

2024年6月10日

一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会（SFA）  
食品寄贈ガイドライン（第1版）

\* 本ガイドライン原案は「消費者庁ガイドライン構成案」に基づいて作成した。  
[消費者庁ガイドライン構成案とSFAガイドライン原案との関係はこちらの資料1を参照。](#)

【本ガイドラインの構成】

1. ガイドラインの背景
2. 定義と関係者の役割と責務
3. 関係法律の適用関係
4. 安全面等の整理
5. 供給上の注意
6. 事故時の対応
7. 契約上の留意点
8. 情報管理
9. 財務管理・情報公開
10. 国・自治体による支援措置
11. チェックリスト
12. 各種ひな型

1. ガイドラインの背景

(1) 持続可能性と社会的包摂

世界は今、社会・経済・環境面における「持続可能な開発」をめざす変革の時にある。2015年に採択されたSDGs、同年合意された気候変動枠組み条約締約国会議「パリ協定」などを契機に継続的に国際的な取り組みが進んでいる。その中で、フードシステム（食料の生産・流通・消費にかかわる社会的仕組み）が地球環境に及ぼす影響について、近年注目が集まっている。とくに、SDGs12.3に食品廃棄物を2030年度までに2000年度比で「半減」する目標が設定されたことで、取り組みが加速した。また、気候変動による食糧生産への影響が問題となる一方で、フードシステムのあり方は、温室効果ガス（GHG）排出量を増加させることで気候変動に影響していることや、生物多様性の減少をもたらしていることが指摘されている。あるいは、フードシステムのあり方は、貧困や社会的孤立に起因する栄養の偏りや不足等の栄養不良という世界共通の問題にも影響している。

こうしたフードシステムのあり方にかかわる地球環境の持続可能性と人の栄養不良の問題は、短期的にも長期的にも、世界の人々の健康や幸福、ウェルビーイングに深刻な影響

を及ぼしている。そのため、フードシステムから発生する余剰食品のロスおよび廃棄の量は、できるだけ削減（発生抑制）する一方で、人々が健康で幸福な生活をおくるために有効に活用できるものは、社会的包摂の観点から活用することが求められる。

そのためには、既存のフードシステムが、持続性を損なうことを顧みずに過度な効率追求を優先してきたことを反省し、国内における経済的格差拡大、脆弱なコミュニティの存在、国際的にはいわゆる途上国と先進国との格差や戦争による混乱をはじめとする課題を踏まえ、社会正義や公正、ウェルビーイングの観点から、フードシステムを新たに組み替えていく覚悟が必要であろう。具体的な方法としては、人のいのちの大切さを前提として、シェアリング（分かち合い）やチャリティ（慈善活動）の発想が重要であり、そうしたことが当たり前に行われる社会をめざしていきたい。

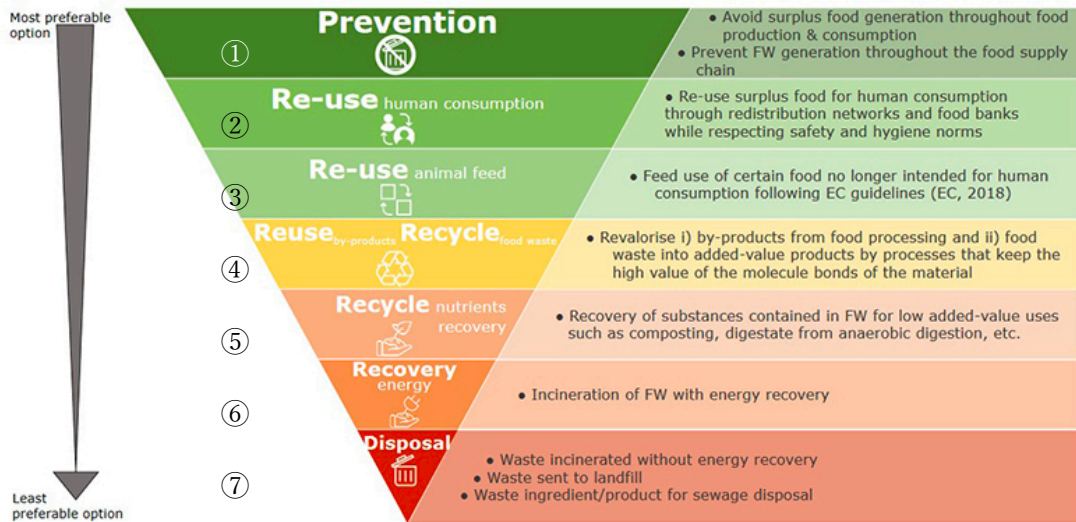
## （２）食品寄贈の考え方

フードシステムから発生する余剰食品のロスおよび廃棄の量を削減すること、いいかえると「いわゆる食品ロス問題を解決する」ことと、「食品を必要としている人々に寄贈する」ことは、直接的な関連性があるように見えるが、観点が大きく異なっている。前者は環境と経済の観点であり、後者は福祉の観点であることから、両者を直接つなげて論じるべきでなく、両者を目的と手段の関係にあるかのようにとらえることは避けなければならない。余剰食品を寄贈につなげるには、いわば環境と経済の観点から、福祉の観点への転換、ないし環境・経済・福祉の鼎立が求められる。

食品寄贈において重要なことは、まだ食べられる食品を有効利用するために、善意と良心（Good Will Conscience）に基づいて、必要とする人々に適切な状態やタイミング、場所で提供することである。その意味で、大量生産・大量消費、それに付随しがちな大量廃棄を前提とするビジネスモデルの延長にあるような大量寄贈だけでなく、地域で発生する余剰食品をできるだけ地域内で寄贈するような、きめ細かい仕組みの食品寄贈のモデルをいかにつくるかが問われている。その際、食をエネルギー源（カロリー）となる炭水化物（糖質）、脂質、たんぱく質という「三大栄養素」だけでなく、ビタミン、ミネラルを含む「五大栄養素」をバランスよく提供するという視点も重要である。

ここで、あらためて食品寄贈とはどのようなものかについて確認しておこう。図 1-1 は EU の余剰食品と食品廃棄予防のための優先順位に関する 7 段階の階層を示している。ここでは、余剰食品の発生予防を最優先の課題とする一方で、どうしても発生してしまう余剰について、まずは人による消費のために「安全衛生基準を遵守しながら、再流通ネットワークやフードバンクを通じて」再利用（人による消費）に供すべきこととされている。

最も好ましい方法



最も好ましくない方法

- ① 予防
  - ・食品生産と消費を通じて余剰食品を発生させない。
  - ・フードサプライチェーンにおけるFWの発生を防止する。
- ② 再利用（人による消費）
  - ・余剰食品を、安全衛生基準を遵守しながら、再流通ネットワークやフードバンクを通じて、食用に再利用する。
- ③ 再利用（動物飼料）
  - ・ECガイドライン(EC, 2018)に従った、食用に適さなくなった食品の飼料
- ④ 副産物の再利用／食品廃棄物の再資源化
  - ・素材の分子結合の高い価値を維持したプロセスにより、i)食品加工からの副産物、ii)食品廃棄物を付加価値の高い製品に再生
- ⑤ リサイクル（栄養分の回収）
  - ・コンポストや嫌気性消化の消化液など、低付加価値用途のFWに含まれる物質の回収
- ⑥ エネルギー回収
  - ・エネルギー回収を伴うFWの焼却
- ⑦ 廃棄処分
  - ・エネルギー回収を行わずに焼却した廃棄物
  - ・廃棄物の埋立処分
  - ・下水処理場向け廃棄物原料・製品

図 1-1 余剰食品と食品廃棄予防のための優先順位の階層

(出所) [https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-04/fw\\_lib\\_stud-rep-pol\\_ec-know-cen\\_bioeconomy\\_2021.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-04/fw_lib_stud-rep-pol_ec-know-cen_bioeconomy_2021.pdf)

EUの『食品寄贈ガイドライン』では、余剰食品の「再利用（人による消費）」のプロセスについて、食品事業者が無償で提供する食品、あるいは廃棄される可能性のある余剰食品を回収、収集し、人々、とくに食品を必要としている人々に再分配するプロセスであると定義している<sup>1</sup>。このうち食品寄贈は、基本的に無償での食品の再分配をさし、余剰食品に限らず、正規品が対象とされることがある。

食品寄贈は、現行法制度上、食品企業にとってコストとリスクが大きく、課題が多い。しかし、食の欠乏、飢えは人間の尊厳に関わる深刻な問題を引き起こすことがある。そこで、

<sup>1</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2017:361:FULL>, p.4. (2024年1月31日アクセス)

食を通じて地域や社会に貢献する、人々の命をつなぎ、幸福をもたらすという理念に基づき、さまざまな課題を克服して食品寄贈を実施、拡大するために、何をどのように行うべきか等をわかりやすく示すガイドラインを策定することとした。これによって、食品関連の事業者が同じ標準的なルールの下で、安心して食品寄贈に取り組むことができるようになることをめざしたい<sup>2</sup>。

