

## 安全・安心な物資の調達

### 1 調達する物資について

物資購入委員会では、物資調達要綱に基づき、物資の見積書のほか商品企画書の提出を求め、採用する物資の安全性等を確認しています。

#### (1) 原材料の産地

- ・ できる限り国産の物資を採用していますが、外国産については近年食品関係の問題が発生した外国産の物資は使用しないようにしています。
- ・ 産地が東北、関東甲信越地方の1都16県の原材料を使用する物資については、原材料又は製品の放射能検査結果の提出を求め、確認しています。

#### (2) アレルギー食品の有無

- ・ 商品企画書でアレルギーの原因となる27品目の原材料の使用の有無を確認し、合わせてコンタミネーションについても確認します。
- ・ アレルギーの原因となる原材料を使用している物資を採用する場合は、保健体育課においてその物資を使用する献立、アレルギーの原因となる原材料及びその提供日を示す1か月単位のデータを作成して学校長に送付し、教師及び保護者に提供しています。

アレルギーの原因となる原材料（平成25年9月20日追加改正）

特定原材料（7品目）	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料準ずる原材料（20品目）	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、鮭、鯖、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

#### (3) 異物混入防止の対応

- ・ 商品企画書で製造工程における選別、金属探知機やX線探知機の有無を確認しています。
- ・ 各調理場において、納品された物資の検品を行っています。

#### (4) 食中毒防止の対応

- ・ 商品企画書で規定している細菌検査規格に基づき実施された細菌検査結果により、安全性を確認しています。
- ・ 各調理場において、物資納入時に賞味期限及び文部科学省制定の「学校給食衛生管理基準」に規定されている原材料、製品等の温度を確認し、冷凍品は-15℃以下、冷蔵品は10℃以下で保存しています。

## 2 物資納入登録業者について

給食物資を納入する業者は本会の学校給食物資納入業者名簿に登録する必要があり、2年ごとに登録申請が必要です。

### (1) 登録申請時の確認

登録申請書には食品衛生責任者、従業員の検便及び健康診断回数、衛生設備状況、配送用保冷車の台数等の記載が必要です。

また、市保健体育課職員の協力を得て、登録申請業者の施設に立ち入り、工場や従業員の衛生管理等を確認しています。

### (2) 登録業者の立ち入り調査

春休みと夏休みの期間に、市保健体育課職員の協力を得て、登録業者の施設の立ち入り調査を行い、工場や従業員の衛生管理、異物混入防止対策等の確認と指導を行っています。

### (3) 衛生管理説明会

登録業者に対し、春休みの期間に安全・安心な学校給食を運営するための説明会を行っているほか、適時〇157等の食中毒を防止するための講習を行っています。