

認定こども園及び学校給食用物資調達基準(精白米以外)

統一事項として、物資の原産、加工地は、①美馬市内産②徳島県内産③国内産の順に優先的に調達使用すること。やむなく、外国産を利用する場合は、納入先に必ず確認をとってから納品すること。ただし、中国産、韓国産のものは、納品できないものとする。

なお、学校給食用物資については、入札時に別途送付する仕様書に従うこと。

万が一、納入業者の虚偽、重過失により調達基準に適さない食品の納入があった場合は、食品の交換を行い、改善措置の通達を行ってもなお改善が見られない場合は、登録抹消とする場合がある。

区分	原産地等	備考	
米穀類	もち米	国内産を原則とし、①美馬市内産②徳島県内産③国内産の順に優先的に使用すること。	
	精麦	国内産を原則とし、①美馬市内産②徳島県内産③国内産の順に優先的に使用すること。	
	強化米	国内産を原則とし、①美馬市内産②徳島県内産③国内産の順に優先的に使用すること。	
	小麦粉	国内加工を原則とし、国内原材料使用品を優先する	
	片栗粉	国内加工を原則とし、国内原材料使用品を優先する	
	雑穀類等	国内産を原則。	
野菜・果物類	生鮮品	国内産を原則とし、①美馬市内産②徳島県内産③国内産の順に優先的に使用すること。	地産地消推奨のためできる限り地元産に近いもの
	カット冷蔵品	国内産を原則とし、①美馬市内産②徳島県内産③国内産の順に優先的に使用すること。	カット工場の所在地、衛生管理状況等を確認。
	冷凍品	国内加工品を原則とし、原材料は、①美馬市内産②徳島県内産③国内産の順に優先的に使用すること。	商品規格書を確認。細菌・理化学・残留農薬等の検査結果の証明を確認。
肉類	共通事項	スライス、カットを行う場所の所在地、衛生管理状況、原材料管理状況等について、確認しておくこと。必要に応じて提出を求める場合有り。	
	牛肉	国内産に限る。①美馬市内産②徳島県内産のものを優先する。	個体識別番号及びとさつ証明書等を確認の上、生産履歴等も把握しておく。
	豚肉	国内産に限る。①美馬市内産②徳島県内産のものを優先する。	

区分	原産地等	備考	
	鶏肉	国内産に限る。①美馬市内産②徳島県内産のものを優先する。	必要に応じて提出を求める場合有り。
	加工肉	国内産に限る。①美馬市内産②徳島県内産のものを優先する。	商品規格書を確認
魚介類	共通事項	スライス、カットを行う場所の所在地、衛生管理状況、原材料管理状況等について、確認しておくこと。必要に応じて提出を求める場合有り。	
	鮮魚	①徳島県内産②国内産 を優先する。	
	貝類	①徳島県内産②国内産 を優先する。	
	甲殻類	①徳島県内産②国内産 を優先する。	
	冷凍品	国内加工品、国内産原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認。
加工食品・その他(調味料等)	国内加工品とし、国内産原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認。	

その他特記事項

(1) 食品衛生監視票について

- ・食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく営業許可を受けた業者は、所管する保健所発行の「食品衛生監視票」の総合点が原則81点以上であること。

(2) 表示、証明について

- ・期限表示、製造年月日、加工年月日等が包装または証明書等に表示されていること。
- ・原料原産国又は、原産国、製造・販売業者の名称及び所在地(製造所固有記号)等が包装または、証明書等に表示されていること。
- ・アレルギー物質を含む食品の原材料が商品規格書等に表示されていること。
- ・アレルギー物質を含む原材料を用いた製品を用いた製品を、納入する食品と同一の製造ラインで製造している場合は、そのことを明らかにすること。

(3) 納品について

- ・同一日に納入する製品の製造日、製造ロットはできるだけ統一すること。
- ・仕入れから納品に至る間、衛生・温度管理が適切に行われていること。
- ・納品時は、検収担当者の立ち会いのもとに納品すること。
- ・搬入容器はプラスチックコンテナ等とし、その容器は食品ごとに適切な衛生管理のもとで再使用すること。

(4) 生産者が直接納入する生鮮野菜等について

- ・農薬使用履歴等が管理され、安全確保に努めて生産されているものであること。
- ・土壌細菌の持ち込みを防ぐため、土がついていない状態で納入すること。
- ・納入時は収穫日時を明らかにすること。