### (3) ガイドラインの目的、位置付け等

食品寄贈が重要な課題となる中で、食品寄贈において健康被害等の問題が生じないよう安全を期す必要がある。そのため寄贈者には、通常のサプライチェーンとは異なり、ボランティアな活動を行う提供先との信頼関係の構築や、実際の提供時および提供後に考えられるリスクへの備えなど、さまざまな責務が課されている。

現状、食品寄贈を受けるフードバンクには、農林水産省「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」<sup>3</sup>をはじめとする各種ガイドラインが存在し、子ども食堂については、こども食堂ネットワーク「こども食堂の作り方」<sup>4</sup>などのマニュアル的文書がまとめられている。しかし、寄贈者側の食品事業者による食品寄贈を主要な対象とするルールについては、まとめて示されていないことから、本ガイドラインとして整理した<sup>5</sup>。その際、以下の観点を重視している。

- ① 寄贈者が共通の規格のもとで安心して寄贈ができる方法を示す。
- ② 寄贈者、中間支援組織（フードバンク、社会福祉協議会等）、食提供事業者（子ども食堂、フードパントリー等）ともに守ることが必要な事項を一気通貫的に示す。
- ③ ②の当事者は、寄贈後もガイドラインを遵守する。

本ガイドラインは、もともと東京都内の寄贈側、受贈側の実態把握をベースに検討してきたが、寄贈・受贈は行政的な境界を超えて行われるものであることから、都内ということにはこだわらずに、全国的な汎用性めざして作成した<sup>6</sup>。ただし、実際の寄贈・受贈の

---

<sup>2</sup> 上述した正規品の寄贈は、企業の社会的責任として売上や利益等の一定率を慈善団体に寄付するという方針で行われる一方で、余剰食品の寄贈に伴うリスクを回避するために行われる場合もある。

<sup>3</sup> [https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/foodbank-9.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/foodbank-9.pdf) (2024年1月31日アクセス)

<sup>4</sup> <http://kodomoshokudou-network.com/start.html> (2024年1月31日アクセス)

<sup>5</sup> 一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会（SFA）「こどもスマイリング・プロジェクト 食品寄贈ガイドラインに関する検討報告書（第1版）」（2022年3月）をベースにとりまとめた。 <https://www.j-sfa.net/news/04.html> (2024年1月31日アクセス)

<sup>6</sup> 本ガイドライン（原案）を作成するにあたって、東京都大学提案事業を受託した専修大学と一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会（SFA）が連携して、食品事業

フローには立地環境や交通インフラなどが影響することから、主に想定しているのは都市部、市街地の場合であって、郊外部や農村部については、それぞれ独自の要件が影響することに注意が必要である。

国レベルで食品寄贈を所管する行政機関の1つである消費者庁は、2023年12月22日、「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」を公表したが、その中で「一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者（寄附者、フードバンク等）を特定するためのガイドライン（食品寄附ガイドライン）を官民で策定することとした。この消費者庁ガイドラインと本ガイドラインに齟齬や矛盾があったり、寄贈側、受贈側の関係者の実務的な負担を増やしたりするものになることは避けるべきであることから、両者の調整を積極的に図ることとした。

消費者庁ガイドラインは2024年中には内容が示されるものと考えられる。現在のところ両者の関係は、消費者庁ガイドラインが包括的、総論的な内容となるものと考えられるのに対して、本ガイドラインは具体論的、方法論的な内容で、論点をわかりやすく示すために代表的パターンの事例を盛り込むなど、マニュアル的な記述を含める。また、主として寄贈側からの視点に基づき、いわゆる一貫通貫的な視点で中間支援組織や食提供事業者の機能・役割、課題などをわかりやすく記述する。そうすることによって、中間支援組織や食提供事業者にとって、寄贈を受け、さらにその量を増やすには、どのような準備や施設整備が望まれるかがわかる内容をめざす<sup>7</sup>。

#### 【非食品の消耗品の寄贈について】

本ガイドラインは食品の寄贈を対象としているが、非食品の消耗品、例えば日用品、衛生用品、生理用品なども必要とされていることはいうまでもない。食品を寄贈する際、もし可能であれば、こうした非食品の寄贈も合わせて検討することが期待されている。

#### 【フードドライブについて】

本ガイドラインは家庭等の余剰品を持ち寄って寄贈する、フードドライブそのものは対象としていない。しかし、企業等が一般消費者や社員に呼びかけてフードドライブを実施する事例が増えている。フードドライブについては、環境省が地方自治体向けに「フードドライブ実施の手引き」を策定・公表しており（2022年3月11日）、実施企業等もこれを

---

者、行政、関係団体、法律家等の協力を得て組織した「食品寄贈ガイドライン検討会」（2023年度）において検討するとともに、実態把握と課題抽出のために寄贈者、中間支援組織および食提供事業者へのヒアリング、アンケートを実施してきた。

<sup>7</sup> EUには先に示した食品寄贈ガイドラインに加え、「食品加工業および食品小売業向けのガイドライン」が存在しており、本ガイドラインでは両者を参考としている。

[https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-07/fw\\_lib\\_gfd\\_hun\\_guide\\_food-proc-retail-sect\\_eng.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-07/fw_lib_gfd_hun_guide_food-proc-retail-sect_eng.pdf)（2024年1月31日アクセス）

参考にしているところが少なくないと考えられる<sup>8</sup>。しかし、企業等が実施するフードドライブのあり方について、中間支援組織等で話題になることから、ここで簡単に触れておきたい。

フードドライブを実施するにあたっては、一方で、あらかじめ賞味期限の残り期間を定めるとともに、日配品等の消費期限品や生鮮食品、容器・包装の破損品は除く、未開封品に限るなどといった基準を定めることが必要である。他方、どのような組織や人々に、どのような方法で寄贈するのかについて、あらかじめ定めることも必要である。そして、家庭からの寄贈を検討している人々に、こうした基準や考え方等をしっかり周知することが重要である。

とくに企業等が実施するフードドライブにおいては、当該企業のいわゆるレピュテーションリスクの観点から、次のような点にいつそう注意が必要である。

- ・ 寄贈品の受け入れ段階：賞味期限の残り期間、消費期限品や生鮮品、容器・包装等の破損品、開封品などに関する受け入れ基準を満たさないものが混入していないかを何らかの方法で確認できるようにすること、あるいはそうしたものが混入しにくい制度的あるいは心理的な仕組みをつくること。
- ・ 寄贈品の引き渡し段階：受け入れ基準を満たす食品であることを確認するとともに、品物のカテゴリ別あるいは1食分等の一定の基準に従って仕分けを行って食提供事業者引き渡す。この確認、仕分けのプロセスについては、企業側の人員等だけで行うのではなく、社会福祉法人やフードバンク、非営利組織等と連携して行うことが有効である。

フードドライブは、家庭の食品廃棄の削減という観点から呼びかけられることが少なくないが、そうした側面と同時に、集めた食品の提供先にどのような人々がいるのかを思い浮かべ、福祉的な観点から仕組みを構築する必要がある。こうした点で、十分な対策がとられないまま実施することで、問題が指摘される事例も散見されることから、ここで注意喚起しておきたい。具体的にどのような仕組みをつくるべきかについては、別途検討が必要である。

## 2. 関係者の定義と対象食品の範囲

### (1) 寄贈者の定義

寄贈とは、公共性の高い場所に対して物品を「贈る」ことをさし、寄贈を行う者を寄贈者という。寄贈者は、個人または組織で、食品の生産・加工製造・流通（商社、卸売、市場）・小売・外食・再流通の各主体、食品産業以外の者もあり得る。どのような食品をどのような方法で寄贈するか等は自ら決定する事項となるが、寄贈にあたって寄贈者は、「そもそも寄

---

<sup>8</sup> <https://www.env.go.jp/press/110697.html>  
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/fooddrive.pdf>（2024年3月13日アクセス）

贈とはどのようなものであるべきか」という視点から、受贈側の立場や特徴、心情等を十分考慮する必要がある。例えば、寄贈する食品の選定にあたっては、子ども食堂やパントリーの実際の利用者にふさわしいものなのかどうかを、もう一度見直す必要がある。

## (2) 受贈側組織の定義

受贈側組織は、フードバンク、社会福祉協議会といった中間支援組織（消費者庁ガイドラインでは「バックライン」）、および子ども食堂、フードパントリー等の食提供事業者（同じく「フロントライン」）とからなる。

- ① フードバンク 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ことなどを行なっている（農林水産省「フードバンク活動を行う団体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」による。

フードバンクには全国展開しているところもあれば、地域の拠点を中心に活動しているところもあるなど、その規模は多様である。地域を拠点とするフードバンクは、基礎自治体や社会福祉協議会と連携、役割分担して、寄贈者と食提供事業者をつなぐハブの役割を果たしている場合がある。また、フードバンク活動と並行して、フードパントリーを実施しているところがある一方で、フードバンクという組織名で、フードパントリーのみ実施している団体があるなど、担っている役割はさまざまである。

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/foodbank-9.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/foodbank-9.pdf)）。

