

食品の納入基準

当院の入院患者等に対する給食業務の目的、性格等に鑑み、給食材料は食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）の最新改正版に定められた基準を満たすものであり、食品の納入に当たっては、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）（改正 JAS 法）の最新改正版の品質表示基準によるものの他、鮮度、品質等が適正なものを納入させること。

なお、ここに定める基準以外に新規又は変更の事項が生じたときは、当院の栄養担当者に報告し承認を得ること。

1 食品の納入基準の考え方

(1) 精米

別紙「使用精米基準」による。

(2) 青果物

生鮮食品の品質表示基準（平成 12 年 3 月 31 日農林水産省告示第 514 号）の最新改正版による原産地の表示があるものとする。新鮮、清浄で品種固有の形状を有し、色沢良好、腐敗変質のないもの、土砂、異物等の付着がなく適熟なものとする。

(3) 魚介類（納入時、検温記録）

鮮魚、冷凍魚とも鮮度、品質は良好なものとする。魚介類は原則として加熱調理し、当院の指示がある場合を除き、生もの（刺身等）は提供しないこと。

(4) 肉類（納入時、検温記録）

肉類は新鮮で品質は良好なものとする。

① 豚肉・牛肉は、調理形態により部位や切り方を指定したものを納入する。

② 鶏肉は若鶏を使用し、調理形態により部位や切り方を指定したものを納入する。

(5) 牛乳（納入時、検温記録）

納入時に賞味期限から 3 日以上余裕があるものを納入する。

(6) 鶏卵

生卵又は卵液で、サルモネラ菌による汚染対策を施した卵を納入するものとする。

(7) パン類

納入時に賞味期限から 3 日以上余裕があるものを納入する。

(8) 麺類

賞味期限に余裕があるものを使用する。

(9) 豆腐、納豆

遺伝子組み換え大豆を使用していないこと。豆腐や納豆は賞味期限内のものとする。

(10) 乾物類、調味料類、缶詰、ビン詰、レトルト食品

賞味期限内のものとする。

(11) 冷凍食品（納入時検温記録）

適切な温度で保管され、品質が良好なものとし賞味期限内のものとする。

2 個別の食品規格

個別の食品規格について当院に提案し、承諾を得ること。