

# 学校給食用物資納入に関する衛生管理

吉田榛原学校給食共同調理場

安全安心な学校給食を実施するためには、良質で衛生的な食材の確保が不可欠です。学校給食の役割及び食材の衛生管理の在り方等について理解し、安全安心な食材の納入に御協力ください。

なお、納品については学校給食衛生管理基準（平成 21 年 3 月 31 日文部科学省）に基づき、下記事項について衛生管理が徹底されるようにお願いします。

## 納品業者確認事項

### 1 納品について

- (1) 物資の納品は発注時に指定した時間をお願いします。  
指定した納品日又は納品時間に納品することができない場合（渋滞に巻き込まれた場合も含む）には、速やかに共同調理場に連絡をください。
- (2) 納品の際は、必ず調理場職員の立ち会いのもと検収を受けてください。  
品名、数量、納品時間、納品業者名、製造業者名、生産地、品質、鮮度、包装容器等の状況（箱や袋の汚れや破れ等）、異物混入や異臭の有無、期限表示（賞味期限、消費期限）、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む）、ロットに関する情報（年月日表示又はロット番号）等について確認をします。
- (3) 肉、魚類、練り物製品、豆腐、こんにゃく等は、必要事項（賞味期限、消費期限、製造・加工日）を必ず納品伝票に記入してください。
- (4) 納品時には衛生的な服装を着用するとともに、爪や手の汚れ、傷等に注意してください。
- (5) 物資は、清潔な容器に入れて納入してください。使用する容器は、常に洗浄・消毒を行い衛生的に管理をしてください。

### 2 配送について

- (1) 配送は、冷蔵車または適切な保冷設備を有する車で配送し、品質の低下がないように適切な温度での配送となるように注意してください。  
（資料 1：物資の保存基準を参照）
- (2) 配送車は常に洗浄・消毒を行い、清潔で衛生的に管理してください。

### 3 学校給食用物資について

- (1) 物資の製造、加工、保管等は清潔で衛生的な環境で行ってください。
- (2) 自社で製造していないものを納品する際には、製造元の日当たりの能力を把握し、安心安全な製造業者であるか確認した上で取引先を決定してください。
- (3) 品質、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、包装容器等の状況（箱や袋の汚れや破れ等）、異物混入や異臭の有無、期限表示（賞味期限、消費期限）、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、ロットに関する情報（年月表示又はロット番号）等について十分に点検や確認をしている物資を納入してください。
- (4) 有害な食品添加物はもとより、不必要な食品添加物（着色料、保存料、漂白剤、発色剤等）が添加された食品、内容表示、期限表示（賞味期限、消費期限）、製造業者及び販売業者等の名称や所在地、使用原材料、保存方法が明らかでない食品については、納入しないでください。
- (5) 加工食品等においては、物資選定委員会にて決定された物資、生鮮食品においては、見積書の提出により決定された物資を納入してください。
- (6) 納入された物資に問題がある場合には、交換をお願いする場合があります。
- (7) 納入する物資（原材料及び加工食品）の情報を把握するため、微生物及び理化学検査や生産履歴等の検査結果の提出をお願いすることがあります。
- (8) 食材ごとの詳細事項は、資料2を参照してください。

### 4 発注について

- (1) 物資の発注書及び納品数量等の変更は、貴社に FAX 又は電話にて連絡します。確認後、速やかに『確認済み』の返信をお願いします。

### 5 その他

- (1) 物資を納品する食品製造業者又は食品加工業者は、製造、加工に従事した者の保菌検査の結果を定期的に共同調理場に提出してください。
- (2) 天候や感染症による影響などで休校等が生じ、給食の提供が中止となった場合には、注文した物資の数量に変更が生じる場合があります。

別紙

## 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃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
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳 製 品 類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

## 食 肉

- ・ 肉は生の状態で納品してください。(冷凍状態は不可)
- ・ 流通経路の確実なものを納品してください。
- ・ 作業する人の健康状態を把握して、健康な人が作業するようにお願いします。
- ・ 指定された切り方、皮の有無・重さ等を確認してください。

## 魚 介 類

- ・ 魚の切身は、指定された状態で納品してください。
- ・ 物資選定委員会に提出した見本と同様の物資を納品してください。  
(切り方・重量・血合い有無・冷凍・冷蔵)

## 練 り 製 品

- ・ 箱の中身を確認してから納品してください。
- ・ 練り製品の重量(枚数)は正確に計量し、納品してください。

## こんにゃく

- ・ こんにゃくの重量は、正確に計量し、納品してください。

## 野菜・果物

- ・ 箱の中身をよく確認してから納品してください。
- ・ 果物は甘みののったものを納品してください。
- ・ 端数の野菜・果物も清潔な容器に入れてください。
- ・ いたみや異物混入等の取替えは速やかに行ってください。

## 豆腐・油揚げ

- ・ 製造過程において、異物混入のないよう注意してください。
- ・ 漬け水は、濁らないように注意してください。
- ・ 油揚げは、十分に油切りを行ってください。
- ・ 豆腐の重量は、正確に計量し納品してください。
- ・ いたみや異物混入等の取替えは速やかに行ってください。
- ・ NON-GMO(非遺伝子組換え)大豆を使用してください。

## 冷凍食品・加工食品・乾物等

- ・ 賞味期限・数量等の確認を行ってから納品してください。
- ・ 製品の品質・冷凍状態等を確認してください。(包装内部・製品に霜の付着等)
- ・ 規格・数量は、指定どおりのものを納品してください。
- ・ できるだけ製造年月日・賞味期限の同一の製品を納品してください。  
(3種類以上になる場合には、共同調理場に事前に連絡をお願いします。)

## 米

- ・ 米の重量は、正確に計量し納品してください。
- ・ 石、種子等の異物混入がないようにお願いします。