

# 公益財団法人よこはま学校食育財団

## 学校給食用物資納入業者資格審査基準

制 定 昭和 58 年 7 月 4 日

最近改正 2020 年 10 月 27 日

### 1 全業種共通

#### (1) 立地条件

横浜市内に営業施設（事務所・店舗・保管場所・小分け場所・配送拠点・製造加工設備等、以下「市内営業施設」という）を有するもの。ただし、横浜市給食実施校への給食用物資の納入（以下、「物資納入」という）に支障がないと判断される場合はこの限りではない。

#### (2) 経営状況

以下の基準を満たし、安定的な物資納入に支障をきたさないと認められるもの。

ア 相当の資本や販売実績があり、安定した経営を継続していること。

ただし、2期連続して債務超過の状態にある場合等、財務上課題があると判断される場合は、経営改善計画書等を作成し、経営の改善努力をしていると認められること。

イ 市内営業施設等において相当数の常備従業員を有し、物資保管設備、通信設備、納入車両等、安定的な物資納入ができる体制を整えていること。

ウ 納税義務のある全ての税金を滞納していないこと。

エ 社会保険（雇用保険、健康保険、厚生年金等）への加入義務がある者は、適切に加入し、保険料の滞納がないこと。

#### (3) 信用状況

以下の基準を満たし、学校給食に理解を有し、反社会的勢力との関連がない等、社会的信用を有する業者であると認められるもの。

ア 原則として、1年以上、横浜市内において事業を継続している者であること。

イ 横浜市外に本店所在地がある場合には、原則として、市内営業施設の登記があり、本店所在地において1年以上事業を継続していること

ウ 申請者が、1年以上横浜市内において事業を継続している者を、合併等により事業承継している場合には、その人員・設備等、事業を継続できる体制を引き継いでいることを確認できること。

#### (4) 施設

給食用物資の取り扱いに必要な営業許可証、報告済証等を取得していること。

(5) 衛生状況及び安全対策

- ア 「食品衛生監視票」又は「監視指導記録票」（横浜市版）による採点成績の合計が8割以上であるとともに、減点項目について、指摘事項に対する改善又は対策ができていていること。
- イ 給食用物資を取り扱う施設に食品衛生責任者が置かれていること。
- ウ 給食用物資を取り扱う施設において、そ族・昆虫類の発生及び侵入を防ぐ対策を、専門業者依頼し講じていること。
- エ 給食用物資取扱業者及びその同居家族に下痢、嘔吐、腹痛等の症状を呈している者がいないかを把握し、適切な措置を講じていること。
- オ 食品の安全に関するマニフェスト（安全宣言）を提示できること。

(6) 供給能力

- ア 仕入れ及び製造加工能力が所要量を満たしうるもの。
- イ 指示の期日、時刻に指定の場所に納入できる輸送能力を有するもの。
- ウ 緊急時に即応できる輸送能力を有するもの。

(7) 輸送車両

輸送車両は、常時出動でき、各業種の輸送に対応した車両とすること。また、各車両の運行に必要な運転免許証所有者を有すること。

(8) 事務及び衛生管理体制

- ア 緊急時に対応できるよう常時業務連絡者を1名以上置くこと。
- イ 従事する者の健康管理、衛生的な作業環境及び衛生的な食品の取り扱いの維持に努めること。

## 2 業種別

### (1) 食肉・食鳥

#### ア 輸送能力・車両

入札に参加する班の輸送量に見合った冷凍車を有すること。

#### イ 施設設備

(ア) 荷受室・原料保存用冷蔵室・処理室・食肉保存用冷蔵室については、入札に参加する班の所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれ処理できる広さを有すること。

(イ) 冷蔵庫については、常に 10℃以下に冷却する能力を有し、相互汚染のないよう区分して使用可能なこと。

### (2) 冷凍食品類

#### ア 輸送能力・車両

入札等に参加する班の輸送量に見合った冷凍車を有すること。

(ア) 冷凍で納入する食品は、マイナス 15℃以下で納入できること。

(イ) チルドで納入する食品は、10℃以下で納入できること。

#### イ 施設設備

(ア) 冷凍庫、冷蔵庫及び物資仕分け場所は、入札等に参加する班の所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。