なお、寄贈者が法人の場合と個人の場合とがあるが、とくに個人の場合には、寄贈品が寄贈にふさわしいものかどうかの確認や仕分け等が必要になる場合が多く、フードバンク等の中間支援組織がそうした役割を担うことが期待されることがある。

また、地域の実情に詳しい民生委員やケースワーカーなどが中間支援組織と連携することで、食支援を含む地域課題を発見し解決に導く手助けとなることがある。

- ② 社会福祉協議会 社会福祉協議会とは、民間の社会福祉活動を推進することを目的とした営利を目的としない民間組織（社会福祉法人）のことをさす。1951（昭和 26）年に制定された社会福祉事業法（現在の「社会福祉法」）に基づき、設置されている。社会福祉協議会は、基礎地自治体やフードバンクと連携、役割分担しながら、寄贈者と食提供事業者とをつなぐハブの役割を果たしている場合がある。地域によっては、社会福祉協議会自身がフードバンク機能を果たしたり、フロントラインの食提供事業者としての役割を果たしたりすることがある。

連携、役割分担の内容はさまざまであるが、それが円滑に機能している地域ほど、食品寄贈もスムーズに実施されている。

<https://www.shakyo.or.jp/recruit/about/index.html>

- ③ 食提供事業者 子ども食堂やフードパントリーなどがある。子ども食堂は、子どもが一人でも行ける無料または低額の食堂のこと。「地域食堂」「みんな食堂」という名称のところもある。子ども食堂は民間発の自主的・自発的な取組みで、子ども食堂を運営する方たちや応援する団体を想定している。食堂の他に、食品を配布する「フードパントリー」、食事を届ける「子ども宅食」などの形態もある。また、学童保育の場や大学等の教育機関の学生食堂などと連携して食提供を行うことも考えられる。

<https://musubie.org/kodomosyokudo/>

### (3) 寄贈対象となる食品の範囲

寄贈の対象となりうる食品を種類、用途、余剰発生理由に応じて整理すると、表2-1のようになる。現状、寄贈されている食品は、一般家庭用の常温品の一部と防災備蓄食品などが主流となっている。しかし、今後拡大が期待される食品として、業務用の常温品、冷蔵・冷凍品、一般家庭用の冷蔵・冷凍品があげられる。これらについては、量や表示の問題（業務用）、冷蔵・冷凍物流チェーン（いわゆるコールドチェーン）、トレーサビリティの確保、賞味期限・消費期限に対応した迅速なマッチングといったクリアすべき課題がある。

こうした食品の寄贈を増やしていくためには、温度管理をはじめとする対象となる食品の取り扱い方法等のルールを明確にし、適切に寄贈できる方策を築いていくと同時に、受け取る側の品質や安全管理能力に関しても一定水準以上保つべきことをルール化する必要がある。また、例えば、外装が破損した場合でも品質が維持されていれば受け取れるのか、あるいは品質が維持されているかどうかをどのように判断するかを含めて、どのような状態まで寄贈対象とするのか、受贈側は受け取れるのかといった点の詳細について、双方で事前合意することが望ましい。

このように、寄贈する側・受け取る側の役割と責任を明文化し、双方がルールに則って行動することで、安心して寄贈できる仕組みを構築することが重要である。そのためにも、相互に顔が見える信頼関係を築くことが求められる。

表2-1 寄贈の可能性のある食品の範囲



用途	特徴	余剰食品の種類		余剰発生理由
		常温品	冷蔵・冷凍	
業務用	<ul style="list-style-type: none"> <li>個包装ではなく量が多い</li> <li>アレルギー表示がない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加工食品</li> <li>調味料</li> <li>野菜、果物など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>外食チルド商材</li> <li>半調理製品</li> <li>肉、魚、野菜、果物など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;物流センター&gt;</li> <li>余剰在庫</li> <li>棄損品など</li> </ul>
一般家庭用	<ul style="list-style-type: none"> <li>余剰は限定的</li> <li>小売店では少量</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加工食品</li> <li>調味料</li> <li>野菜、果物など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>パン、お惣菜、弁当、日配品など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;物流センター&gt;</li> <li>余剰在庫</li> <li>棄損品など</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;店舗&gt;</li> <li>特売品</li> <li>季節商品</li> <li>棄損品など</li> </ul>
防災備蓄用	<ul style="list-style-type: none"> <li>長期保存</li> <li>包装が厳重</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>乾パン、クラッカー</li> <li>主食（アルファ米等）</li> <li>缶詰、レトルト食品</li> </ul>	<p>今後拡大すべき寄贈対象品</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>賞味期限が近くなったことによる入替</li> </ul>

現在の主な寄贈対象品

課題：
 

- 冷蔵・冷凍物流チェーン
- トレーサビリティの確保
- 迅速なマッチングができるDB

### 3. 関係法律の適用関係

消費者庁が今後策定するガイドラインには、①行政規制（食品衛生法、食品表示法、廃棄物処理法等）、②民事責任（不法行為、債務不履行、PL責任等）、③刑事責任（過失致傷等）などの適用について、包括的に記述される予定である。

ここでは、SFA「こどもスマイリング・プロジェクト 食品寄贈ガイドラインに関する検討報告書（第1版）」（2022年3月）において、該当する主要な法律についてまとめた「食品寄贈に関する法律」を、[資料2](#)として掲載する。

#### 4. 安全面等の整理

##### (1) 衛生管理

寄贈者は、食品が受贈側組織（中間支援組織および食提供事業者）を経て利用者に届くまでの間、安全性を損なわないよう、衛生面において適切に管理する必要がある。販売用の商品と同等のレベルで管理することが理想である。また、受贈側組織でも適切に管理ができるよう、保存の方法は「保存温度 10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、流通、家庭等において可能な保存の方法を、具体的かつ平易な用語で表示することが求められる。また、直射日光を避ける必要がある等、温度以外に留意事項がある場合は、「直射日光を避け室温で保存」といった表示を行う必要がある。

常温管理が可能な食品であっても、異常気象によって運送中や保管中に高温にさらされ、品質に影響することがある（ヒートショック）。チョコレート等の菓子類は高温に弱いなど、食品によっては特段の注意が必要となるものもある。

表 5—1 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。)

出所：厚生労働省「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」による

受贈側組織において、特に調理をして食事提供を行う子ども食堂等を運営する場合は、注意が必要である。衛生管理のポイントについては、厚生労働省「子ども食堂の活動に関する連携・協力の推進及び子ども食堂の運営上留意すべき事項の周知について（通知）」を参考にすることが有効である。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_00381.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_00381.html)

さらに、衛生管理責任者の免許保有者や、食品衛生に関する講習を受けたものなど、食品の衛生管理に必要な知識を身に付けている人員が組織にいることが望ましい。

また、子ども食堂等を安心して継続していくための実践的手引きとして、一般社団法人全国食支援活動協力会編「こども食堂あんしん手帖（2023年改訂版）」が参考になる。

[https://mow.jp/\\_userdata/pdf/kodomoshokudo\\_2023.pdf](https://mow.jp/_userdata/pdf/kodomoshokudo_2023.pdf)

### 【参考：食品の保存方法について】

東京都保健医療局が提供する「食品衛生の窓」によると、加工食品（常温）の保存方法は「保存温度 10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、流通、家庭等において可能な保存方法を、具体的かつ平易な用語で表示することが求められている。また、直射日光を避ける必要がある等、常温以外に留意事項がある場合は、「直射日光を避け室温で保存」といった表示を行う必要がある(1)。

冷凍食品については、農林水産省が提供する「食品衛生法に基づく食品表示基準」によると、冷凍食品の温度基準は現在-18℃であることから、同様の規定を持つ「調理冷凍食品」の JAS が不要となったことも JAS 廃止の背景にあることが報じられている(2)。また、一般社団法人日本冷凍食品協会によれば、冷凍食品の保存期間は、温度が低いほど長期保存が可能となるため、-18℃以下で保存することが推奨される(3)。

(1) 東京都保健医療局「食品衛生の窓」。

(2) 農林水産省「食品衛生法に基づく食品表示基準」

(3) 冷蔵 ONLINE

<https://online.reishokukyo.or.jp/learn/basic/detail/about.html>

## (2) 施設、設備

受贈側組織においては、活動内容によって、営業許可又は届出等が必要なこともあることから、事前に保健所に相談し、必要な助言及び指導を受けることが望ましい。営業許可または届出が必要となる場合、HACCP に沿った衛生管理が必要となる。HACCP とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法である。「中小規模で調理を行う児童福祉施設等における衛生管理について」（令和4年8月31日厚生労働省子ども家庭局等連名通知）等を参考に、各施設の実態に応じ実施する必要がある。

[https://www.cao.go.jp/bunken-suishin/teianbosyu/doc/r03/tb\\_r3fu\\_12mhlw\\_17c.pdf](https://www.cao.go.jp/bunken-suishin/teianbosyu/doc/r03/tb_r3fu_12mhlw_17c.pdf)

