

給食材料管理基準

(1) 食材購入

- ①受託者（乙）は、献立及び予定食数に基づき給食材量を発注すること。また、購入にあたっては衛生的な業者から新鮮かつ安全なものを仕入れること。
- ②受託者（乙）は、委託者（甲）から給食材料の品質等について改善の要求があった場合は、遅滞なく調査を行い、必要な措置を講ずること。
- ③高齢者や小児にも食べやすい配慮をする。
- ④気象の変化等により、野菜等の品薄や価格高騰等が予想される場合は、献立変更等について委託者（甲）と協議できるものとする。
- ⑤1月分の仕入情報（納入日ごとの食材品名、産地、単価、数量、金額）を一覧表にまとめ、翌月の5日までに委託者（甲）に報告すること。
- ⑥1月分の出納関係伝票の作成、整理、保管を適切に行い、翌月の5日までに委託者（甲）に報告すること。
- ⑦納入業者の選定理由を事前に委託者（甲）に報告すること。業者が変更になる場合も同様に報告すること。
- ⑧非常時には、食材料の確保に努めること。
- ⑨献立及び入院患者数（予備食数を含める。）に基づき適正な量を仕入れること。

(2) 食材の選定

- ①価格のみの比較によって単に安価な食材を使用しないこと。
- ②病院給食に使用することに疑義がある食材、もしくは、新たに問題を指摘されるに至った食材についてはすべて排除し、安全、安心な食材による給食を提供すること。
- ③各々の食種に適切な食材を使用することによって、治療効果の向上に最大限の配慮すること。
- ④アレルギー食品の除去のため、すべての加工食品の原材料をメーカーに確認し、明確に把握すること。
- ⑤アレルギーによる重大な事故を防ぐため、新規に使用する食材は必ず事前に確認を行い、未確認の食材は絶対に使用しないこと。
- ⑥耐久食品、冷凍食品、加工食品を使用する場合は、委託者（甲）と事前に協議すること。
- ⑦食材として使用する米は「玄米及び精米品質表示基準」（平成12年3月31日農林水産省告示第515号（平成21年1月9日改正））第2条の表中における「うるち精米」または「もち精米」で、国内で収穫されたものとする。また、米国等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律に基づき、産地情報を明確にしておくこと。

(3) 検収

①給食材料の検収

- (ア) 食材の低下を招かないよう適切な検収をすること。
- (イ) 材料検収にあたっては品温、量目、期限、包装、鮮度、異物、産地等を記録し、翌月の5日までに提出すること。
- (ウ) 受託者（乙）がすべての食材検収を行うが、必要に応じて委託者（甲）が立ち会うことがある。

②給食材料の使用状況の確認

(ア) 委託者（甲）も随時品質確認を行うことができるものとする。

(イ) 納入された給食材料（備蓄食品含む。）については、品質、鮮度に注意して取り扱うこと。

(ウ) 給食材料は、出所（産地・ロットNo等）を明確にし、記録すること。特に輸入食品については、食品の安全を確認できる書類（成分分析結果、農薬検査結果等）を添付すること。

(エ) H A C C P の考え方を踏まえた衛生管理が十分に行える納入業者から仕入れること。

(4) 給食材料の保管・在庫管理

①食材は温度、湿度及び衛生状態に十分注意し、保管すること。

②栄養管理や検査、監査等に対応できるよう、各種伝票の整理、保管をすること。

③受託者（乙）は、食材の出納について記録し、委託者（甲）の点検を受けること。

④期限切れ直前の非常食については、委託者（甲）と協議の上消費するなど、適切な管理を行うこと。