

始良市学校給食用物資納入業者遵守基準

学校給食物資納入業者は次の各項の条件を満たすものでなければならない。

1 経営状態等

- (1) 堅実な経営がなされていること。
- (2) 固定した営業施設を有し、常時営業を続けていること。
- (3) 学校給食の需要に応じられる仕入れ・製造・加工能力があること。
- (4) 物資の配送に支障がない程度の従業員数及び配送能力があること。
- (5) 学校給食に理解があり、協力的であること。
- (6) 学校給食で地場産物を活用する教育的効果に理解を示し、協力すること。

2 従業員の衛生管理

- (1) 全従業員に対して、清潔な作業着・マスク・帽子の着用などを含めた衛生管理の徹底を図り、衛生教育の高揚に努めていること。
- (2) 物資を取り扱う前や用便後の手洗いを徹底していること。
- (3) 全従業員に対して、定期的に健康診断を実施し、毎日の健康状態に留意していること。特に、下痢や手指・顔面等に傷・化膿の症状がある場合には、食品の取扱いに従事させず、直ちに医師の診断を受け、その指示事項を励行していること。
- (4) 全従業員に対して、検便を実施すること。検査結果は必要に応じて提出すること。（検査項目は赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌血清型O-157を含むこと。）

3 施設、設備の衛生管理

- (1) 施設設備の清掃及び消毒を充分に行っていること。
- (2) 食品倉庫において、防虫・防鼠・通風・防湿の対策がとられており、収容能力が適切であること。また、その位置は適切であること。
- (3) 製品加工業においては、採光・通風・湿度の管理に適切な構造であり、その他衛生上必要な設備が完備し、よく管理されていること。また、水質管理がなされていること。

4 物資の納品方法

- (1) 指定した納品日時を厳守すること。
- (2) 発注者の承認を得た適正な価格で納品すること。
- (3) 納品時、物資の検収（品名・数量・納品時間・納品業者名・製造業者名及び所在地・生産地・品質・鮮度・包装材の汚れや破れ・その他包装材の状況・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・ロットについて確認すること。）を終えてから退所すること。
- (4) 検収の結果、不適格品や数量不足等が認められたときは、直ちに代替品を納品すること。また、その際の費用を負担すること。

- (5) 納品の際に、納品書を提出すること。なお、納品書には、納品日・品名・量目・単価・金額・このほか学校給食用物資食品規格表（以下「食品規格表」とする）で示す製造年月日・賞味期限・生産地・製造者等を明記すること。

5 物資の品質、衛生管理

- (1) 「令和7年度学校給食用食品規格表」及び発注書に示されたものを納品すること。
- (2) 「令和7年度学校給食用食品規格表」に定める温度で保存及び運搬すること。
- (3) 異物混入（虫・髪の毛・梱包品の一部等）がないようにすること。万が一、異物混入があった場合には、その原因や改善対策等について、校長又は所長へ報告書を提出すること。
- (4) 衛生的な容器で運搬すること。
- (5) 不必要な食品添加物を使用した物資や内容表示が明らかなでない物資を納品しないこと。
- (6) 食品の内容表示や成分表・容器の安全性について、必要に応じて保健所等の証明書を提出すること。
- (7) 食品の微生物検査などの結果や生産履歴等を必要に応じて提出すること。
- (8) 保健所の指導に従い、衛生管理に細心の注意を払い、自主的に衛生点検等を行うこと。
- (9) 食品等の保存に関しては、学校生成管理基準の「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」を遵守すること。

6 事務手続き

- (1) 納品の翌月の10日まで（学期末は給食終了後、10日以内）に、請求書を提出すること。
- (2) 消費税額は、1円未満は切り捨てること。

7 その他

- (1) 運搬車両の出入りの際は、学校・センターの敷地内及び周辺道路の状況を把握し、児童・生徒・職員・施設に充分留意し、事故防止に万全の注意を払うこと。
- (2) 納品物の入っていた容器などは、速やかに回収すること。
- (3) 給食関係職員の施設の見学及び衛生指導等には、必要に応じて積極的に協力すること。
- (4) 定期的に注文があるとは限らないので承知すること。
- (5) 天災その他事由により給食内容の変更又は給食を中止する場合、物資の発注の変更又は取り消しに対応すること。