

八尾市立中学校給食食材発注指示書

1. 総則

八尾市立中学校給食の調理等業務履行に当たっての給食材料(以下「食材料」という。)の発注については、食品衛生に関する法令等を遵守することはもとより、学校給食法の趣旨を十分理解しつつ、この「八尾市立中学校給食食材発注指示書」(以下「指示書」という。)に基づき適正に行うこと。

この指示書は、八尾市立中学校におけるデリバリー方式により、実施する学校給食の食材料の調達について適用する。

2. 給食材料費

保護者が負担する給食費は全て給食材料費に充て、1食あたり食材料費は給食費を基準とすること。なお、食材の選定等に係る費用等の諸経費は、給食材料費に一切含まない。

3. 帳票類の作成について

食材料の選定、発注、納品、検収、支払い、アレルギー関係資料等食材料に伴う帳票類はすべて当該給食実施後3年間保管し、常に監査出来る状態にすること。

4. 食材料の選定

食材料の選定については、食材料の安全性、経済性を確保するため、次の事項を遵守すること。また、使用する食材料は委託者に事前に食品分析表を提出する等申請し、許可を受けた上で使用すること。

- A. 食材料は国内産を基本とすること。国内産の調達が難しい場合は委託者に報告し、委託者との協議の上対応すること。
- B. 複数の業者より見積を徴収し、経済的な方法において契約すること。また、複数の業者より見積を行った際の見積書を保管すること。
- C. 使用する食材料は、必要に応じてサンプルを徴収し給食の食材料としてふさわしいかを確認し採用すること。また、確認したサンプルの一部は、一定期間保管すること。
- D. 使用する食材料は、「八尾市立中学校給食用物資規格基準」に適合した食材料を自社で調達し、適切な衛生管理及び温度管理のもと保管すること。
- E. 事前に指示する食品については、細菌検査、残留農薬検査、ヒスタミン検査、放射能物質検査等の結果を確認すること。
- F. 消費期限を遵守し可能な限り新しい食材料を採用し使用すること。
- G. 可能な限り食品添加物(着色料、漂白剤、甘味料、酸化防止剤、乳化剤、保存料、製造用剤等)を含まない製品を採用すること。

H. 使用する食材料の納入業者より必ず成分表を徴収し、アレルギーの情報を書面にて確認し、報告すること。

5. 食材料の納品・検収

- A. 食肉類、魚介類などの生鮮食品は、原則として当日搬入するとともに一回で使い切る量を購入すること。
- B. 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室内に立ち入らせないこと。
- C. 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会いし、品名、数量、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、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（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）年月日表示、ロット番号その他ロットに関する情報について、毎日点検を行い記録すること。
- D. 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室に段ボール等を持ち込まないこと。また、検収室に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。

6. その他

この指示書に定めのない事項が生じた場合は、必要に応じて委託者及び受託者が双方協議の上、これを定めるものとする。