

八戸市学校給食遵守事項共通規格

○ 全体の共通事項について

食品衛生法、農林物資の規格化等に関する法律、健康増進法等の諸規制に適合するものであること

食品表示法の品質表示基準制度に即した表示であること

包装資材は、食品衛生法の容器包装規格基準適合品であること

食品添加物は、製造上不可欠なもの、食品の品質を保持するために必要なもの以外は使用しないこと、やむをえない場合は厚生労働省認可のものに限る。

容器は完全で清潔であること。

異味・異臭なく異物の混入のないもの。

(1) 穀類およびその製品

遵守事項共通規格

- ① 乾燥良好で、カビ、昆虫の認められないもの。

(2) 豆腐・油揚・こんにやく類

遵守事項共通規格

- ① 原料大豆は「遺伝子組み換えでない」こと。

(3) 豆 類

遵守事項共通規格

- ① 粒形豊かで充実した粒ぞろいよく固有の形状色沢を有し品質の一定しているもの。
- ② 乾燥良好で未熟なものの混入しないもの。その他カビの発生、病虫害なく、きょう雑物の混入していない市販品。
- ③ 原料大豆は「遺伝子組み換えでない」こと。

(4) 油 脂 類

遵守事項共通規格

- ① 酸敗、しげき臭、苦味、酸味、その他異味のないもの。
- ② 日本農林規格合格品。
- ③ 容器はさび、きず、打缶のないもの。

(5) 砂 糖 類

遵守事項共通規格

- ① かたまりの認められないもの。

(6) 種 実 類

遵守事項共通規格

- ① 乾燥良好でカビ等の認められないもの。

(7) 魚介類および練り製品

遵守事項共通規格

- ① 鮮度良好で身くずれ、身われの認められないもの。
- ② 固有の色沢を有し弾力性のあるもの。うろこをとること。
- ③ 品質良好で規格（特に切り方）厳守のこと。
- ④ 一容器は数もので一定量詰めとし、その他20kg以内におしつけないように軽く入れ納品すること。（数量明記のこと）
- ⑤ 冷凍品は船内急速冷凍品同質であり、バラ凍結であること。
- ⑥ 冷凍認定証マークのあるもの。

(8) 冷凍食品類

遵守事項共通規格

- ① 新鮮な材料を使用し十分凍結され、バラ凍結であること。
- ② 身欠けのないもの。きょう雑物、霜を認めないもの。
- ③ パン粉は着色されていないものを使用し、均一に付着されていること。
- ④ 製造工場、所在地、製造者名明示のこと。
- ⑤ 1箱100枚程度にし大きさは均一であること。
- ⑥ ボイル用は耐熱性包装資材を使用し真空パックとする。
- ⑦ 冷凍食品。(冷蔵食品のときは表示する。)

(9) 獣鳥肉類

遵守事項共通規格

- ① 品質良好で規格遵守のこと。
- ② 脂肪は淡白色で肉組織内に点在し、新鮮で弾力性のあること。
- ③ 肉はすべて精選肉であって納入時解凍されていること。ただし、バラ凍結の場合は凍結状態で納品すること。
- ④ 納品形態は、10kgをゆとりのある二重のビニール袋に入れ、ダンボール箱詰めとする。
また、その際使用するものは全て新品であること。(輪ゴムは使用不可)
- ⑤ 一つの作業工程につき、常に清潔を保つこと。
- ⑥ 納入に際しては、衛生面や鮮度等に対して十分に配慮すること。
- ⑦ 配送車は冷蔵車を使用する。内部温度が10℃以下であること。

(10) 卵類

遵守事項共通規格

- ① たまごのカラは厚く、均一で表面が光沢なくざらざらして鮮度良好なもの。
- ② きず物や、よごれた不潔品はのぞく。

(11) 乳類

遵守事項共通規格

- ① 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令にもとづく。
- ② 特有の風味を有しているもの

(12) 野菜類・いも類

遵守事項共通規格

- ① 四季を通じ新鮮で病虫害等なく、腐敗、変質していないもの。
- ② 傷物および異物はのぞく。
- ③ わら、毛、根、枯れ葉、虫喰葉はのぞく。
- ④ 原則として納入容器は一定量とする。
- ⑤ 納品書に産地を記入すること。青森県産は市町村名を記入すること。
- ⑥ 輪ゴム使用不可。
- ⑦ 着色不可

(13) 果実類

遵守事項共通規格

- ① 四季を通じ新鮮で病虫害等なく、腐敗変質していないこと。
- ② 傷物、形の悪いものは除く。
- ③ 風味良好で新鮮なもの。
- ④ 一容器の数量は同じく入れ数は明示すること。

(14) きのこと類

遵守事項共通規格

- ① 虫食、腐れ、砕けのないもの、カビや昆虫の認められないもの。
- ② 乾燥良好で固有の香味を有すること。
- ③ 肉質厚く中葉ぐらいの大きさのもの。

(15) 藻類

遵守事項共通規格

- ① 乾燥良好で固有の香味を有すること。
- ② きょう雑物（特に砂）・刺激性の味がないこと。
- ③ 新鮮で光沢があること。

(16) 缶詰類

遵守事項共通規格

- ① 固有の容器はさび、変形、傷等のない清潔なもの。
- ② 製造工場、所在地、工場名、原材料名、形状、調理形態、明示のこと。形状のたしかなもの。
- ③ 輸入品については原産国名、輸入業者の氏名、名称、住所を明示のこと。
- ④ 品質良好なもので液汁は清澄なもの。
- ⑤ 果実の缶詰については、熟成度の完全なものとする。
- ⑥ 国産のものについてはJASマークの表示があるもの。

(17) パン添加物

遵守事項共通規格

- ① 1袋40個入れ、一定量箱詰のこと。40個入れ以外の物資は入札前に申告相談すること。
- ② 箱は破損のないもの。
- ③ パック包装は真空包装。
- ④ 原料は精選したものを使用し、固有の風味を有すること。
- ⑤ JAS規格、又はそれ以上の製品。
- ⑥ 冷凍品を除く。

(18) 佃煮・のり・漬物類

遵守事項共通規格

- ① 個包装の物資は、1袋40個入れ、一定量箱詰のこと。40個入れ以外の物資は入札前に申告相談すること。
- ② 品質良好なもの。調味良好なもの。
- ③ 製造工場、所在地、製造社名、原料名、明示のこと。

(19) 調味品類・その他の食品類

遵守事項共通規格

- ① 品質良好なもの。調味良好なもの。
- ② 製造工場、所在地、製造社名、原料名、明示のこと。

(20) 菓子・嗜好飲料類

遵守事項共通規格

- ① 個包装の物資は1箱40個入れ。40個入れ以外の物資は入札前に申告相談すること。
- ② 品質良好なもの。調味良好なもの。
- ③ 製造工場、所在地、製造社名、原料名、明示のこと。
- ④ 冷凍品は、食べる時には適度に解凍されていること。
- ⑤ 学配は決められた時間に各学校に配送すること。