### (3) 組織体制（労務管理等）

いくらハード面を整えていても、人的な要因で事故が起こる可能性はあるため、労務管理などソフト面も整える必要がある。ボランティア人員も含めて労務状態を管理するだけでなく、責任の所在を明確にし、事故が起こった際の対応フローも整えておく必要がある。また、地震や暴風雨など自然災害が発生した際の非常時対応フローも検討しておく必要がある。

## 5. 供給上の注意

### (1) 記録（トレーサビリティ）

食品寄贈の際には、寄贈される食品が安全であり、予定された受贈側組織とその利用者に確実に届けられることを保証する必要がある。その際の供給上の注意点とその対策の要点は以下の通りである。

まず、寄贈者から受贈側にどのような経路をたどってきたかを追跡可能な状態で記録すること、すなわちトレーサビリティの確保があげられる。これは、予定された食品を確実に受贈側組織とその利用者へ届けることはもとより、品質問題発生時の原因を迅速に特定し対策を取るためや、横流しや転売など食品が市場に不正に流通することを避けるために重要である。

記録を受贈側組織のレベルまで残すのか、利用者個人のレベルまで残すのか等については、寄贈者と受贈側で事前に協議し合意しておく必要がある。また、何か問題が発生しそうなき、あるいは発生したときに、関係者間でどのように情報共有するかについても、事前に協議し合意しておく必要がある。

トレーサビリティ確保の方法については、デジタルに記録を残す方法もあるが、確実な記録を継続的に行うことが重要であるため、それぞれの組織の体制にあった方法を選ぶのが望ましい。具体的な記録方法は、厚生労働省「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」が参考になる。

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/foodbank-9.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/foodbank-9.pdf)

記録した情報は寄贈者と中間支援組織、食提供事業者との間の協定書や合意書等に基づき適切に保管し、開示の要求があった際には速やかに情報提供をできるようにする必要がある。

### (2) 食品の情報伝達

受贈側組織において適切に取り扱うことができるよう、情報を記録し伝達する体制を整える必要がある。特に、保存方法、賞味期限や消費期限、アレルギー情報は、命にかかわる事故を防止するために必ず伝達できるようにするべきである。

◆ 伝達すべき情報

- ・ 品目名
- ・ 数量
- ・ 保存方法
- ・ 消費期限/賞味期限
- ・ アレルゲン
- ・ 安全性に重要な影響を及ぼす事項
- ・ 出荷・入荷日
- ・ 食品提供元、食品提供先名称
- ・ 配送場所
- ・ 箱外寸
- ・ 重量
- ・ 受け渡し時の品温 など

(3) 運送業者、倉庫業者等との連携

安全性の管理やトレーサビリティの確保には、物流に関わる事業者との連携体制を適切に構築する必要がある。

(4) 食品表示について

食品表示に関連して注意すべき点は、以下の3つである。

1点目は、アレルゲン等の特定原材料を含む食品に関する基本的な表示の問題、2点目は期限表示（賞味期限と消費期限）の問題、3点目は印刷ミス等により表示が正しくないが、食品としては全く問題がないものの寄贈についてである。

また、食品安全等の責任を果たすための情報の移転のあり方、逆にいえばトレーサビリティの確保についても重要な論点となる。

基本的に、食品は、品目名、内容量、原材料、期限、製造者、保存方法などが表示やマークから読み取ることができる。しかし、業務用加工食品に必要な表示項目は、食品表示基準第10条に定められており、原則、食品表示基準第3条及び第4条に従い表示することになっている（この場合において、別表第4に掲げられている個別の食品に係る表示方法の規定は適用されていない）。

<注>

- ・ 表示義務がある特定原材料：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
- ・ 特定原材料に準ずるもの（表示は推奨）：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド
- ・ 食品表示基準(平成27年3月20日内閣府令第10号)別表第四（第三条関係）による。

## 6. 事故時の対応

- (1) 行政庁への連絡、協力
- (2) 食品の回収
- (3) 事故が起きた場合の賠償履行（保険加入、保険手続等）

\* 6は消費者庁におけるガイドライン検討状況と調整しながら検討する。

## 7. 契約上の留意点

食品寄贈は、寄贈者が中間支援組織を通して食提供事業者に寄贈する場合と、直接、食提供事業者に寄贈する場合と2つのパターンがある。ここでは、若干複雑な前者の中間支援組織を通じた食品寄贈を念頭に、寄贈の実際のプロセスについて説明する。

以下では、寄贈プロセスを事前手続きと寄贈実施の2つの段階に分けて整理する。

### (1) 事前手続き

事前手続きのフローは図8-2に示す通りであり、寄贈者は、中間支援組織を通じて食提供事業者と事前に協議し、条件を明らかにしたうえで、寄贈の意思決定を行う。寄贈者が小売業者や卸売業者の場合、必要に応じて、寄贈食品の製造元であるメーカーとの協議（メーカー協議）を行う。その後は、寄贈食品に関する情報をできるだけ早く中間支援組織に伝え、寄贈先を決定（マッチング）する。

食提供事業者は、食品の種類に応じて、賞味期限あるいは消費期限、取り扱い方法、保管・保存方法などを確認し、自らの需要能力や保管能力、子ども食堂等の利用者のニーズなどに基づいて対応を検討し、中間支援組織に希望を伝える。

マッチングと並行して、寄贈者と中間支援組織の間では協定書の締結に向けた協議を、食提供事業者の間では合意書の締結に向けた協議を行い、マッチング完了とともに協定書、合意書を締結する。寄贈の実施後も、双方が合意内容を遵守した安心安全な寄贈を通じて、相互の信頼関係を築くプロセスを積み重ねていく必要がある。

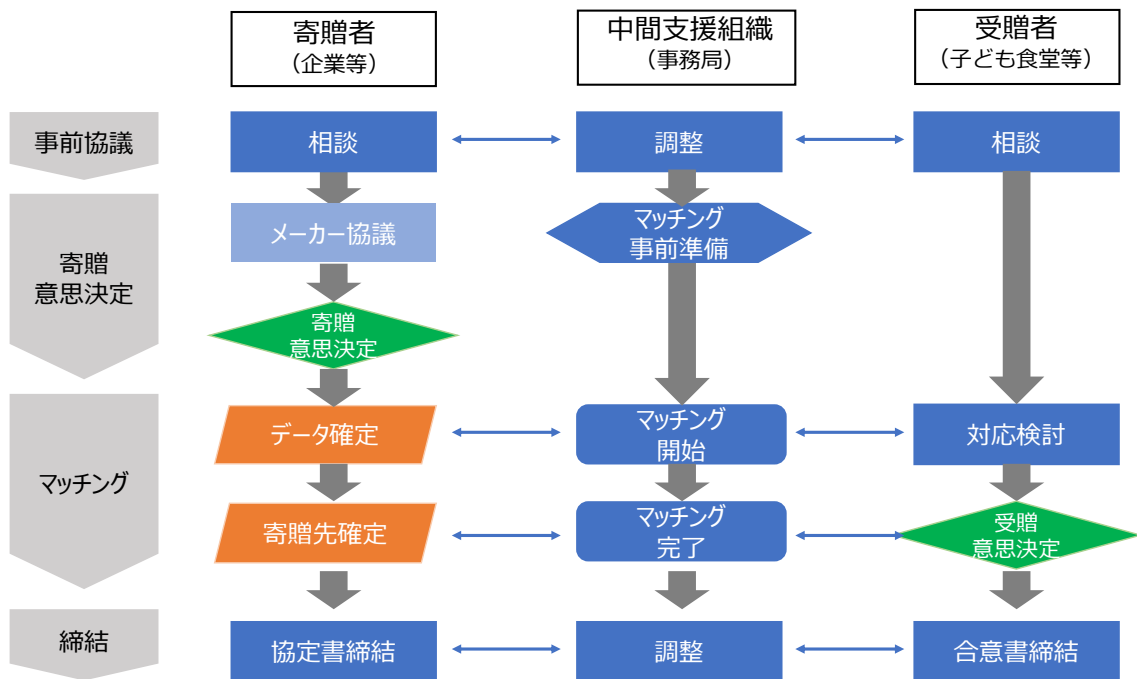


図 8 - 2 事前手続きのフロー

(2) 寄贈実施

寄贈実施のフローは図 8 - 3 に示す通りであり、寄贈者は、寄贈する食品の取り扱いにおいて適切な手段を用いて中間支援組織、食提供事業者に届ける必要がある。また、食提供事業者は、受け取った食品を適切に取り扱い、利用者に提供または配布することが求められる。さらに、その実績について、中間支援組織を通じて寄贈者に報告することが望まれる。

