

## 野々市市学校給食用物資納入マニュアル

本マニュアルは、物資の納入に際して、取扱物資区分ごとに納入ルールを定めたものです。

その他、取扱物資の品質や規格については、別紙「野々市市学校給食用物資品質・規格書」を参照してください。

取扱物資区分	納入基準
全物資共通	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 出庫前には必ず品質の確認をすること（賞味期限、消費期限、鮮度、数量、梱包、容器、異物混入等）。</li><li>2. 配送に使用する車両は清潔で、運行中に塵埃<sup>じんあい</sup>汚染されない設備を有し、品質の低下がないように温度管理に注意すること。</li><li>3. 物資納入の際には、納入時間を守り、清潔な服装で配送すること。また、原則、調理室に立ち入らないこと。</li><li>4. 商品は清潔な容器に入れて納入すること。</li><li>5. 納入の際には、検収を受け、不備がある場合は速やかに代替品を準備すること。</li><li>6. 配送を行う者の手指に傷がある場合は、手袋を着用すること。</li><li>7. 配送を行う者は健康に留意し、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。</li><li>8. 物資取扱従事者は学期に1回以上検便を受検し、結果を報告すること。（提出月：4・9・1月）</li><li>9. 随時の立入検査等については、速やかに応じること。</li></ol>

取扱物資区分	納入基準
1. 乾物一般・海藻類・漬物類・缶詰類・油脂類(サラダ油等) 2. 調味料全般 3. 冷凍食品類 4. 乳製品・油脂類(バター等) 12. 菓子類 13. 調理用具	商品に記載された方法及び温度で保存・配送を行うこと。
5. 魚類	<p><b>【衛生・品質】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・安全な食材を十分吟味して納入すること。</li> <li>・加工施設及び器具類は、加工直前に洗浄・消毒を行うなど、材料の取扱いも含めた加工工程の衛生管理を徹底すること。</li> <li>・加工は、使用日の前日又は当日とし、加工後は速やかに、かつ十分に冷却したものを納入すること（出荷までは、冷蔵庫又は冷凍庫で保存すること。）。</li> <li>・配送は、品質の低下がないように温度管理（10℃以下）に注意すること。</li> </ul> <p><b>【水質検査】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・井戸水を使用している場合は、前回の検査から1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管すること。</li> </ul> <p><b>【食品細菌検査※1】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自ら製造を行う場合は、食品細菌検査を年2回以上実施し、報告を求められた際（6・10月）に結果を提出すること。自ら製造を行わない場合は、仕入れ先の製造業者に対し、同様の食品細菌検査の実施を求め、結果を提出すること。</li> </ul>

取扱物資区分	納入基準
6. 肉類（ハム等の食肉加工品を含む）	<p><b>【衛生・品質】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新鮮で、かつ、安全な食材を十分吟味して納入すること。</li> <li>・加工施設及び器具類は、加工直前に洗浄・消毒を行うなど、材料の取扱いも含めた加工工程の衛生管理を徹底すること。</li> <li>・加工は、使用日の前日又は当日とし、加工後は速やかに、かつ十分に冷却したものを納入すること（出荷までは、冷蔵庫で保存すること。）。</li> <li>・原則として使用当日に配送すること。</li> <li>・出庫時には必ず品質及び国産品であることの確認をすること（鮮度、数量、異物混入等）。</li> <li>・配送は、品質の低下がないように温度管理（10℃以下）に注意すること。</li> </ul> <p><b>【水質検査】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・井戸水を使用している場合は、前回の検査から1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管すること。</li> </ul> <p><b>【食品細菌検査※1】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自ら製造を行う場合は、食品細菌検査を年2回以上実施し、報告を求められた際（6・10月）に結果を提出すること。自ら製造を行わない場合は、仕入れ先の製造業者に対し、同様の食品細菌検査の実施を求め、結果を提出すること。</li> </ul>
7. 豆腐類 9. 練り製品	<p><b>【衛生・品質】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・製造施設及び原材料の取扱いも含めた製造工程での衛生管理を徹底すること。</li> <li>・製造は、使用日の前日又は当日とし、製造後は速やかに、かつ、十分に冷却したものを納品すること。（出荷までは冷蔵庫で保存すること。）</li> <li>・原則として使用当日に配送すること。</li> <li>・配送は、品質の低下がないように温度管理に注意すること。</li> </ul> <p><b>【水質検査】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・井戸水を使用している場合は、前回の検査から1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管すること。</li> </ul> <p><b>【食品細菌検査※1】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自ら製造を行う場合は、食品細菌検査を年2回以上実施し、報告を求められた際（6・10月）に結果を提出すること。自ら製造を行わない場合は、仕入れ先の製造業者に対し、同様の食品細菌検査の実施を求め、結果を提出すること。</li> </ul>

取扱物資区分	納入基準
8. こんにやく類	<p><b>【衛生・品質】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・製造施設及び原材料の取扱いも含めた製造工程での衛生管理を徹底すること。</li> </ul> <p><b>【水質検査】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・井戸水を使用している場合は、前回の検査から1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管すること。</li> </ul> <p><b>【食品細菌検査※1】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自ら製造を行う場合は、食品細菌検査を年2回以上実施し、報告を求められた際（6・10月）に結果を提出すること。自ら製造を行わない場合は、仕入れ先の製造業者に対し、同様の食品細菌検査の実施を求め、結果を提出すること。</li> </ul>
10. 鶏卵	<p><b>【衛生・品質】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・商品は、衛生管理の行き届いた冷暗所に保管し、鮮度の良いものを納入すること。</li> <li>・配送は、品質の低下がないように温度管理に注意すること。</li> </ul> <p><b>【食品細菌検査※1】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自ら製造を行う場合は、食品細菌検査を年2回以上実施し、報告を求められた際（6・10月）に結果を提出すること。自ら製造を行わない場合は、仕入れ先の製造業者に対し、同様の食品細菌検査の実施を求め、結果を提出すること。</li> </ul>
11. 青果物	<p><b>【衛生・品質】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新鮮で、かつ、安全な食材を十分吟味して納入すること。</li> <li>・石川県産を優先して納入すること。鮮度や数がそろわない場合は県外産も可。</li> <li>・配送は、品質の低下がないように温度管理に注意すること。</li> </ul>

【※1 食品細菌検査一覧表】

品目	検査提出月及び検査対象物		検査項目
	6月	10月	
魚類	魚2種類	魚2種類	一般生菌、大腸菌及びビブリオ
食肉類	豚肉、牛肉、ウインナー、豚ひき肉	牛ひき肉、鶏肉、鶏ひき肉、フランクフルト	一般生菌、大腸菌及びサルモネラ(鶏肉及び鶏ひき肉については、一般生菌、大腸菌、サルモネラ及びカンピロバクター)
豆腐類	絹ごし、厚揚げ、薄揚げ	木綿豆腐、焼き豆腐	一般生菌、大腸菌及びセレウス
こんにゃく	板こんにゃく	つきこんにゃく	一般生菌及び大腸菌
蒲鉾類	氷室ちくわ、焼き蒲鉾、ふかし	ちくわ、さつまあげ、あられふかし	一般生菌及び大腸菌
鶏卵	鶏卵	鶏卵	サルモネラ