

廿日市学校給食センター学校給食用物資納入要領

1 検収立ち会い

- (1) 必ずセンター職員の検収立会いのもとの納入する。
- (2) 納入業者は、センター職員の数量や品質等の検査に立ち会う。
- (3) 不良品等により問題が生じたときは、納入業者の責任において速やかに対応する。
- (4) 物資区分ごとの納入方法は、別表1及び別表2のとおり。
- (5) 未検収物資を敷地内に放置し、納入担当者がその場を離れてはならない。

2 服装等

- (1) 頭にはネットや帽子等を着用する。
- (2) 服装は白衣等、食品を扱うのに適した清潔なものとする。
- (3) 下足はプラットホームまでとし、検収室内はセンターの検収室専用靴に履き替える。
- (4) 納入時には、設置されたアルコールを手指にすり込む。

3 物資の輸送

- (1) 納入時の容器は清潔なものとする。
- (2) 輸送車両は常に清掃し、清潔にする。
- (3) 輸送中、異物混入等のないよう配慮する。
- (4) 適温輸送等の温度管理をする。

4 納入物資の製品管理等

- (1) できるだけ同じロット（消費期限、野菜・果物については生産地等）の製品を納入する。
- (2) 製品に製造年月日及び消費期限の記載のない食品については、納品書などに必ず、製造年月日を記載する。また、野菜や果物については生産地を納品書に記載する。
対象：豆製品（豆腐、油揚げ、生揚げ等）、魚肉練り製品、洗いごぼう、カットかぼちゃ等
- (3) 工場等の定期的な清掃や機械・器具の洗浄、点検整備、従業員の健康管理・服装等衛生教育などを徹底し、品質管理及び異物混入防止に努める。
また、納入した物資に異常が見つかったときは、その原因を究明し、迅速な対応策を講じるとともに報告をする。
- (4) 肉の納入に際しては、肉類管理表（牛肉については、
個体識別情報を併せて添付）を提出する。
- (5) 「原材料配合及び栄養分析表」等の申請内容に変更があるときは、変更前に変更内容と理由を申し出る。
- (6) 食の安全に関わる放射能等の情報があるときは、早急に報告する。

5 衛生管理

- (1) 日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回以上の健康診断と年4回以上の検便検査によって健康管理等を行い、感染症等の疑いがあるときは、早急に申し出る。
- (2) 製造加工業者においては、6月、9月、12月、3月の各末日までに、従業員の検便の結果を提出する。

6 その他

- (1) 納品書は納品時にその都度提出する。
- (2) 敷地内でアイドリングはしない。
- (3) 敷地内は禁煙とする。

別表1 前日までに納入する物資

区 分	品 目	納入日時	納入場所	備 考
一般物資	<ul style="list-style-type: none"> ・乾物(出し昆布、春雨等) ・冷蔵品(バター、みそ等) ・缶詰(ケチャップ等) ・粉類(脱脂粉乳、澱粉等) ・その他(ごま油、紅花油、オリーブ油、こしょう、塩等) 	毎週金曜日 13:45～	乾物検収室	検収室で段ボール等から出し、プラスチックに入れ替える。
缶 詰 類	<ul style="list-style-type: none"> ・フルーツ缶、ツナ缶等 缶数の多いもの 	指定日 13:30～	乾物検収室	検収室で段ボール等から出し、台車に缶を積み重ねる。
調 味 料	<ul style="list-style-type: none"> ・酒、みりん、酢、ウスターソース等 	毎週金曜日 13:30～	乾物検収室	検収室で6本ケースから専用のケースに入れ替える。 ＊空き瓶の回収は毎週2回(火・金) ＊本数の多い時はこの限りではなく、使用日の前日とする。
しょうゆ	<ul style="list-style-type: none"> ・しょうゆ 	毎週金曜日 13:30～	乾物検収室	＊調味料と同じ ＊火曜日の納入の場合もある。
そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> ・一食用 数物 (のり、チーズ、マヨネーズ等) 	指定日	乾物検収室	検収室で段ボール等から出し、プラスチックに入れ替える。

※納入曜日・時間については、都合により変更することもあります。

別表2 当日納入する物資

品 目	納入日時	納入場所	備 考
いか (冷)、えび (冷)、魚切り身、冷凍肉	使用当日 8 : 20 ~	魚肉検収室	検収室で段ボール等から出し、プラスチックに入れ替える。 魚の切り身等は納入時のトレイのまま台車の上に置く。
液 卵	使用当日 8 : 25 ~	魚肉検収室	検収室で容器のふたを開け、プラスチックに入れ替える。
チルド肉	使用当日 8 : 25 ~	魚肉検収室	検収室で専用3段ラック等に置く。
その他の生鮮食品 (冷凍野菜、冷凍麺、豆腐類、こんにゃく、練り製品、乳製品、ハム、ベーコン、ウインナー、もずく、カットかぼちゃ、冷凍みかん、ヨーグルト等)	使用当日 8 : 20 ~	乾物検収室	検収室で段ボール等から出し、プラスチックに入れ替える。 *豆腐は、搬入容器を台車に置く。 *カットかぼちゃは、ビニール袋ごとプラスチックに入れ替える。 *冷凍みかん等は、プラスチック等に入りきらない場合は、段ボールのまま台車に置く。
野菜、果物、もやし等	使用当日 8 : 20 ~	野菜検収室	段ボール等搬入容器のまま台車に置く。
洗いごぼう	使用当日 8 : 20 ~	野菜検収室	丈夫なビニール袋に入れ、指定する台車に置く。

※物資の納品・検収は、原則、先着順に行う。ただし、献立その他の都合で、順番が前後する場合もある。

※8時25分から魚肉検収室へ納入する品目については、冷凍肉、チルド肉、液卵の順で納入する。

※豆腐は、水を容器に入れたまま検収室に受け入れるため、容器を清潔にしておく。

※納入開始時間までには待機しておく。