これらは発生頻度が高くなくても、一度発生すれば利用者の健康に直接影響する可能性がある。そのため、発生を前提に備える体制が不可欠だ。

次ページより、食品の重大な事故に際し、人への健康被害や影響の拡大を防ぐことを目的とした緊急対応マニュアルの素案を紹介する。事故発生の状況別に、対応

をパターン分けしている。団体の状況に応じて、想定される連絡先などを具体的にイメージしたり、追記するなどして活用してほしい。

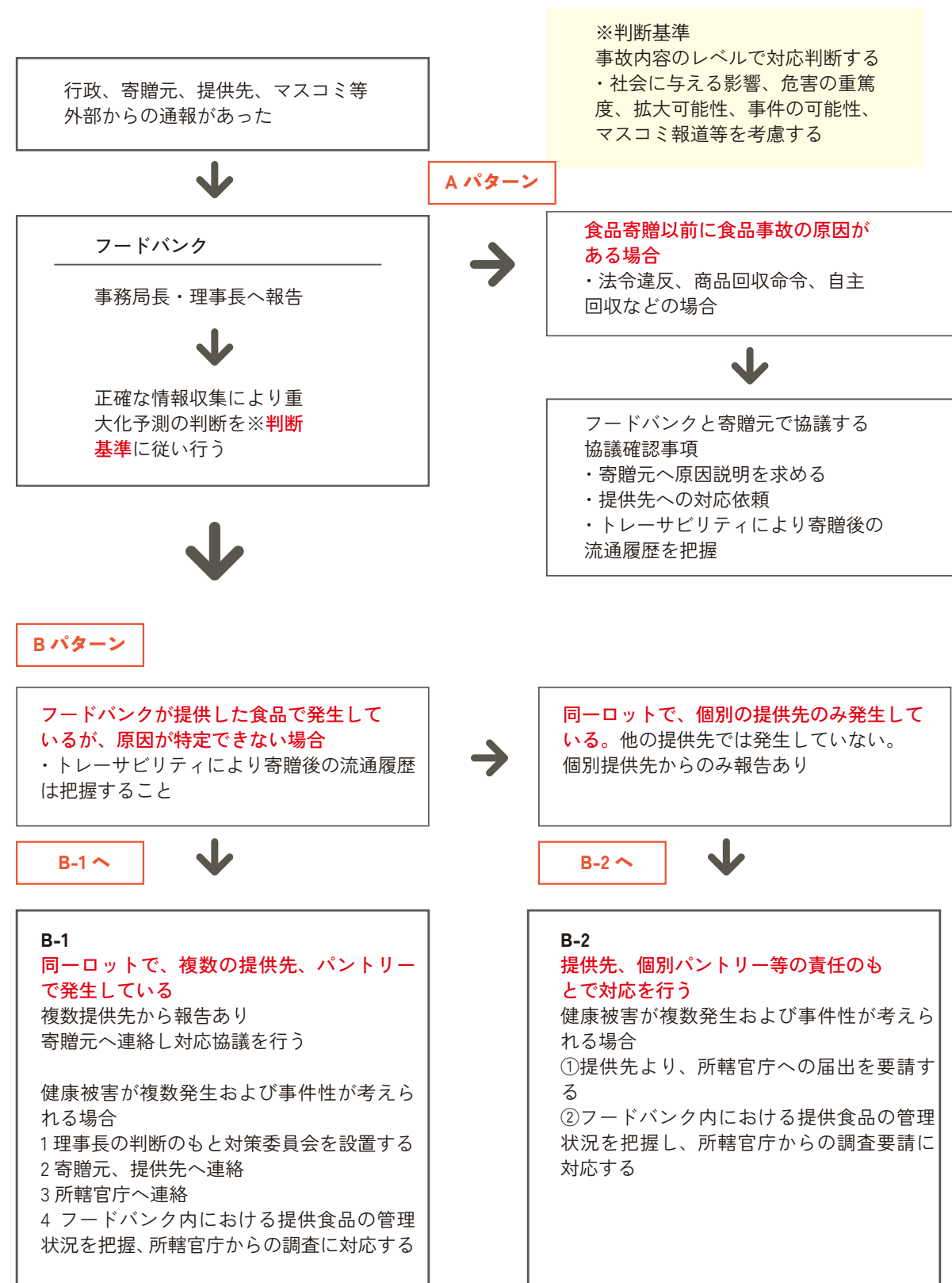
また、緊急対応マニュアルは事故発生時のみ使用するものではなく、日常的な備えとして活用することで実効性が高まる。職員・ボランティアへの共有、定期的な見直し、簡易訓練、記録管理体制の確認が合わせて実施できるとなお安心だ。特に、入出庫記録や配布記録が整備されているかは、事故対応の成否を左右する重要な要素となる。

