

鹿児島市学校給食用物資納入業者登録基準

鹿児島市学校給食用物資納入業者（製造加工業者を含む。）は、次の要件を満たすものでなければならない。

1 施設等の要件

- (1) 原則として、鹿児島市内に店舗、営業所又は事務所があること。
- (2) 固定した営業施設を有し、営業を継続していること。
- (3) 給食用物資納入所要量を満たし得る仕入れが可能、又は製造及び加工能力が十分にあること。
- (4) 食材の配送に支障がなく、発注者が指定する日時に指定する物資、納入先に納入ができること。
- (5) 学校給食に理解があり、協力的であること。

2 施設等の衛生管理要件

- (1) 施設の衛生管理については、保健所の検査等を受けること。
- (2) 施設、器具、保管庫等は、洗浄及び消毒を行い常に衛生的な管理を行うこと。また、そ族昆虫等の侵入防止及び駆除の対策を講じること。
- (3) 使用水の衛生管理の徹底を図ること。また、使用水が水道水以外の場合は水質検査を実施し、飲用に適合していることを確認すること。
- (4) 運搬（配送）車両は、洗浄及び消毒を励行し、常に清潔を保持するとともに、2種類以上の食品を混載する場合は、食品間の相互汚染を防止すること。また、運搬（配送）担当者は、学校給食センター及び学校調理室内へ立ち入らないこと。
- (5) 冷凍又は冷蔵保管を要する食品については、食品専用の冷凍庫又は冷蔵庫を使用すること。
- (6) 従事者の衛生管理の徹底を期するため、次の事項に留意すること。

- ① 定期健康診断の実施及び毎日の健康状態の把握
- ② 定期的な検便の実施
- ③ 手洗い及び清潔な服装の着用

3 食品衛生、規格等の管理要件

- (1) 学校給食の重要性を認識し、安全かつ良質で新鮮なものを提供すること。
- (2) 原材料及び製品は、汚染のないよう安全で衛生的な取り扱いを行うこと。
- (3) 出荷前の積込みに際しては、必ず、納入数量、品質等を確認すること。
- (4) 不必要な食品添加物は使用しないこと。
- (5) 容器包装食品については、内容表示、賞味期限等が明確なものを納入すること。

(6) 食材の製造元、生産地及び流通経路等を明確に把握しておくこと。

(7) 給食用物資の規格、寸法等の定められたものは、その定めのとおり納入すること。

4 その他の要件

(1) デザート等を直接学校に納入する場合は、校内の児童生徒の行動に十分注意を払い、事故が発生しないように努めること。

(2) 空容器等、後で回収の必要があるものは、その日の内に回収すること。

(3) 給食用物資及び施設等について衛生検査等に係る報告を求められた場合は、遅滞なく報告書を提出すること。また、随時の立ち入り検査等については、速やかに応じること。

付 則

(施行期日)

1 この基準は、令和8年4月1日から施行する。

(準備行為)

2 この基準の規定による登録に関し必要な手続その他の行為は、この要領の施行の日前においても、この基準により行うことができる。