

「学校給食用物資納入登録店申請に伴う注意事項」

1 はじめに

- ・登録有効期限は2年とし、今回は令和5・6年度分の登録です。
- ・児童生徒に安全な給食を提供するため、下記についてご協力をお願いします。

2 衛生管理について

- ・食品衛生法に規定する事項を遵守し、納入物資の安全性の確保をお願いします。
- ・店舗・工場、輸送車等の衛生状態を良好に保つよう維持管理をお願いします。
- ・従業員の衛生管理の徹底を図り、衛生意識の高揚に努めてください。
- ・定期的な検便検査（サルモネラ菌、赤痢菌、O-157）の受検に努めてください。

3 納入について

- ・物資の納入は学校が指定した場所及び方法で行うこととし、安全性確保のため、学校給食関係者が納入時に立会いができるよう協力してください。
- ・児童の登下校・休み時間と重なる時間については、十分に注意して納入してください。
- ・配送する人の健康管理・衛生管理には十分配慮し、衛生的な服装で納入してください。
- ・輸送及び納品は衛生的な容器で行い、容器に食材以外の異物を混入させないように細心の注意を払ってください。また、納入する食品の品質管理を徹底するため、温度管理^(※1)を適切に行い、衛生的な取扱いに努めてください。
- ・納入の際は必要に応じて専用の容器に移し替え、包装容器は回収してください。
- ・納入物資は学校の発注量どおりのものを納入することとし、不足が生じた場合は速やかに不足量を納入してください。また、不良品等、何か不備があった場合は速やかに完全な品物と交換してください。
- ・納入物資には産地及び消費期限を明確に表示し、原材料の配合割合等が変更になる場合は事前に学校へ連絡してください。
- ・台風等気象や自然災害及び学校保健法に基づく伝染病等の発生による出席停止などで、物資の納入方法、数量に変更がある場合は、物資納入の取消しを生ずることがありますのでご了承ください。

【種類別の注意事項】

①畜肉類・魚介類

- ・納品時は、手袋を着用してください。（納品直前に着用し、使い回しはしないでください。）

- ・納品時のビニール袋・段ボール等は持ち帰ってください。
- ・加工品については、納品書に期限表示・メーカーを記入してください。（アレルギー等により、事前に原材料を確認した上で発注しています。発注書どおりのものを納品してください。）

4 その他

- ・金融機関への振込等に係る手数料は物資納入業者の負担とします。
- ・申請書類に変更があった場合は、速やかに綾部市教育委員会に報告してください。
- ・異物混入等事故があった場合は、速やかに原因究明（必要に応じて異物検査）と改善措置をとり、報告書（別紙様式^(※2)）を提出してください。
また、事故が続く場合は現場確認をすることがある他、学校給食用物資納入店の登録を取り消すことがあります。

(※1) 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
生鮮野菜・果実類		10℃前後
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉練り製品	10℃以下
	冷凍魚肉練り製品	-15℃以下
食肉類	食肉、食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉、冷凍食肉製品	-15℃以下
冷凍食品		-15℃以下

(※2) 報告書については同様の内容が記載されていれば、任意の様式でも構いません。