(イ) 冷凍庫は常時マイナス 15℃以下、冷蔵庫は 10℃以下に冷却する能力を有すること。

### (3) 冷凍食品類の管理委託業務

#### ア 立地条件

横浜市内に営業施設（保管場所【冷凍庫又は冷蔵庫】・小分け場所・配送拠点等）を有するもの。

#### イ 輸送能力・車両

一般貨物自動車運送事業の許可を受けている者、または貨物軽自動車運送業の届出を受理されている者で、入札等に参加する班の輸送量に見合った冷凍・冷蔵車を有すること。

(ア) 冷凍で納入する食品は、マイナス 15℃以下で納入できること

(イ) チルドで納入する食品は、10℃以下で納入できること。

#### ウ 施設設備

(ア) 冷凍庫、冷蔵庫及び物資仕分け場所は、入札等に参加する班の所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。

(イ) 冷凍庫は常時マイナス 15℃以下、冷蔵庫は 10℃以下に冷却する能力を有すること。

### (4) 鶏卵

#### ア 輸送能力・車両

入札等に参加する班の輸送量に見合い、他の食材と直接接触しないように配慮

した有蓋車を有すること。

イ 施設設備

(ア) 荷受室・保存室・処理室については、入札等に参加する班の所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。

(イ) 適温で保管できる設備を有すること。

(5) 青果類

ア 輸送能力・車両

入札に参加する班の輸送量に見合った有蓋車を有すること。

イ 施設設備

(ア) 倉庫及び仕分け場所は、入札に参加する班の所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。

(イ) 倉庫及び仕分け場所は、そ族・こん虫類の発生及び進入を防ぐ対策がとられていること。

(6) 一般食品類

ア 輸送能力・車両

入札に参加する班の輸送量に見合い、物資ごとの温度管理に対応できる有蓋車・保冷車・冷凍車を有すること。

イ 施設設備

荷受室・処理室・食品保存室については、入札に参加する班の所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。

(7) 米飯類

ア 輸送能力・車両

入札等に参加する班の輸送量に見合った有蓋車を有すること。

イ 施設設備

(ア) 次の7種類の炊飯ができること。

①ごはん ②胚芽ごはん ③麦ごはん ④茶飯 ⑤酢飯 ⑥ターメリックライス ⑦赤飯

(イ) 次の種類の保温構造を有する米飯容器（飯缶）が必要数量用意できること。

20人用・25人用・30人用・35人用・40人用

(ウ) 給食物資は、一般営業用物資と明確に区別して製造できること。

ウ その他

生産物賠償責任保険（PL保険）に加入していること。

(8) 牛乳

ア 立地条件

横浜市給食実施校への物資の納入に支障がないこと。

イ 輸送能力・車両

入札等に参加する班の輸送量に見合った冷蔵冷凍車を有すること。

ウ 施設設備

- (ア) 冷蔵庫については、常に10℃以下に冷却する能力を有すること。
- (イ) 製造業者においては、給食物資は、一般営業用物資と明確に区別して製造できること。販売業者においては、給食物資は、一般営業用物資と明確に区別して保管できること。

エ その他

製造業者においては、生産物賠償責任保険（PL保険）に加入していること。

附 則

この基準は、昭和61年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、昭和61年12月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成10年11月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成14年7月5日から適用する。

附 則

この基準は、平成16年7月20日から適用する。

附 則

この基準は、平成18年6月8日から適用する。

附 則

この基準は、平成20年8月18日から適用する。

附 則

この基準は、平成23年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成25年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成26年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成27年2月6日から適用する。

附 則

この基準は、平成28年7月25日から適用する。

附 則

この基準は、平成29年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成31年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、2020年10月27日から適用する。