食品事故の例



→詳細は P.50

緊急対応マニュアルのフロー



・パターン別の緊急対応マニュアルを上記フローに基づき各団体で作成し共有してください。
・食品事故に対しフードバンクは賠償責任と切り離して誠実な対応を行なわなければなりません。
※「2018.1.12 作成 フードバンク共同研究プロジェクト」資料をベースに、公益財団法人日本フードバンク連盟 衛生管理監査員 山登正夫氏が作成。

参考：食品事故の例の詳細

期限切れ食品

B-1またはB-2パターン（前ページフロー図参照）がほとんど。フードバンクでの寄贈品受取り時の期限表示検査が不十分であったか、在庫管理で先入先出し出来ていない。
賞味期限切れで直ちに健康被害を発生させることはないが、消費期限切れの場合は食品の変質変敗により健康被害発生の恐れがある。

食品表示の欠落／誤表示

食品製造メーカー等からの寄贈食品によることがほとんどでAパターン（前ページフロー図参照）になる、寄贈品受け取り時の検査、又は出荷時の表示確認で見つけられることもある。発見した場合は食品表示法違反の可能性あり直ちに対応すること。
寄贈元からの事前連絡で表示の脱落／訂正があったにもかかわらずフードバンク側で正しい表示を貼布しなかった場合はB-1パターン（前ページフロー参照）になる。
表示義務のあるアレルゲンの表示欠落は、アナフラキシーショックの健康被害を発生させる恐れがあり直ちに緊急対応を行うこと。

回収対象食品

食品製造メーカーからの寄贈品による、Aパターン（前ページフロー図参照）がほとんどである。すでに健康被害が多数発生しており保健所等から回収命令が出ている。
またはメーカーによる健康被害発生の可能性がある自主回収、食品表示法違反による自主回収などがある。トレーサビリティにより当該食品の移動履歴を把握し速やかな回収に協力しなければならない。

温度管理

要冷蔵・冷凍食品の温度逸脱による寄贈食品の変質変敗があり、健康被害発生の場合は、Aパターン・B-1パターン・B-2パターン（前ページフロー図参照）が考えられる。
寄贈元、提供先との発生情報共有と被害の拡大防止を直ちに行う。同時に健康被害を受けられた方の医療ケアを誠実に行うこと。また被害が拡大の恐れある場合は保健所の指示に従うこと。いずれにしても原因究明・拡大防止・再発防止を図ること。

異物混入

未開封であれば食品製造メーカーにおける異物混入と思われ、Aパターン（前ページフロー図参照）になる。ただし金属片、ガラスなどは直ちに健康被害につながる異物混入であり寄贈元へ速やかに報告する。
異物混入・健康被害の拡大が想定される場合は対象食品の回収を協議する。異物と包装された現品の回収もおこなうこと。フードディフェンスの観点からいたずら痕の有無も確認する。

保存方法誤り

常温食品を想定するが、お米を冷暗所（15℃以下）で保存しなかったためにコクゾウムシが発生するというリスクがある。お米は加工食品でなく生鮮食品になる。食品の凍結についても同様にB-1パターン、B-2パターン（前ページフロー図参照）が想定できる。

本事業について

令和7年度食品アクセス総合対策事業のうちフードバンク活動強化に向けた専門家派遣等委託事業

令和7年度食品アクセス総合対策事業のうちフードバンク活動強化に向けた専門家派遣等委託事業は、日本全国でフードバンク活動に取り組む団体の、活動基盤を底上げすることを目指すものです。
経済的理由により十分な食料を入手できない者や買物困難者が増加しているなど、食品アクセス問題が顕在化している中、平時から、一人ひとりが食料にアクセスでき、健康な食生活を享受できるようにすること

