

## 北上市学校給食用物資納入基準

- 北上市学校給食用物資納入仕様書（以下「本書」とする。）は、北上市内の学校給食センター（以下「給食センター」という。）に給食用物資を納入しようとする給食用物資納入業者に適用する。
- 給食センターにおいて使用する食材は、本書に記載されている規格事項に加え、見積書記載の規格に適合したものを原則とする。
- 本書に適合しない食材の納入があった場合、交換・返品を速やかに行うこと。また、納入の虚偽・重過失があった場合、取り引きを停止する場合がある。
- 産地・加工地についての確認、食品添加物の取り扱いについては、十分配慮すること。

### 【納入食材における共通事項】

- 1 給食用物資は一部を除き国内産原料・国内生産を原則とする。ただし、給食センターからの指示がある場合、この限りではない。農作物（野菜類・果実類）については地産地消を推進するため、価格だけでなく、北上産・県内産などの産地を優先する場合がある。
- 2 納入の際は、検収担当者とともに賞味（消費）期限、産地、製造者及び住所、年月日表示又はロット番号等を確認すること。
- 3 その他
  - ・異物の混入、異味、異臭のない鮮度良好・品質良好なもの。
  - ・損傷、変質、腐敗、包装容器等の汚れ、病害虫等のないもの。
  - ・同一食品の産地・賞味（消費）期限は揃えること。賞味（消費）期限が複数になる場合は事前に給食センターに連絡すること。
  - ・遺伝子組み換え食品である旨の表示がないこと。
  - ・野菜等については、天候不順等の不可抗力により予定していた産地・数量を納品できなくなった場合は、納品日の5日前までに市に連絡すること。

### 【衛生管理】

- 1 配送に用いる容器等は、清潔かつ衛生的なものを使用すること。
- 2 給食用物資納入の際、品温の管理を図ること。（※2ページ参照）
  - (1) 冷蔵・冷凍品については、冷蔵・冷凍車を使用することを原則とする。また、冷蔵・冷凍車は、常に清潔・衛生的に管理を行う。
  - (2) 冷蔵・冷凍車を使用しない場合は、冷蔵・冷凍された状態で納品すること。
- 3 配送者の衛生管理には十分配慮し、服装等は清潔に保つこと。
- 4 従業員の健康管理の徹底を図り、細菌検査の結果を検査の翌月中に提出すること。
  - 主食・牛乳・肉・魚・豆腐・こんにゃくの取り扱い業者、みそ・醤油等の加工業者、カット野菜業者 月1回
- 5 随時の立ち入り検査等には、速やかに応じること。

※発注後、学校行事等で発注量の変更や納入中止になる場合がありますのでご了承願います。

学校給食用の原材料、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
	冷凍魚介ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉 (細切した食肉を冷凍させたもので包装容器にいれたもの)	-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

※学校給食衛生管理基準

◎検収で温度を測定する給食物資については、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に準じた温度管理を行うこと (保管、流通含む)