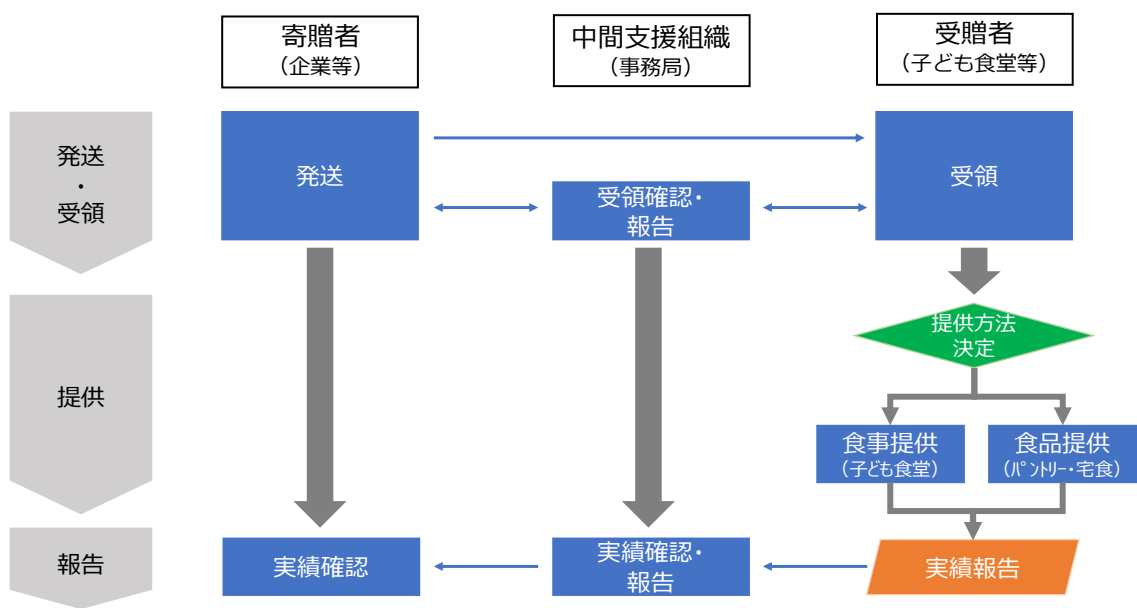


図 8 - 3 寄贈実施のフロー

### (3) 合意形成プロセスで注意すべき点

寄贈者側の意思決定プロセスにおいて注意すべきことは、寄贈の責任主体が誰なのかという点である。これは、寄贈される食品の所有権の問題であり、それに付随して寄贈後にトラブルがあったときの責任と補償の範囲、ブランド棄損が生じるかもしれないというリスク（いわゆるレピュテーションリスク）、転売の問題、寄贈に関わる物流費をはじめとするコスト分担などが関連する。

寄贈される食品の所有権は、ブランドの帰属の側面と、商品の実際の所有権の所在の側面とがある。前者は、メーカー製品であるナショナルブランド（NB）と小売業が独自に企画して自社系列店舗で販売するいわゆるプライベートブランド（PB、メーカーが特定小売向けに生産する専用商品を含む）とに分けられる。後者は、商品がサプライチェーン上のどの位置にあるかによって決まることも多いが、卸売業者の物流センターにあっても、実際の所有権はメーカーや小売業にあるといったケースもあるため注意が必要である。寄贈の意思決定は、その商品の所有権を有する者が行うのが一般的であるが、意思決定に際して、ブランド毀損のリスクおよび商取引の信義上の観点から、ブランドの帰属先から合意を得る必要がある。

寄贈の合意形成にはリスクへの対応やコスト分担などケースバイケースで判断すべき要素が多いが、基本となるブランドの帰属と商品の所有権の観点から、合意形成の関係主体を整理すると、表8-1のようにまとめられる。レピュテーションリスクは保険等の金銭でカバーできない面もあり注意が必要である。なお、メーカー、卸売業、小売業の商品取引の基本契約は「販売」を前提に締結されているため、寄贈について言及していないことがほとんどであるが、寄贈の取り組みの拡大には、あらかじめ基本契約において寄贈の合意形成の手順について言及するような見直しも検討すべきである。

表8-1 ブランドタイプ別の合意と情報共有のポイント

ブランドのタイプ	所有権と寄贈の主体ごとの合意と情報共有
NB ＝ブランドはメーカーに帰属	・メーカーに所有権があり、メーカーが寄贈する場合 →卸売業、小売業：必要に応じて情報共有
	・卸売業に所有権があり、卸売業が寄贈する場合 (返品等の場合メーカーが所有権をもつことも) →メーカー：あらかじめ合意を得ておく
	・小売業に所有権があり、小売業が寄贈する場合 →メーカー：あらかじめ合意を得ておく →卸売業：必要に応じて情報共有
PB(特定小売専用商品を含む) ＝ブランドは小売業に帰属	・小売業に所有権があり、小売業が寄贈する場合 →メーカー：あらかじめ合意を得ておくことが望ましい →卸売業：必要に応じて情報共有
	・小売業に販売前で、メーカーに所有権があり、メーカーが寄贈する場合 →小売業：あらかじめ合意を得ておく →卸売業：必要に応じて情報共有



#### (4) 情報の事前共有

寄贈を適切に行うには、事前に寄贈者側と、中間支援組織および食提供事業者との円滑なマッチングを図ることが重要である。そのためには、次のような事項について、事前に情報共有することが必要である。すなわち、寄贈者側が事前に提供すべき情報には、寄贈する食品の品目、数量、賞味期限および消費期限、保存方法、ロット（荷姿）、賞味期限や消費期限が短い場合の留意事項等がある。また、中間支援組織および食提供事業者については、受け入れ可能な数量、子ども食堂やパントリー等の開催日時、駐車場や荷捌き場所の広さ、冷蔵・冷凍庫を含む保管場所の容量、調理施設、一定の資格や研修等の受講経験、あるいは業務実績を有するスタッフの情報等があげられる。

例えば、寄贈者側は中間支援組織や食提供事業者に、事前に保管場所の調整をしてもらうため、どのくらいの量の食品が届くか、必要な情報を早めに共有することが望ましい。しかし、現実には直前にならないとわからないこともある。また、商品提供時に複数の賞味期限がある場合は、数量のカウントが大変なため、一番近い日程のみの記載でも寄贈可能かなど、中間支援組織や食提供事業者の管理を確認するなど臨機応変で柔軟な対応が求められる。

マッチングには、中間支援組織が食提供事業者をネットワークしたプラットフォームなど、さまざまな仕組みを用意している場合がある。そこには IT を活用したシステムもあれば、アナログな方法で行なっている場合もあるが、できるだけ地域で共通の仕組みが活用できるような方向が、寄贈者にとっても受贈側組織にとっても望ましい。

なお、受贈側組織の施設、設備、スタッフ等に関する情報については、定期的にアップデート、再評価し、寄贈者および受贈側組織自身で把握できるようにすることが望ましい。

#### 【7（1）～（4）にかかわる食品寄贈の実態に関する資料】

食品寄贈の実際のフロー、都内の主要地域別の食品寄贈の実態、中間支援組織および子ども食堂等のデータベース等について、以下の資料を作成した（寄贈・受贈に関する相談資料として使用しており、一般向けには現段階では未公開）。

- ・ 資料 3\_食品寄贈ケーススタディと基本パターン
- ・ 資料 4\_基礎自治体・社会福祉協議会ヒアリングレポート
- ・ 資料 5-1\_食品寄贈データベース\_中間支援団体
- ・ 資料 5-2\_食品寄贈データベース\_子ども食堂

#### (5) 協定書と合意書

先に示したように、食品寄贈の各当事者の期待や役割、責任等を明確にするために、寄贈者と中間支援組織の間では協定書の締結が、食提供事業者の間では合意書の締結が推奨される。

協定書、合意書の項目は、それぞれの主体が置かれている環境や、果たすことができる

役割・機能に応じて、ケースバイケースで設定するべきであるが、最低限盛り込むべき内容として、以下があげられる。

- ① 寄贈者の義務、責任、権利について
- ② 中間支援組織側の義務、責任、権利について（協定書の場合）
- ③ 受贈側組織の義務、責任、権利について（合意書の場合）
- ④ 食品の配送、受け取り、保管、消費等に関わる期限の遵守について
- ⑤ 配送・受け取り方法、保管方法について
- ⑥ 合意事項の遵守範囲、体制等について
- ⑦ 食品安全に関する責任の所在（どの時点で移行するか等）について

実際の合意書のひな型は「13」で示す。

\* 以下の9～12は、消費者庁におけるガイドライン検討状況と調整しながら検討する。

## 8. 情報管理

- (1) データ標準化、個人情報の取り扱い、セキュリティ
- (3) 情報システムの活用、連携

## 9. 財務管理・情報公開

- (1) 食品の無償提供等の非営利活動に対する資金の提供
- (2) SDGsの観点からの関係者の情報公開

## 10. 国・自治体による支援措置

- (1) 予算上の支援（補助金、民間からの寄附金等）
- (2) 寄附時の税制上の取り扱い（損金算入等）
- (3) 関係法の特例

## 11. チェックリスト

- (1) 行動のチェックリスト（プルダウン方式）

### 13. 各種ひな型：モデル合意書

#### <子どもスマイリング・プロジェクトの事例1：2者間合意書>

(継続的な寄贈の場合)

##### 食品の提供に関する合意書（食提供事業者・子ども食堂活動団体）

子ども食堂活動団体（以下「甲」という。）と寄贈者（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、甲と協議し、提供する食品の種類や量、配送方法や納期を検討し、甲と合意の上、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。）する食品であることを確認したうえで、当該食品を甲に提供するものとする。

