

南城市立大里こども園給食提供業務食品発注指示書

1 総則

南城市立大里こども園給食提供業務で用いる食品の発注については、大量調理施設衛生管理マニュアル、食品衛生に関する法令等を遵守することはもとより、こども園給食の趣旨を十分理解し、この「南城市立大里こども園給食提供業務食品発注指示書」に基づき適正に行うこと。

2 帳票類の作成について

食品の選定・発注・納品・検収・支払・アレルギー関係資料等の帳票類及び実施献立の記録は、当給食実施後5年間保管し、常に市へ報告できる状態にすること。

3 納入業者・食品の選定

納入業者及び食品の選定については、安全性等を確保するため、次の事項を遵守すること。

(1) 納入業者

- ①施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。
- ②納入業者の衛生管理状況を確認すること。

(2) 食品

- ①食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- ②有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。
- ③保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。
- ④加熱せずに提供する加工品については、必要に応じて細菌検査の結果を確認すること。
- ⑤外国産の食材料（加工品の原材料を含む）については、必要に応じ残留農薬の検査結果を確認すること。
- ⑥大豆・大豆製品等については、非遺伝子組み換え食品を選定し、分別生産流通（IP ハンドリング）証明書を確認すること。
- ⑦冷凍青魚については必要に応じてヒスタミン検査の結果を確認すること。
- ⑧牛肉・豚肉・鶏肉については、流通経路を確認すること。

(3) アレルギー対応

食品の納入業者より成分表を徴取し、アレルギーの情報を書面にて確実に確認すること。

(4) 産地の公表

使用する食品（生鮮食品）の産地公表に努めること。

(5) 地産地消の推進

食品は、可能な限り国産又は県産品、南城市産を選定すること。

4 その他

この指示書に定めのない事項が生じた場合は、必要に応じて、市及び受託者が双方協議の上、これを定めるものとする。