

学校給食用物資納入基準書

この学校給食物資納入基準は、粕屋町学校給食共同調理場（以下「給食センター」という。）に給食物資を納めようとする納入業者に適用しますので、遵守方をお願いします。下記のことを守っていただけない納入業者については、今後業者登録を取り消す場合があります。

記

- ◆ 学校給食用物資は、すべて衛生的に取り扱うこと。
- ◆ 納入の虚偽、重過失により、不適な物資の納入があった場合、交換はもとより、さらには契約を破棄する場合があります、関係機関に通報するものとする。
- ◆ 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかな食品以外は取り扱わないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国まで確認すること。
- ◆ 日本農林規格（JAS規格）に格付けされたもの、または同等品と認められるものを取り扱うこと。
- ◆ 遺伝子組み換え食品は避け、国内産原料、国内製造品を優先すること。
- ◆ 産地については、可能な限り粕屋町近郊、福岡県内の物資を優先すること。
- ◆ 原材料及び加工食品について、定期的実施している微生物及び理化学検査の結果、または生産履歴等について保管し、要請に応じ提出すること。
- ◆ 食品成分表、内容配合表等、納入食品に関する情報は、要請に応じ提出すること。
- ◆ 食材の容器及び包装は、清潔かつ衛生的なものを使用し、他の食材の容器と兼用しないこと。
- ◆ 過剰な包装は避けること。
- ◆ 保管、納品温度に十分配慮すること。
- ◆ 給食センターから立ち入りの要請があった際は受け入れること。

< 貴社内における衛生管理等について >

- ・ 施設、設備の衛生管理、衛生害虫駆除に努めること。
- ・ 施設内に不必要な物及びペット等を入れないこと。
- ・ 異物混入の防止に努めること。
- ・ 食品の製造、包装に携わる者及び配送に当たる者は、服装、健康に留意し、トイレ使用後等の手洗いを徹底すること。
- ・ 食品の製造、包装、仕分け等に携わる者及び配送にあたる者は、学期に1回以上検便（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌 O-157 を含む大腸菌群）を実施し、その結果を提出すること。（提出月：4月、9月、1月）
- ・ 作業場の衛生環境を整え、食品を衛生的に取り扱うこと。

< 配送時の衛生管理等について >

- ・ 配送に当たる者は、健康に留意し、感染症に罹患及び嘔吐下痢等の体調不良の場合には交代等の措置をとること。
- ・ 配送に当たる者は、衛生的な服装を保持すること。
- ・ 配送に当たる者は、手指に傷がある場合、手袋を着用するなどの配慮をすること。
- ・ 配送車には、食品専用車両を使用すること。
- ・ 配送車には、ペット等乗せないこと。また、喫煙も自粛のこと。
- ・ 品温の保持が必要な食品を納入する際には、温度管理が可能な配送車を使用すること。

<納品時の衛生管理等について>

- ・ 到着したら事業者側の電話を鳴らし、到着したことを報告すること。
- ・ 納品時は物資に触れる前に、手洗いをして、荷卸しをすること。
- ・ 食品は指定の荷受室（米、肉魚卵、野菜類、油）入口扉内側の台車（床から60cmの高さ）へ乗せること。その際、肉汁の滴が落ちないように納入すること。
- ・ 給食センター職員又は（株）東洋食品に納入伝票を渡し、注文書と相違ないか品名、数量を照合すること。
- ・ 納入伝票には品名、数量、産地、期限表示、価格等の記載をすること。
- ・ 製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温、ロット等の点検を受けること。

<納品時の注意事項>

- ・ 納入時間について
 1. 当日使用するもの 生鮮野菜 7:15～8:00 肉(冷凍でないもの) 7:30～8:30
 2. 翌日使用するもの 福岡県学校給食会 11:00～11:45
その他(冷凍食品含む) 10:30～11:00
基本は午前中だか午後になる場合 13:15～14:30
- ・ 事情により、納入価格が高くなることが明らかになった場合は直ちに連絡すること。
- ・ 注文に対応できない場合には、1週間前までに連絡すること。
- ・ 不良食材については、速やかに交換等の対応をすること。
- ・ 自然災害、インフルエンザ及び新型コロナウイルス感染症等による給食停止、行事変更等による数量変更等に対し、可能な限り対応すること。
- ・ 加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。