#### 3 子ども食堂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、提供食品の甲からの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 子ども食堂活動団体における転売等の禁止

甲は、以下の事項を遵守するものとする。

- (1) 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。
- (2) 乙から提供食品を受領したことをWEBやSNSに投稿する等公表（以下「公表」という）しないこと。また、提供食品の受取先に対し、公表させないよう周知徹底すること。

#### 5 子ども食堂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3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、提供食品の利用・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) 乙は自社が有する食品を、第2条を遵守し、消費期限又は賞味期限以内であることを確認したうえで、現状有姿のまま甲に提供することとし、甲は受領した提供食品の現状を十分確認・了承の上、提供後の保存方法や消費期限又は賞味期限を遵守することとする
- (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、乙の責めに帰すべき事由による場合は乙の責任、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めに帰すべき事由による場合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、子ども食堂活動を通じて、直接個人に対して提供食品を子ども食堂で飲食させ、または無償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

#### <こどもスマイリング・プロジェクトの事例2：3者間合意書（PB等のケース）>

PBの寄贈にあたって、ブランド帰属小売業と製造委託先メーカー、受託者との3者間の合意書として運用実績がある。ただし、ブランド帰属小売業と製造委託先メーカーとの契約内容がさまざまなため、サステイナブルフードチェーン協議会がカスタマイズして運用しており、ひな型としてはオープンにしていない。

資料1 消費者庁ガイドライン構成案とSFAガイドライン原案の関係 (戻る)

消費者庁ガイドラインの構成案 (2023年12月末時点)			SFAで検討しているガイドラインの考え方	備考
番号	項目	想定される内容		
1	ガイドラインの背景	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の無償提供を促進する目的・意義 (環境・福祉・災害対策等)</li> <li>・本ガイドラインの狙い (関係者が留意すべき基本的・包括的なガイドラインとしつつ、ベストプラクティスも盛り込み、各関係者の活動の底上げを図る。)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・EU食品寄贈ガイドライン及びEU食品加工・小売企業向け食品寄贈ガイドラインをベースに食品業界関係者との検討会で議論し報告書作成 (2021年3月)</li> <li>・2023年度に都大学提案事業として業界関係者との検討会で議論中</li> <li>・総論としてSFAの寄贈にかかわる考え方を明記したうえで、消費者庁が作成する基本的・包括的ガイドラインに準拠し、具体的かつ方法論的な内容とする</li> <li>・論点・課題をわかりやすく示すために代表的パターンの事例を盛り込む (マニュアル的要素)</li> <li>・消費者庁ガイドラインとSFAガイドラインの関係は、EUガイドライン (消費者庁も参照している) とEU食品加工・小売企業向けガイドラインの関係に近くなるか</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①SFAガイドライン報告書 <a href="https://www.j-sfa.net/news/04.html">https://www.j-sfa.net/news/04.html</a></li> <li>②EU食品寄贈ガイドライン (SFA仮訳) <a href="https://www.j-sfa.net/assets/imgs/activit/05_%E6%B5%B7%E5%A496%E4%BA%8B%E4%BE%8B5%20EU%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AF%84%E8%B4%88%E3%81%AB%E9%96%A2%E3%81%99%E3%82%8B%E3%82%AC%E3%82%A4%E3%83%89%E3%83%A9%E3%82%A4%E3%83%B3%20.pdf">https://www.j-sfa.net/assets/imgs/activit/05-%E6%B5%B7%E5%A496%E4%BA%8B%E4%BE%8B5%20EU%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AF%84%E8%B4%88%E3%81%AB%E9%96%A2%E3%81%99%E3%82%8B%E3%82%AC%E3%82%A4%E3%83%89%E3%83%A9%E3%82%A4%E3%83%B3%20.pdf</a></li> <li>③EU食品加工・小売企業向け食品寄贈ガイドライン (SFA仮訳) <a href="https://www.j-sfa.net/assets/imgs/activit/05-2_EU%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AF%84%E8%B4%88%E3%81%AE%E3%82%AC%E3%82%A4%E3%83%89%E3%83%A9%E3%82%A4%E3%83%B3%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%8A%A0%E5%B7%A5%E3%83%BB%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%B0%8F%E5%A3%B2%E4%BC%81%E6%A5%AD.pdf">https://www.j-sfa.net/assets/imgs/activit/05-2_EU%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AF%84%E8%B4%88%E3%81%AE%E3%82%AC%E3%82%A4%E3%83%89%E3%83%A9%E3%82%A4%E3%83%B3%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%8A%A0%E5%B7%A5%E3%83%BB%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%B0%8F%E5%A3%B2%E4%BC%81%E6%A5%AD.pdf</a></li> </ul>
2	定義	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品無償提供の関係者 (①寄附者、②フードバンク (バックライン)、③フードバントリー・子ども食堂 (フロントライン)、④ファシリテーター等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者庁ガイドラインに準拠する。</li> <li>・SFA報告書では寄贈者の定義と受贈者の定義の項目に役割を含めて記述</li> <li>・日本の場合、受贈者のバックラインとして、社会福祉協議会の役割 (基礎自治体、民間のフードバンク、食支援団体ネットワーク、食支援事業者との役割分担を含む) の重要性を明記する必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①pp.8-9</li> <li>②pp.7-12 食料再配分: 関係者の役割と義務として記述。 義務は主としてトレーサビリティ</li> </ul>
3	関係者の役割と責務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各関係者の役割 (例) ①寄附者: 安全な食品の無償提供及びフードバンク等への協力</li> <li>②フードバンク: 食品の適切な管理、フロントライン支援</li> <li>③子ども食堂等: 消費者への適切な提供等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定義と役割の項目をどう書き分けるか、統合するか</li> </ul>	
4	関係法律の適用関係	<ul style="list-style-type: none"> <li>①行政規制 (食品衛生法、食品表示法、廃棄物処理法等)</li> <li>②民事責任 (不法行為、債務不履行、PL責任等)</li> <li>③刑事責任 (過失致傷等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者庁ガイドラインに準拠する</li> <li>・SFA報告書では別紙で掲載しており、今回はその内容に基づき記述する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="https://www.j-sfa.net/assets/imgs/activit/00_01%20%E5%88%A5%E7%B4%99%EF%BC%9A%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AF%84%E8%B4%88%E3%81%AB%E9%96%A2%E3%81%99%E3%82%8B%E6%B3%95%E5%BE%8B.pdf">https://www.j-sfa.net/assets/imgs/activit/00_01%20%E5%88%A5%E7%B4%99%EF%BC%9A%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AF%84%E8%B4%88%E3%81%AB%E9%96%A2%E3%81%99%E3%82%8B%E6%B3%95%E5%BE%8B.pdf</a></li> </ul>
5	安全面等の整理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・組織体制 (労務管理等)</li> <li>・衛生管理</li> <li>・施設、設備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安全面等の整理の前提として、SFA報告書では「寄贈の対象となる食品」について明記</li> <li>・EUガイドライン③では寄贈者の立場から「寄贈可能な食品の範囲の決定」について整理</li> <li>・SFA報告書では「安全面等の整理」の記述はなく、「寄贈のプロセスと適応範囲」について具体的に説明 安全・衛生については参考資料としてアメリカ、欧州について紹介のみ</li> <li>・消費者庁ガイドラインでは望ましい安全・衛生基準が示される可能性が高いが、SFAガイドラインでは現実的な基準を示すか</li> <li>・HASSAP 食品衛生管理責任者をおくなど必要最低限 講習会を受ける</li> <li>・全国食支援 子ども食堂ガイドブック</li> <li>・EUガイドライン②では、「食品安全問題が発生した際の主な責任と義務の決定」と「衛生面での規制や余剰食品の再配分など」が記述されている</li> <li>・EUガイドライン③では、「寄贈のプロセス」の中で食品安全について言及</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①pp.9-12 食品の種類・数量・状態 (期限) について、食品表示について</li> <li>③pp.3-5 寄贈可能な食品の範囲の決定、寄贈できる食品、寄贈できない食品、社内の余剰食料の検討</li> <li>①pp.12-18 「寄贈のプロセスと適応範囲」(1)事前手続き、(2)寄贈、(3)合意形成プロセスにおける検討事項、(4)受け取り側の情報の事前共有、(5)モデル合意書</li> <li>②pp.12-17 「食品安全問題が発生した際の主な責任と義務の決定」として「主な責任と法的責任」、「衛生面での規制や余剰食品の再配分など」として「すべての食品提供活動に適用される一般的な衛生要件」、「動物由来の食品の再配布に適用される特定の衛生要件」「フードサービス分野」「余剰食料の冷凍保存で再配分を促進」</li> <li>③pp.6-8 「寄贈のプロセス」(1)適切なパートナーの選択 (2)コネクションを作るために必要なこと (3)協力協定 (4)食品安全に関する要求事項</li> </ul>