が重要になっています。
こうした者の増加に伴い、フードバンクによる食品提供の意義が高まっているところであり、食品関連事業者からフードバンクへの寄附による未利用食品の取扱いの拡大に向けて、食品衛生管理水準の向上、物品管理や効率的な配送システムの構築に必要なノウハウ獲得等の促進が求められています。

01 専門家派遣

専門家派遣

申請のあった団体に事務局がヒアリングを実施。直面している課題に合わせ、さまざまな専門知識をもつ専門家をマッチングする。

実施内容

個別団体への派遣

フードバンク団体が抱える課題に強い専門家を派遣し、必要なノウハウ獲得を促進する。今年度は衛生管理の強化を重点課題とし、食品衛生管理派遣を15回実施した。

情報交換会への派遣

ネットワーク強化事業で実施される情報交換会へ専門家派遣を行う。先進事例やノウハウなどを参加者に共有し、知識の底上げや視野の拡大に導く。

事務受託

専門家からの運営助言を実行するために必要な事務業務を担う人材を派遣することで、専門家から提供された知見や助言を確実に運営改善につなげることを目的としている。

基礎セミナーの開催

団体に共通する課題について、専門家がオンラインで研修を行った。研修の動画はウェブサイトでも公開した。

実施実績

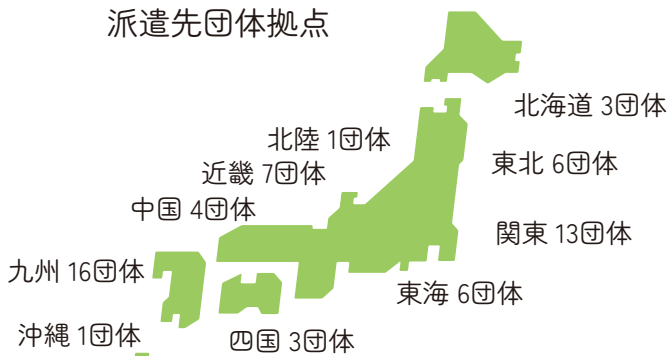
2026年2月27日時点の実績

派遣団体数 60 団体

マッチング数※ 102 件

派遣回数 399 回
(事務受託の派遣を含む)

派遣先団体拠点



※団体と専門家のマッチング数。一つの団体に複数の専門家が派遣されることもあるため、派遣団体数と異なる。

02 情報交換会等の開催等

全国を13ブロックに分け、情報交換会等を通じ、今年度事業においては「食品衛生管理水準の向上」を必須議題に据え置き、地域ネットワークごとにフードバンク活動における手引きに基づく食品衛生管理水準の向上を目指した。

実施内容

全国9つの地域を右の通り14ブロックに細分化し、各地域ブロックを対象とした情報交換会の開催等事業を実施した。



実施実績

各地域での情報交換会

合計 **24** 回開催



ブロック	情報交換会などの開催実績
北海道	1回
東北	3回
関東（埼玉）	2回
関東（栃木・茨城・群馬）	1回
北陸（福井・石川・富山・新潟）	2回
近畿（滋賀・京都・大阪・兵庫・奈良）	1回
近畿（奈良）	1回
東海	1回
中国四国（岡山・広島・山口）	2回
中国四国（徳島・香川・愛媛・高知）	2回
中国四国（鳥取・島根）	1回
九州（福岡）	2回
九州（佐賀・大分・熊本・宮崎・鹿児島）	1回
沖縄	1回
全国	3回

令和7年度食品アクセス総合対策事業のうちフードバンク活動強化に向けた専門家派遣等委託事業
フードバンク活動事例集

令和8年3月発行

発行 株式会社マイファーム フードバンク活動強化事務局

〒600-8216 京都府京都市下京区東塩小路町607番地 辰巳ビル1階

TEL: 080-4607-7246

MAIL : foodbank@myfarm.co.jp

URL : <https://myfarm.co.jp/foodbank/>

