

## 令和 年度給食用物資納入指示書

(見本)

北本市立

小・中学校

本校給食用物資の納入にあたっては、次のことを遵守する。

### 1 物資の検収項目

- ① 鮮度の状態
- ② 異物混入の有無
- ③ カビ、害虫などの付着の有無
- ④ 変質、変色、異臭の有無
- ⑤ 破損、変形の有無
- ⑥ 容器、包装の衛生状況
- ⑦ 保管、運搬状態
- ⑧ 数量の適否
- ⑨ 賞味期限、製造年月日、消費期限の適否
- ⑩ 食品衛生法に基づく表示の有無

※ 上記の各検収項目に適合するものであること。

※ 以上のことに不都合が生じた場合は、代金を請求することなく新品または代替品と交換し、あるいは返品を受け、これにかかる経費は業者の負担とする。

### 2 食材の規格基準

「食品衛生法規格基準」および「日本農林規格（JAS）」に基づくものであること。

### 3 食材の指定基準

納入する物資は、遺伝子組み換え食品または遺伝子組み換え食品を使用した加工品、牛由来の加工品ではないこと。

#### ① 野菜・果実類

- ・ 新鮮で、大きさ・重量が均一なもの。
- ・ 病虫害、腐敗、損傷、奇形したものは除き、品質良好なもの。
- ・ 原則として国産のもの。
- ・ 産地を明示すること。

#### ② 肉・卵類

- ・ 配送は保冷車を使用し、品温 10℃以下で納品すること。
- ・ 肉特有の色彩をもち、他の畜肉や異物の混入がなく異臭のないもの。
- ・ 寄生虫や病原菌による食中毒等の恐れのないもの。
- ・ 原則として国産のもので、産地を明示すること。
- ・ 肉加工品は無着色のもので、添加物のなるべく少ないもの。
- ・ 卵はひび割れのない新鮮なもの。

#### ③ 豆腐・油揚げ等

- ・ 配送は保冷車または保冷容器等を使用し、品温 10℃以下で納品すること。
- ・ 異味異臭のないもの。
- ・ 豆腐の漬け水は濁っていないこと。

④ 加工品

- ・ 輸入物資は、生産国、製造場所及び輸入年月日を明示すること。

⑤ 冷凍食品

- ・ 冷凍食品の製造工場は、日本冷凍食品協会の認定工場であること。
- ・ 配送は冷凍車を使用し、品温－15℃以下で納品すること。
- ・ 冷凍品は包装内部に霜がついていないこと。
- ・ 解凍後、異味・異臭・変色等がないこと。

⑥ 乾物類

- ・ よく乾燥し、カビ等が発生していないもの。

4 証明書類の提出

原材料の配合表、栄養分析表、食品添加物一覧、食品細菌検査（O157）、微生物検査、理化学検査等必要に応じて提出すること。

5 メーカー及び製造工場の提示

食品のメーカー及び製造工場を明示するとともに、必要に応じて会社概要等提出すること。また、必要に応じて工場視察を実施する。

6 食材の搬入

- ① 物資を納入する際、日時を厳守する。特に指示のある場合以外は、当日使用する材料は午前 時から 時までに納入すること。
- ② 食材の搬入は、職員の指示に従い、調理室外の検収室（下処理室）で職員立合いのもとに行うこと。また、食材は地面、プラットフォーム、床に直接置かないこと。
- ③ 給食室内への立ち入りは厳禁とする。

7 配送

- ① 物資は、その製造・加工・保管・運搬・授受等において、清潔衛生的であるとともに、温度管理を厳重に行うこと。
- ② 器具・容器及び配送車は、常に洗浄し清潔で衛生的であること。
- ③ 納入に使用したバット等の容器は、当日午後4時までに回収すること。
- ④ 物資の納入または回収のために校内に車両を乗り入れる場合は、校長の指示に従い、児童及び生徒の安全確保に万全を期すこと。出入口門扉は必ず閉めること。

8 その他

給食物資代金の支払いに関わる手数料等は、業者負担とする。