

茂原市学校給食用物資納品規格書

1 登録の種類

登録の種類は、下表のとおり、一般購入物資を対象とするA登録、日配物資等を対象とするB登録、米穀を対象とするC登録の3種類とし、同一事業者が複数種類に関して登録することも可能です。

なお、本登録は、単に登録有効期間内における茂原市での学校給食用物資納入資格を取得するものであり、登録することにより茂原市からの給食用物資発注を確約するものではありません。

| 登録の種類 | 取扱物資区分 | 代表的な品目(例) |
|-----------------|----------------------------|--|
| A登録 一般 物資 | 1 調味料類 | 食塩、しょうゆ、清酒、本みりん、穀物酢、上白糖、三温糖、小麦粉、でんぷん、ソース、ケチャップ、味噌、だしの素、香辛料 等 |
| | 2 海藻・乾物類 | 昆布類（乾燥）、乾燥カットわかめ類、ひじき、かつおぶし、乾燥野菜、乾燥きのこ類、種実類 等 |
| | 3 油類 | 大豆白絞油、サラダ油、オリーブオイル、ごま油 等 |
| | 4 缶詰類 | マッシュルーム、野菜、果物 等 |
| | 5 レトルト類 | 農産物水煮、海産物水煮・油漬け 豆類 等 |
| | 6 添加物類 | ジャム類、ふりかけ、佃煮類、ドレッシング類、小魚・種実類等 |
| B登録 日配 物資 | 1 野菜類 (きのこ類・ いも類を含む) | にんじん、たまねぎ、じゃがいも、キャベツ、白菜、もやし、だいこん、きゅうり、チンゲン菜、カット済青果類 等 |
| | 2 肉類 | 豚肉、鶏肉、ハム・ソーセージ等加工肉 等 |
| | 3 魚介類 | 魚加工品（味付け・フライ加工等）、貝類、えび、いか、水産練り製品 等 |
| | 4 こんにゃく類 | こんにゃく、しらたき 等 |
| | 5 麺類 | 蒸麺、ゆで麺 等 |
| | 6 冷凍食品類 | 冷凍農産物、冷凍畜産物、冷凍海産物、冷凍麺 冷凍豆腐類 等 |
| | 7 卵・乳類 | 鶏卵、乳類 等 |
| | 8 デザート類 | ゼリー類 ヨーグルト プリン タルト 等 |
| C登録 | 米穀 | 精米、精麦 等 |

2 取扱食材区分ごとの納品・規格基準

物資の納品に際しては、取扱物資区分ごとに定められた納品・規格基準（下表参照）を遵守してください。

【全登録共通】

| 取扱物資区分 | 納品・規格基準 |
|--------|---|
| 全物資 | <ol style="list-style-type: none"> 1 出庫時には、必ず品質の確認をすること（賞味期限、消費期限、鮮度、数量、包装、容器、異物混入等）。 2 配送はできるだけ迅速に行い、配送に使用する車両は清潔で、運行中に塵埃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。 3 物資納品の際には、納品時間を守り、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。 4 原則、検収を受けること。 5 随時の立入検査等については、速やかに応じること。 6 物資取扱従事者は毎月検便を受検し、結果を提出すること。 7 配送担当者本人または家族が発熱や風邪、咳、倦怠感等の症状がある者は配送を控えること。 8 井戸水を使用している場合は、前回の検査から最低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。 |

【A登録】

| 取扱物資区分 | 納品・規格基準 |
|--------|---------------------------|
| 一般物資 | 【全登録共通】 納品・規格基準と同じ |

【B登録】

| 取扱物資区分 | 納品・規格基準 |
|----------------------------|--|
| 1 野菜類 (きのこ類、 いも類を含む) | <ol style="list-style-type: none"> 1 茂原市近隣の地方卸売市場で取り扱いのある品目については、可能な限り、市場で仕入れた品物を納品すること。 2 新鮮、かつ、安全な食材を十分吟味して納品すること。 3 産地が明示できること。 |
| 2 肉類 | <ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮、かつ、安全な食材を十分吟味して納品すること。 2 産地が明示できること。 3 加工施設、加工機械器具類は加工直前に洗浄、消毒を行い、材料の取り扱いも含めた加工工程での衛生管理を徹底すること。 4 加工は、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。） 5 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）。 6 商品は、清潔な容器で納品すること。 7 配送は、冷蔵車又は適切な保冷設備で配送し、品質低下がないよう温度管理（10℃以下）に注意すること。 8 原則として使用当日に配送すること。 |