6	供給上の注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>・横流しの防止、記録（トレーサビリティ）</li> <li>・食品の情報伝達</li> <li>・運送業者、倉庫業者等との連携</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・SFA報告書では、「ガイドライン策定に当たっての課題」として(1)リスクマネジメント、(2)コストマネジメントが記述</li> <li>・都事業内ガイドライン検討会で議論したので反映する。</li> <li>・EUガイドライン② 消費者への食品情報の提供</li> <li>・EUガイドライン③ 寄贈者のマーケティング上のメリット</li> </ul>	<p>①pp.18-20</p> <p>②pp.17-22</p> <p>③pp.12-14</p>
7	事故時の対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・行政庁への連絡、協力</li> <li>・食品の回収</li> <li>・事故が起きた場合の賠償履行（保険加入、保険手続等）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者庁ガイドラインに準拠</li> </ul>	
8	契約上の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・寄附者とフードバンク等との間の契約に盛り込むべき事項</li> <li>・フードバンクと子ども食堂等との間の契約に盛り込むべき事項</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・SFA報告書では「寄贈のプロセスと適応範囲」で(1)事前手続き、(2)寄贈、(3)合意形成プロセスにおける検討事項、(4)受け取り側の情報の事前共有、(5)モデル合意書として記述</li> <li>・SFA報告書のフロー</li> <li>・都事業内アンケート、ヒアリングから、寄贈の方法、手順等について、代表的フローと具体的事例（課題の確認、現実的克服方法、残されている課題等）を整理</li> <li>・EUガイドライン③では「寄贈のプロセス」(1)適切なパートナーの選択 (2)コネクションを作るために必要なこと (3)協力協定 (4)食品安全に関する要求事項として記述</li> </ul>	<p>①pp.12-18</p> <p>③pp.6-8</p>
9	情報管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・データ標準化、個人情報の取り扱い、セキュリティ</li> <li>・情報システムの活用、連携</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者庁ガイドラインに準拠</li> </ul>	
10	財務管理・情報公開	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の無償提供等の非営利活動に対する資金の提供</li> <li>・SDGsの観点からの関係者の情報公開</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者庁ガイドラインに準拠</li> </ul>	
11	国・自治体による支援措置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予算上の支援（補助金、民間からの寄附金等）</li> <li>・寄附時の税制上の取り扱い（損金算入等）</li> <li>・関係法の特例</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者庁ガイドラインに準拠</li> <li>・各省庁、自治体などの支援策をできるだけ網羅する</li> </ul>	
12	チェックリスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・行動のチェックリスト（プルダウン方式）</li> </ul>		
13	各種ひな型	<ul style="list-style-type: none"> <li>・契約書・合意書、食品表示上の届出事項のひな型</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・例としてSFA子どもスマイリングプロジェクト合意書など</li> <li>・PBの合意書</li> </ul>	
	参考文献	<ul style="list-style-type: none"> <li>・参考となる他の既存資料の紹介（「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」等）</li> </ul>		

※（消費者庁の）ガイドラインの内容は、関係者（寄附者、フードバンク、子ども食堂等）ごと、あるいは取り扱う食品の種類ごと等によって異なる部分は特記するが、食品の無償譲渡に関係する者すべてを対象とする総覧性の高いものにする。

## 資料2 食品寄贈に関する法律関連 [戻る](#)

### <要約>

#### (1) 製造物責任

- ① 製造者に該当し、製品の引き渡し時にすでに製造物に異物混入、細菌などの汚染があり「欠陥」があることが証明されれば、直接は契約当事者ではない被害者に対しても製造物責任を負う。場合によっては、被害者に寄贈した中間組織やフードバンク、子ども食堂からの賠償請求もありうる。欠陥とは、設計上の欠陥及び製造上の欠陥のみならず、製造物の危険性の内容、程度及び被害発生を防止するための適切な運搬、保管方法の取り扱い上の注意事項を適切に表示し、かつ警告することを怠る場合（表示上の欠陥）も含む。
- ② 直接契約のあるフードバンク、子ども食堂には贈与であるが、贈与により損害が発生すれば債務不履行、不法行為、PL法などによる損害賠償請求を負う。
- ③ 対策としては、異物混入、汚染などが問題になるので、責任を負わなくて済むように商品の状態をしっかりと管理・記録し（温度など、マニュアルにある通り、など）、立証できるようにしておく。食品関連法規を順守するのは最低限のこと。表示警告の欠陥とならないよう、アレルギー表示、健康食品の過剰摂取、窒息の危険などに関する表示を適切にすべきである。
- ④ 消費期限が近いということ自体は「欠陥」ではない。引き渡し時に安全性を欠く状態だったか（例えば細菌が付着しているかどうか）が問題。
- ⑤ 引き渡し後に発生した欠陥については、製造物責任は負わない。

#### (2) 契約当事者間の契約責任

- ① 契約で責任を制限できるかについては、契約当事者間での責任分担の明確化はできる。ただし、第三者（最終消費者等）との間には効力はない。ただし、第三者に責任追及された後に契約の相手方に求償はできる可能性がある。X（寄贈者）→Y（中間支援組織等）→最終消費者
- ② フードバンクが消費期限等の取り扱いに関する関係法令を遵守、提供先にも順守させる責任がある。
- ③ 安全性に関する責任は、提供側の原因で問題が発生か提供後かで責任主体を分けるべきである。
- ④ フードバンク側と覚書を結ぶことで、最終責任の所在の明確化をする。ただし、第三者からの責任追及は回避できない。
- ⑤ 輸送コストの負担は、保管・配送している間の品質保持のためと考えると良いのではないか。温度管理や衛生管理が重要であり、安全性の確認までが重要である。
- ⑥ 直接フードバンク等に寄付の場合も責任に関する事項や期限内に食するなどの周知を徹底すべき。特に、子ども食堂との間にも覚書を結び、子どもの食べ物には注意が行き

届くように配慮が必要である。

### <寄贈に関わる法律：誰がどのような責任を負うのか>

ここで中心に取り上げる法は、以下の2つの類型に分けて考えられる。

- (1) 取締法規（食の安心安全を守る食品衛生法、食品表示法）
- (2) 損害賠償請求（民法・契約法：売買、贈与、不法行為法、製造物責任法）

これらの2つの類型の法律は相互に完全にリンクしあっているわけではないが、全く関係がないわけではない。以下では、代表的な最低限の法規を紹介する。

#### (1) 取締法規

##### ① 食品衛生法

食品衛生法は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律である。食品汚染や食中毒などを生じてしまった場合、最終消費者の健康に関わるため、食品業界の事業者全体で食品の安全性を確保を目指している。食品寄贈は善意と良心により主に食品への対価を求めずに提供されるものであるが、食品産業の事業者には義務を免れない。

**第一条** この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

**第三条** 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

→食品等事業者は自分の責任で安全確保のために必要な措置を取ってくださいとしている。

**第六条** 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

- 一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合



においては、この限りでない。

三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。

四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

また、違反に対する措置としては、以下がある。

- ・ 行政による立ち入り検査、調査
- ・ 廃棄命令、除去命令、営業停止等の行政処分や罰則

## ② 食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品関連事業者等に食品表示についての具体的なルールである食品表示基準に従い、食品の表示をする義務を課したもの。食品表示基準Q&A

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/assets/food\\_labeling\\_cms101\\_210317\\_12.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms101_210317_12.pdf)

など参照。

食品表示法や食品表示法に違反した場合、行政庁からの指示・命令や罰則の適用がある。

通常の食品表示法違反については、行政庁からの指示、命令に従わない場合に罰則が適用される。しかし、原産地の虚偽表示をした場合や安全性に重要な影響を及ぼす事項について食品表示基準に従った表示をしなかった場合には、直ちに罰則が適用されることもある。

第一条 3 この法律において「食品関連事業者等」とは、次の各号のいずれかに該当する者をいう。

- 一 食品の製造、加工（調整及び選別を含む。）若しくは輸入を業とする者（当該食品の販売をしない者を除く。）又は食品の販売を業とする者（以下「食品関連事業者」という。）
- 二 前号に掲げる者のほか、食品の販売をする者

### 表示責任者（食品関連事業者の表示）

- ・ 加工食品については、別記様式欄にその製品の内容について最もよく知り、かつ、責任を持つ者として表示内容に責任を有する食品関連事業者（表示責任者）の氏名又は名称及び住所を記載することが義務付けられている。
- ・ 販売者が表示責任者となることもある（例；プライベートブランド等）
- ・ 義務を負うものが表示基準に従った表示をしていないで販売すると、指示命令の対象、

罰則もある。

#### 賞味期限・消費期限

- ・ 賞味期限は、食品表示法第 4 条第 1 項の規定に基づく内閣府令である食品表示基準第 2 条第 1 項第 8 号に定義されている。食品である以上、求められる衛生面での安全性や味・風味などの機能が維持される期限。

八 賞味期限 定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

- ・ 消費期限は、食品表示基準第 2 条第 1 項第 7 号

七 消費期限 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

#### (2) 損害賠償請求（民法・契約法：売買、贈与、不法行為法、製造物責任法）

##### ①民法

- ・ 契約上の責任（売買、贈与など）を定めており、何か損害が生じた場合に誰かが責任を負う仕組みがある。
- ・ 契約の有無を問わず発生する責任としては、不法行為（第 709 条）がある。

