

学校給食用めん委託加工工場選定基準

学校給食用めん委託加工工場の選定基準は、食品衛生法、大量調理施設衛生管理マニュアル、神奈川県「食品衛生法に基づく営業の施設基準に関する条例」（平成12年3月24日条例第8号）の基準を満たすもののほか次のとおりとする。

- 1 委託加工工場の選定は、公益財団法人神奈川県学校給食会が行う。
- 2 施設及び設備は別表1のとおりとする。
- 3 選定時及び継続に必要な書類は別表2のとおりとする。なお、状況に応じて提出を省略することができる。
- 4 委託加工工場の指定を希望する事業者（以下「申請者」とする。）は、月1回以上の検便を行っていること。検査項目は赤痢菌、サルモネラ菌、0-157とする。指定後は検査結果の写しを当会へ提出すること。
- 5 めんの衛生規格は神奈川県学校給食用めん規格による。
- 6 社会情勢により適時、基準は改定され、委託加工工場は改定された基準を満たすものとする。
- 7 施行期日 令和6年1月1日から実施する。

別表 1

めん委託加工工場施設基準

施設他	規格	備考
共通事項	建物の窓、扉は開放しないか、もしくは網戸が設置されていること。	防虫用の網戸の目の大きさは26メッシュ程度が望ましい。 扉の持ち手、手洗いの蛇口栓は直接手で触れない構造が望ましい。
製造能力	規格めんの委託計画に応じた製造能力のあるもので、日産能力は袋入りめんについては、蒸熱殺菌庫に格納できる食数の3倍を限度とする。	
製造室、製造量	(一般市販用めん類+学校給食用めん)に応じた面積(39.7㎡以上)があること。コンクリート等の耐水材(製めん機の部分は厚板材でもよい)で平滑であること。	
トイレ		洋式が望ましい。
原料保存室	学校給食用めん原料と一般市販用めん類原料とを区分して保管するのに十分な広さを有し、通風、換気設備を有すること。	原料はスノコの上で保管する。
製品保存室	学校給食用めんと一般市販用めん類は分けて保管すること。	製造室内に置台等で設けてもよい。
ミキサー	自動式 1台以上	
製めん機	自動式 1台以上	
蒸器	1台以上	
冷却槽	1槽以上	
釜	製造量に応じた容量のもの1基以上	
蒸熱殺菌庫	自記温度計を備えているもの1台以上。自記温度計の記録紙の写しを月ごとに当会へ提出すること。	使用温度と時間(80℃以上 30分以上)を厳守し、温度が十分に保たれるよう製品を詰めすぎないこと。
包装機	1台以上	
冷蔵庫	前日製造の委託製品を保管できる容量のもの。	
配送車	荷台に屋根またはシートカバーがあり、衛生的なものであること。 所定時刻までに学校の指定する場所へ委託製品を輸送できる能力があること。	

配送容器格納庫 (室)	清潔に格納のできる構造を有するもの。	
配送容器	委託に適した数量。 容器1箱ごとにふたのある衛生的なものであること。	保温機能を持ち、洗浄の容易なもの。 回収後は洗浄手順により、洗浄、消毒し乾燥保管すること。
衛生管理備品	液状石鹼、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒用アルコール、白衣、毛髪を全部覆うことのできる帽子、マスク、使い捨て手袋、粘着ローラー、その他各工場で衛生管理に必要な備品	

別表 2

	選定時	指定中
会社の概要	○	
登記簿謄本	○	○ 移転、社名変更等
印鑑証明書（契約する場合）	△	△
決算書	○	
P L 保険証の写	○	○ 証書の更新時
営業許可証の写または営業届出証明願	○	○ 証書の更新時
衛生監視票の写	○	○ 監視時
その他必要書類	○	○
検便結果の写	○	○ 毎月