

明 学 給 第 27 号
2024 年(令和 6 年)12 月 24 日

西新町 1 丁目 20-28
(株) ウリュウ 御中

明 石 市 学 校 給 食 会
理 事 長 長 田 一 夫



明石市学校給食物資供給参加資格の審査結果について

平素は、明石市の学校給食の充実、発展のために格別のご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、貴社(団体)より過日ご提出いただきました学校給食物資供給参加資格申請につきまして、当会の給食用物資調達に関する規程第 6 条に基づき、物資調達委員会において審査の結果、「適当である」との判定を得ましたので、令和 7 年 4 月 1 日から令和 9 年 3 月 31 日までの 2 年間、明石市小学校・特別支援学校給食物資供給業者として登録いたします。(主食・牛乳については中学校用給食物資の供給を含む。)

つきましては、別添「給食用物資納入業者の安全衛生管理」を遵守の上、よろしく願います。

＝ 給食用物資納入業者の安全衛生管理 ＝

(小学校・特別支援学校用)

(1) 納入事業者の留意点

- ① 納入事業者は学校給食の意義や役割を理解し、食品衛生法の事業者の責務を遵守すること。
- ② 食品を衛生的に取り扱うため従業員の衛生教育が適切に行われていること。
- ③ 食品の仕入れ、製造及び配送能力を確保し、食材の温度管理、納入期日及び時間を遵守すること。
- ④ 製造所、販売所、保管所、使用容器、配送車両等の衛生状態を良好に維持管理すること。特に下記事項について留意すること。

- | | |
|--------------------------|---------------|
| ・新鮮で良質な食材の厳選 | ・検査（細菌・食品添加物） |
| ・食品管理の徹底 | ・施設内外の清潔保持 |
| ・従業員の手洗いの励行 | ・消毒の励行 |
| ・鼠族・昆虫等の駆除 | ・飲料水の衛生管理 |
| ・従業員に対する健康管理と安全衛生教育の周知徹底 | |

- ⑤ 納入事業者の製造及び配送等に関わる従業員は毎月検便を実施し、検査結果（写し可。以下同じ。）を明石市学校給食会（以下「給食会」という。）に報告すること。ただし、毎月の納入がない事業者にあつては、毎月の検便は不要としますが、納入日前1か月以内の検査結果を納入日までに報告すること。
- ⑥ 明石市教育委員会（以下「教育委員会」という。）が指定する食品については、食品内容明細書、製造工程表、細菌検査表・食品衛生監視票（写）を教育委員会に提出すること。
- ⑦ その他、教育委員会及び給食会が必要と認める事項については、協議に応じること。

(2) 食材の納入方法等

- ① 配送車両は、食品専用で温度管理をすることができる車両を使用すること。

・目安温度

冷凍食品 -15℃ ~ -20℃

冷蔵食品 5℃ ~ 10℃

その他 常温

※ 別紙、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」を参照

- ② 出荷前の積込時において、必ず入念な点検を行うこと。
- ③ 不良品や納入数に不足があるときは、速やかに交換、補充を行うこと。
- ④ 異物混入が発生した場合は、その原因の究明及び改善策を教育委員会又は給食会に報告すること。
- ⑤ 物資は、各学校（28小学校、明石養護学校）に納入すること。
- ⑥ 気象警報や感染症等による休校など、給食数の大幅な減少となった場合は、双方協議の上、納入数の変更に対応すること。
- ⑦ 使用食材の納入は原則として、前日納入する場合は午後1時から午後4時30分までに、当日納入する場合は午前8時15分から午前9時30分までに納入すること。
- ⑧ 配送中及び学校内において、事故等のないよう十分注意すること。
特に学校内においては、児童の安全確保に努めること。
- ⑨ 食材の納入については、給食従事者等の指示する場所に納品し、品名・数量・品質・賞味（消費）期限等の点検を受けること。
- ⑩ 納入時は、清潔な服装で行い、靴は、清潔なものと履き替えること。
必要に応じ、帽子・マスク・手袋を着用すること。
- ⑪ 原材料、製品及び輸送箱は、汚染のないよう衛生的に取り扱うこと。
- ⑫ 配送車両は、洗浄及び消毒を励行し、常に清潔保持に努めること。
- ⑬ 2種類以上の食品を混載する場合は、ポリ袋等で仕分けするなど、他食品に接触させないこと。
- ⑭ 配送担当者には、調理室内への立ち入りを禁止するよう徹底すること。
- ⑮ 専用容器は当日回収を行い、必ず洗浄・消毒し、衛生的に取り扱うこと。

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
	冷凍魚肉練り製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切り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