第 709 条 故意又は過失によって他人の権利又は法律上保護される利益を侵害した者は、これによって生じた損害を賠償する責任を負う。

不法行為責任は、交通事故のように、契約関係のない当事者の間でも成立するという特徴がある。

- ・ 契約上の責任：売買（民法第 555 条）

第 555 条 売買は、当事者の一方がある財産権を相手方に移転することを約し、相手方がこれに対してその代金を支払うことを約することによって、その効力を生ずる。

売主が担保すべき責任については、契約内容に適合するか否かの判断について、将来の紛争を予防する観点から、売買契約の目的物の種類・品質・数量を特定して契約書に記載される必要がある。

第 562 条 引き渡された目的物が種類、品質又は数量に関して契約の内容に適合しないものであるときは、買主は、売主に対し、目的物の修補、代替物の引渡し又は不足分の引渡しによる履行の追完を請求することができる。

第 563 条 前条第 1 項本文に規定する場合において、買主が相当の期間を定めて履行の

追完を催告し、その期間内に履行の追完がないときは、買主は、その不適合の程度に応じて代金の減額請求をすることができる。

また、第 416 条の損害賠償請求は、通常損害と特別損害に分類され、不契約が履行されなかった場合、通常起こると考えられる損害と特別の事情によって生じた損害であっても予見可能であった場合に賠償対象となると考えられている。

#### 第 416 条

1 債務の不履行に対する損害賠償の請求は、これによって通常生ずべき損害の賠償をさせることをその目的とする。

2 特別の事情によって生じた損害であっても、当事者がその事情を予見すべきであったときは、債権者は、その賠償を請求することができる。

#### ・ 贈与（民法第 549 条）

第 549 条 贈与は、当事者の一方がある財産を無償で相手方に与える意思を表示し、相手方が受諾をすることによって、その効力を生ずる。

贈与者は贈与の目的である物または権利を、贈与の目的として特定した時の状態で引き渡し、または移転することを約したものと推定する。契約内容に合わないものであった場合に、債務不履行として追完請求や損害賠償請求が問題となることは、売買と同じである。ただし、契約で民法の条項と違う内容を定めることは可能である（ただし、強行規定違反は不可）。

#### ・ 不法行為（民法第 709 条）

契約の有無にかかわらず責任追及できる。ただし、相手に故意過失があった時に限られ、被害者が加害者の故意・過失を証明する必要がある。民法上は、故意・過失を明確に区別していないが、刑法上は故意（わざと）か過失（うっかり）かが問題とされ、以下のように考えられる。

故意→損害の発生を認識していながらこれを容認して行為する心理状態。

過失→結果の発生が予見できたにもかかわらず、その予見できた損害を回避すべき義務を怠った。（結果発生危険が存在していたこと、結果の発生が行為時に行為者に予見できたこと）

さらに、侵害する利益の大小や、行為から生ずる危険度の違いによっても予見義務、回避義務の厳しさは異なってくる。

また、被害者が加害者に責任追及するためには、加害者の行為と損害の発生との間に因果関係があることが必要である（第 416 条類推）。

#### ・ 厳格な場合

薬害、公害、医療事件等を中心的に発展してきた考え（例：森永ヒ素ミルク事件）で、生命・身体被害等の重大な被害ももたらす可能性のある危険な業務については、加害の抽象的な可能性を察知できる場合には、その業務行為が本当に安全であるか否かを調査し、安全であった場合にのみ、その行為をすることが許される。そのため、寄贈者には安全性についての調査義務が課され、それによって予見義務を全うしたことになる。

- ・ 信頼の原則

交通事故で発展してきた予見義務に関する考え方で、相手方が予想外の不適切な行動をしたことにより発生した結果については不法行為責任を負わない。

- ・ 製造物責任法（PL法）

PLでは、不法行為責任の立証責任を転換し被害者が責任追及しやすくなっている。

**第三条（製造物責任）** 製造業者等は、その製造、加工、輸入又は前条第三項第二号若しくは第三号の氏名等の表示をした製造物であって、その引き渡したものの欠陥により他人の生命、身体又は財産を侵害したときは、これによって生じた損害を賠償する責めに任ずる。ただし、その損害が当該製造物についてのみ生じたときは、この限りでない。

製造物の欠陥により生じた被害者の生命身体財産についての被害に関し、製造業者等に「過失」がなくても、製造物に「欠陥」があることを被害者が立証すれば、製造業者等は賠償責任を負う。被害者の立証責任の軽減を目的としている。

**第二条（定義）** この法律において「製造物」とは、製造又は加工された動産をいう。

**3** この法律において「製造業者等」とは、次のいずれかに該当する者をいう。

- 一 当該製造物を業として製造、加工又は輸入した者（以下単に「製造業者」という。）
- 二 自ら当該製造物の製造業者として当該製造物にその氏名、商号、商標その他の表示（以下「氏名等の表示」という。）をした者又は当該製造物にその製造業者と誤認させるような氏名等の表示をした者
- 三 前号に掲げる者のほか、当該製造物の製造、加工、輸入又は販売に係る形態その他の事情からみて、当該製造物にその実質的な製造業者と認めることができる氏名等の表示をした者

一の「業として」とは同種の行為を反復継続して行う者であり、有償・無償、営利・非営利、事業形態、経営規模は問わない（東京地判平成 14・12・13 参照）。二、三については社会通念上で判断するとされている。

- ・ 販売者の責任

以下は表示方法や製造業者との関係によっては販売者が責任の主体となりうる。

- ・ OEM商品（相手先商標商品）

相手先のブランド名、商標等を表示した製品を製造して相手方に供給し、相手先は

これを自社製品のように市場に流通させるもの

- ・ PB 商品（プライベートブランド商品）

販売業者が企画した製品を提携するメーカー等に生産を委託し、メーカー名を表示することなく、自社のブランドの信用力の下で一手に販売を引き受けるもの

- ・ 加工とは

動産を材料としてこれに工作を加え、その本質を保持させつつ新しい属性を付加し、価値を加えること。単なる切断、冷凍、冷蔵、転換は基本的にはあたらないが、サラダや刺身に切って包装は価値が増大しており、過程で雑菌の入る危険もあり加工と評価される場合もある。

判例では、天然のイシガキダイを洗い（刺身を氷水で締める料理）にする行為は加工とされている（東京地判平成 14 年 12 月 13 日）。小分け、パック詰めは当たらない。（東京高判平成 26 年 10 月 29 日）

- ・ 欠陥とは

設計上の欠陥及び製造上の欠陥のみならず、製造物の危険性の内容、程度及び被害発生を防止するための適切な運搬、保管方法等の取り扱い上の注意事項を適切に表示し、かつ警告することを怠る場合（表示警告の欠陥）も含む。アレルギー表示、健康食品の過剰摂取、窒息の危険などに関する表示が不十分な場合も含む。

### 食品寄贈に係る事故等の事例

食品関連の事故を調べると、衛生関係の事故では、食中毒、異物混入、フードテロ。日常的なクレームでは異物混入が多い。また、表示関連の違反もある。しかし、食品寄贈に直接的に関わる判例は見あたらなかった。

以下、判例のほとんどは PL 法だったため、参考として製造物責任に関する判例をいくつか取り上げる。

#### 平成 24 年 11 月 30 日 東京地判

- ・ 牛肉入りサイコロステーキに混入した 0-157 による食中毒事件
- ・ ステーキ店のフランチャイザーからステーキの製造会社への PL 法による損害賠償請求→棄却
- ・ 判旨 牛肉の結着肉に 0-157 が混入していたとしても、加熱用食材として通常有すべき安全性を欠くものではない。※製造上の欠陥なし
- ・ フランチャイザーは結着肉の危険性を把握しておくべき食肉の専門業者であり「中心まで十分加熱してください」と記載された商品企画保証書が送付されている。そのため指示・警告上の欠陥もないとされた。

#### 平成 16 年 10 月 12 日 東京高判

- ・ 切削バリにより解凍食品に金属片が付着した事故
- ・ 食品機械の設計製作会社が食肉自動凍結装置を開発し、食品会社に納品したが、部品に瑕疵があり食肉に金属片が付着。設計製作会社が食品会社に損害金を支払い、設計製作会社が部品会社に PL 法に基づき損害賠償。判旨は部品の欠陥を認めた。

**平成 16 年 8 月 31 日 東京地判**

- ・ 食肉輸入販売業者がカナダから輸入した馬肉を X に販売し、Y が加工して焼肉店等に販売したところ、馬刺しの一部から 0-157 が検出された。Y は輸入販売業者に対して製造物責任等により馬肉売り上げ減少による損害賠償を請求
- ・ 輸入時にすでに汚染されていたかが問題。保健所が検査した時点で発見された細菌がどの時点から馬肉に付着していたか不明であり、海外の工程か国内の工程か不明とし、輸入業者の製造物責任を否定。