

公益財団法人富山市学校給食会
学校給食用物資納入指定業者資格基準

1 立地条件

原則として富山市内に営業所を有すること。

2 経営規模

(1) 製造加工を要する食品については、本市内に製造加工の設備があること。ただし、本市内で製造加工が出来ず、若しくは必要数量の調達が困難なもの、又は給食会で特に認めたものはこの限りでない。

(2) 工場、店舗、販売所等固定した営業施設があり、輸送能力があること。

3 経営の状況

(1) 安定した営業を続けていること。

(2) 学校給食に理解があり、社会的信用を有すること。

(3) 2年以上同種の営業を継続していること。

ただし、給食会が必要と認めた場合はこの限りでない。

(4) 食品に関する法令その他の規定を遵守していること。

(5) 納税義務が履行されていること。

4 衛生管理

(1) HACCP方式により、衛生管理に対応すること。

(2) 営業施設とその管理状況、並びに食品衛生保持の状態が次のとおり優秀なもの。

ア 食品の製造加工業者については、保健所の食品衛生監視票の成績が良好であること。

イ 物資納入のための車両、製造所、販売所、物資保管場所及び容器等すべて衛生状態が良好であること。

ウ 自家水使用者は、毎年3月に1回、最低限26項目の水質検査を実施し、水質検査成績書の写しを提出すること。

エ 配送にあたっては、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」を満たすこと。

(3) 従業員の健康管理が十分に行われていること。

ア 主食・牛乳納入業者

従業員の細菌検査を2か月毎に、細菌(赤痢・サルモネラ・病原性大腸菌「O157・O26・O111」)検査を実施し、結果を報告すること。

イ 副食納入業者

従業員の細菌検査を年間4回(3月、6月、8月、12月)、細菌(赤痢・サルモネラ・病原性大腸菌「O157・O26・O111」)検査を実施し、結果を報告すること。

(4) 保健所の衛生指導に特に協力的なもの。

5 供給能力

(1) 仕入及び製造加工能力が十分で所要量をみたし得ること。

(2) 指定した期日、時刻及び場所に学校給食用物資の納入ができること。

6 その他

学校給食の重要性を認識し協力すること。

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
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切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