利用規約

令和３年　７月１４日　制定
令和４年１１月２１日　改定

１　利用対象者

このシステムは、以下に該当する企業または団体のみが登録し、利用することができるものとする。

（１）提供者

食品を提供する企業

または

受取者として受け取った食品を、他の受取者に提供する団体（以下の（２）受取者の③）

（２）　受取者

①～③のいずれかに該当し、その活動実績がホームページ等で確認できる団体

① 提供者から受け取った食品を、三重県内の生活困窮者等に配布する団体（フードバンク活動団体、社会福祉協議会等）

② 提供者から受け取った食品を使用して作った食事を、三重県内の生活困窮者等に提供する団体（子ども食堂団体）

③ 提供者から受け取った食品を、①または②の団体に提供する団体

ただし、活動実績の確認に代えて、④または⑤に該当することが確認できる団体についても受取者とすることができる。

④ フードバンクや子ども食堂等の活動支援を目的とする国や県等の補助金等の交付が決定している、フードバンク活動団体または子ども食堂団体

⑤ 管轄保健所により、食品衛生法に基づく営業許可を受けているか、同法または三重県食品衛生規則に基づく届出が受理されている、子ども食堂団体

２　食品の提供

提供者は、受取者の希望を考慮して、提供する食品の種類や量、配送方法や納期を検討し、受取者に対しこれを提供するものとする。

３　衛生管理規約の遵守

受取者と提供者は、別に定める衛生管理規約を遵守するものとする。

４　提供食品の品質確保

提供者は、食品衛生法その他関係する法令に適合（消費期限又は賞味期限内であることを含む。）する食品を受取者に提供するものとする。

5　受取者における提供食品の品質管理

受取者は、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、他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。

6　受取者における転売等の禁止

受取者は、提供者の合意の下に行う利用を除き、提供食品を転売せず、金銭その他の有価物と交換をしないものとする。

7　受取者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

受取者は、提供食品の取扱いに関する情報を記録し、これを１年間保存するものとする。また、提供者が希望する場合、提供者に対し、提供食品の譲渡の結果について報告をするものとする。

8　責任の所在

（１）提供段階及び消費期限又は賞味期限までの提供食品の品質については、原則、提供者において品質を保証するが、提供後の保存方法や消費期限又は賞味期限の遵守については、受取者の責任において管理すること。

（２）食品衛生上の問題については、提供前の原因によるものは提供者の責任、提供後の原因によるものは受取者又は提供食品の受取先の責任とする。

9　提供食品に係る事故発生時における対応

受取者と提供者は、提供食品に係る事故が発生した場合、受取者、提供者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。

10　提供食品の受取先の範囲

受取者は、社会福祉法人、特定非営利活動法人、行政その他生活支援を必要とする個人の支援を目的とする団体を通じて、又は、直接個人に対して食品を譲渡するものとする。

11　提供食品の情報の取扱い

提供食品の製造・販売者名、食品の名称等に関する情報の公表や取材時における取扱いについては、受取者が提供者に確認を行い、提供者の指示に従うものとする。

衛生管理規約

（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」（平成３０年９月改正、以下「手引き」といいます。）に準拠）

令和３年７月１４日　制定
令和３年８月３１日　改定

１　提供者

食品の提供を行う際、保存の方法、消費期限や賞味期限、アレルゲン、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事を事前に確認するものとする。また、必要に応じて提供食品の保管等の基準を指定するものとする。

２　受取者

（１）提供食品の品質及び衛生管理

ア　食品の保管、荷捌きに必要な施設及び機械を設置・保有するとともに、取り扱う食品に応じて、冷蔵庫等の低温管理施設及び保冷車（普通車両での冷蔵品の配送時における業務用保冷箱及び保冷剤を使用する場合を含む）を設置・保有し、配送時を含めて適切な温度管理を行うものとする。

イ　食品は床に直置きしないものとし、食品衛生に悪影響を及ぼす薬品、廃棄物等とは分けて保管するものとする。

ウ　保管中の食品が消費期限又は賞味期限を過ぎた場合や、汚損又は破損等により食品衛生上の問題が生じた食品は、受取先に対して譲渡をしないこととする。また、これらの食品は明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭がもれないようにするとともに、廃棄物として引き渡し、処理の委託等を行う場合には、市町村等の定めるルールを遵守するものとする。

エ　食品の取扱いに従事する者は、食品衛生に関する研修・講習等を定期的に受講し、食品衛生に関する必要な知見の習得に努めるものとする。

（２）食品の受取及び配送時における検品

本システムでの調整内容と提供者から受け取った食品の名称、数量の照合を行うとともに、保存の方法、消費期限や賞味期限、アレルゲン、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事を確認する。

（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　窓及び出入口は、開放しないものとする。やむを得ず、開放する場合にあっては、じん埃、ねずみ類、害虫等の侵入を防止する措置を講ずるとともに、ねずみ類、害虫等の定期的な駆除作業を実施するものとする。

エ　便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うものとする。

オ　施設内では動物を飼育しないものとする。

３　記録表等の作成、保存について

食品提供システムにおける食品の品質確保等のため、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に以下（１）から（３）の記録表等（各記録表等のうち該当する項目のみで可）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。

（１）衛生管理点検表（１回／日、１回／週、１回／月、１回／年）

（２）廃棄・亡失管理表

（３）食品の苦情対応

なお、各記録表については、以下の手引きの記載例３、６及び７を参考に作成するものとする。

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/foodbank-9.pdf