（別紙１）

**八百津町学校給食用物資納入要領**

八百津町学校給食共同調理場

1. 鮮度、数量、賞味（消費）期限、包装状態、容器内部、異物混入等の確認し納入すること。
2. 配送時間が長時間にならないよう配送ルート等、納品時迄の時間等に留意すること。
3. 食材保存は別紙『学校給食用食材の原材料・製品等の保存基準』によること。
4. 配送は食材に応じ冷蔵(凍)車等により適切な保冷設備で行い腐敗、変敗等の防止をすること。
5. 配送に使用する車両等は、常に清潔な状態を維持しておくこと。
6. 配送時に食品以外と混載する場合は、食品を容器に入れる等を施し汚染防止対策をすること。
7. 異種の食材や食材以外の運搬に使用した車両等を使用する場合は、洗浄・消毒を施すこと。、
8. 配送中に塵灰・埃・有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。
9. 物資納入の際には、指定された日時を守り、清潔な服装で係員立ち会いのもとの指示を受け確実に検収を受けること。
10. 学校配送で校内を通行する際は、学校関係者及び保護者等に最大限注意を払い学校の指示により納品すること。
11. 納入業者及び配送に携わる者は、緊急時の連絡手段のため常時携帯電話を携帯すること。

　　（物資納入業者緊急連絡先報告書『別紙２』を提出すること。）

1. 物資納入日時は別途発注書にて指示をする。また、変更あるときも同様とする。
2. 物資納入当日、道路事情・天候事情等で遅延する場合は、速やかに調理場に連絡し指示を受けること。
3. 使用当日の納入物資は確実に納入するものとし、納入前日午前中までには確認の連絡をすること。
4. 納入物資は清潔な容器に入れ納入するものとし、容器の当日回収出来るものは当日に、それ以外は速やかに回収すること。
5. 納入物資に係る原材料について、品名・仕入元名称及び所在地・生産者（製造・加工を含む）の名称及び所在地・ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入年月日を報告するとともに、納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査等の結果の写しを提出すること。『大量調理施設衛生管理マニュアル　重要管理事項（原材料の受入れ）』
6. 納入物資については岐阜県産物の地産地消推進を理解し、次の地域の物資の在庫・仕入れ等があるときは、納入に際し地場産物品の納入に配慮しすること。

　　①八百津町内産物　②可茂地区内産物　③中濃地区産物　④岐阜県内産物

1. 保健所より腸内細菌検査を受けるべき旨の指示があった納入業者は、食品取扱関係者の検査結果の写しを毎月調理場に提出すること。

（検査項目：赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O-１５７等）

また、検査の結果、食品取扱関係者に陽性反応が出たときは、直ちに適切な処置を講じるとともに、その対応策を速やかに調理場に連絡し併せて書面にて報告すること。

1. 納入物資に異物混入が認められたときは、誠意的な対応をするとともに、原因の究明と再発防止について書面にて報告し、早急に改善策を講じるものとする。
2. 見積物資と納入物資は同一品でなければならない。
3. 調理場より物資の製造・加工、管理状況等の立入調査を求められたときは、調査に協力するとともに、施設等の改善を求められたときは、その指示に応じなければならない。
4. その他、厚生労働省が定める『食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）』に基づく衛生管理を徹底すること。
5. 原材料等に『中国産』品が含まれた物資は納入しないこと。
6. 物資の生産・仕入れ、製造、加工、保管、配送に至るまでの食品の安全と衛生管理が徹底されていない場合、複数回にわたり理由無く定時配送を行わない場合、品質の劣る物資の納入が続く場合、著しく品質の劣る物資を納入した場合、必要とされる検査・報告を行わない場合、登録要件を満たさなくなった場合、その他納入時に調理場の指示に従わない場合等、登録納入業者としての適格性を有しないと判断された場合は、登録を停止又は取り消す事がある。