別表第1（第2条）

| | |
|-----------------|---|
| <p>3 魚介類</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1 安全な食材を十分吟味して納品すること。 2 製造施設及び原材料の取扱いも含めた製造工程の衛生管理を徹底すること。 3 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。）。 4 原則として使用前日に配送すること。 5 商品は、清潔な容器又は袋に入れて納品すること。 6 配送は、できるだけ迅速に行い、品質低下がないよう温度管理に注意すること。 |
| <p>4 こんにやく類</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1 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。 2 商品は、清潔な容器又は袋に入れて納品すること。 3 商品に記載された方法及び温度で保存・配送を行うこと。 |
| <p>5 麺類</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1 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。 2 蒸麺・ゆで麺の製造は前日又は当日とし、製造後は速やかに納品すること。 3 原則として使用当日に配送すること。 4 商品は、清潔な容器又は袋に入れて納品すること。 |
| <p>6 冷凍食品類</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1 安全な食材を十分吟味して原材料とすること。 2 原材料が明示できること。 3 加工施設、加工機械器具類は加工直前に洗浄、消毒を行い、材料の取り扱いも含めた加工工程での衛生管理を徹底すること。 4 製造後速やかに、十分に冷却すること。－18℃以下で保存すること。 5 出庫時には、必ず品質及び国内製造であることの確認をすること（鮮度、数量、異物混入等）。 6 商品は、清潔な容器で納品すること。 7 配送は、適切な冷凍設備で配送し、品質の低下がないように温度管理（－15℃以下）に注意すること。 |
| <p>7 卵・乳類</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮で、かつ、安全な食材を十分吟味して納品すること。 2 産地が明示できること。 3 加工施設、加工機械器具類は加工直前に洗浄、消毒を行い、材料の取り扱いも含めた加工工程での衛生管理を徹底すること。 4 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）。 5 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）。 6 商品は、清潔な容器で納品すること。 7 配送は、冷蔵車又は適切な保冷設備で配送し、品質低下がないよう温度管理（8℃以下）に注意すること。 8. 生鮮品に対しては、当日に配送すること。 |

別表第1（第2条）

| | |
|---------------|--|
| <p>8デザート類</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1 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。 2 加工施設、加工機械器具類は加工直前に洗浄、消毒を行い、材料の取り扱いも含めた加工工程での衛生管理を徹底すること。 3 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（10℃以下）、冷凍品については冷凍庫（-15℃以下）で保存すること。）。 産地が明示できること。 4 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）。 5 商品は、清潔な容器で納品すること。 6 配送は、適切な保冷設備で配送し、品質低下がないよう温度管理に注意すること。 7 原則として使用当日に配送すること。 |
|---------------|--|

【C登録】

| 取扱物資区分 | 納品・規格基準 |
|-----------|---|
| <p>米穀</p> | <p>【納品基準】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 天変地異等により米穀の調達に支障が生じた場合には、速やかにその旨を茂原市に報告し、必要な量を確保すること。 <p>【規格基準】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食米の品種は、原則として、茂原市産とし、農産物検査法（昭和26年法律第144号）による証明を受けた単一原料米（「ふさこがね」「コシヒカリ」等）とする。 2 新米が生産された時は、新米に切り替えること。 3 包装に「玄米及び精米品質表示基準」に基づく表示がなされていること。 4 良質の製品を製造するための施設設備が整備され、衛生状態が優良なとう精工場 で精米した米であること。 5 異物混入がないこと。 6 うるち精米及び無洗米の品質は、米穀公正取引推進協議会の「米穀の品質表示ガイドライン」に定める「精米の品位基準」及び「無洗米の品質基準」に従うこと。 |