

令和 8 ・ 9 年度（第 7 期）

船橋市学校給食用物資納入業者登録申請要領



船橋市教育委員会保健体育課

目 次

1. 趣旨	1
2. 登録有効期間	1
3. 配送地域区分	1
4. 登録の種類	2
5. 登録の要件	3
6. 申請に必要な書類	4
7. 申請受付期間および登録決定等	5
8. 取扱食材区分ごとの納入・規格基準	6
9. 登録後の取扱	11

資料（記載例など）

記載例 1	【様式 1】登録（更新）申請書	12
記載例 2	【様式 2】使用印鑑届	17
記載例 3	【様式 3】委任状	18
記載例 4	【様式 4】同意書	19
記載例 5	【様式 5】市税納付確認書	20
参 考	食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)	21

1. 趣旨

この要領は、学校給食費の公会計化に伴い、船橋市立小・中学校および特別支援学校における安心安全な給食並びに給食用物資の品質および安定的な供給を確保するために発足した学校給食用物資納入業者登録制度に関して、必要な事項を定めるものです。

2. 登録有効期間

今期（第7期）の登録有効期間は、**令和8年4月1日から令和10年3月31日までの2年間**とします。

なお、期間途中で登録申請（随時申請）をした場合は、登録完了から当該申請日を含む期の期間満了日までが登録有効期間となります。

期 別	登録有効期間	
第1期	平成27年4月1日～平成28年3月31日	1年間
第2期	平成28年4月1日～平成30年3月31日	2年間
⋮	⋮	//
第7期（今回）	令和8年4月1日～令和10年3月31日	//
…	以降、同様に2年間（予定）	//

3. 配送地域区分

配送の対象となる学校は船橋市立の小・中学校および特別支援学校です（別添「配送地域区分・学校配置マップ」参照）。

登録申請の際は、下表の地域区分の中から配送可能地域を選択してください。（「0 市内全域」以外を選択する場合は、複数の地域区分を選択することが可能です）。

地域区分		配送エリア（町丁名）
0	市内全域	船橋市立の小・中学校および特別支援学校すべてへ配送が可能
1	湊町地域	本町3丁目、湊町、浜町、若松、日の出、西浦、栄町、潮見町、高瀬町
2	本町地域	宮本、市場、東船橋、東町、駿河台、本町（3丁目除く）、南本町、海神、海神町、海神町東、海神町西、海神町南、南海神
3	葛飾地域	山野町、印内町、葛飾町、本郷町、古作町、古作、西船、印内、東中山、二子町、本中山
4	法典地域	旭町、前貝塚町、行田町、行田、山手、北本町、丸山、藤原、上山町、馬込西、馬込町
5	夏見地域	夏見、夏見町、夏見台、米ヶ崎町、高根町、金杉町、金杉、金杉台、緑台
6	前原地域	前原東、前原西、中野木、三山、田喜野井、習志野
7	習志野台地域	二宮、飯山満町、滝台町、滝台、薬円台、薬園台町、七林町、習志野台、西習志野
8	新高根・芝山地域	高根台、芝山、新高根
9	八木が谷地域	二和東、二和西、三咲町、三咲、南三咲、八木が谷町、咲が丘、みやぎ台、八木が谷、高野台、松が丘、大穴町、大穴南、大穴北
10	豊富地域	小室町、小野田町、大神保町、神保町、車方町、鈴身町、豊富町、金堀町、楠が山町、古和釜町、坪井西、坪井東、坪井町
99	特定校のみ	特定の学校にのみ配送が可能。 ※配送可能校名を記入してください

4. 登録の種類

登録の種類は、下表のとおり、共同購入物品を対象とするA登録、生鮮食料品等を対象とするB登録、米を対象とするC登録の3種類とし、同一事業者が複数種類に関して登録することも可能とします。

なお、本登録は、単に登録有効期間内における船橋市での学校給食用物資納入資格を得るものであり、登録することにより市からの給食用物資発注を確約するものではありません。

登録の種類	取扱物資区分	代表的な商品例	登録後の発注業者選定方法等※
A登録	共同購入物品	大豆白絞油、菜種白絞油、サラダ油、米サラダ油、上白糖、三温糖、薄力粉、でん粉、トマトピューレ、トマトケチャップ、パイナップル缶詰、黄桃缶詰、みかん缶詰、はるさめ、干し椎茸、たけのこ缶詰、マッシュルーム、ホールコーン缶詰 等	①A登録の完了事業者を対象に、年3回程度入札を行い、品目ごとの納入業者を選定します。 ☆市内全校への定期一括配送（週2回）が可能が必要です。
	1 野菜・果実	にんじん、たまねぎ、じゃがいも、キャベツ、白菜、もやし、だいこん、トマト、きゅうり、レタス、ホウレン草、小松菜、みかん、りんご、梨 等	①該当校に配送可能な納入業者の中から、過去の納入実績、品質・鮮度・価格等を勘案し、発注先を選定します。 ②また、発注にあたっては、該当校近隣の小売店及び市内業者、並びに、野菜・果実及び魚介については、船橋市地方卸売市場の利用業者を優先します。 ☆配送可能地域を市内10地域から選択して申請できます（複数地域の選択や特定校のみの選択も可能です）。
B登録	2 魚介	鮮魚、貝類、えび、かに、いか、たこ、水産練り製品 等	
	3 食肉食鳥	豚肉、牛肉、鶏肉、ハム・ソーセージ等加工肉 等	
	4 豆腐	豆腐、おから、生揚げ、油揚げ 等	
	5 乳製品	ヨーグルト、チーズ、バター、マーガリン等 ※飲用牛乳を除く	
	6 麺	冷凍麺、生麺、蒸麺、ゆで麺、乾麺 等	
	7 その他	鶏卵、納豆、のり、こんにゃく、その他加工調理品、調味料 等	
C登録	米	無洗米、精米 等	①該当校に配送可能な納入業者の中から、過去の納入実績、品質・鮮度・価格等を勘案し、発注先を選定します。 ☆ 配送可能地域を市内10地域から選択して申請できます（複数地域の選択や特定校のみの選択も可能です）。

※ 表中の「登録後の発注業者選定方法等※」をご了承のうえ、申請してください。

5. 登録の要件

<法令順守等について>

- 学校給食が児童生徒の健全な発育及び教育に果たす役割を認識していること。
- 食品衛生法および食品に関する法令等が遵守されていること。
- 納税義務が履行されていること。

<品質管理等について>

- 衛生管理上必要な倉庫、冷蔵庫、冷凍庫、恒温配送車両等の設備を有していること。
- 品質管理が確実に行なわれ、仕入・製造・保管・配送に至るまで、食品の安全と衛生管理が徹底されていると共に、従業員の衛生・健康管理が十分に行なわれていること。
- 船橋市保健所の管轄区域外に営業の拠点を有し、かつ食品衛生法に基づく許可を要する事業者については、当該管轄保健所の食品衛生監視評点（監視採点結果）が70点以上であること。（C登録は、市内に本店を有する必要があるため、対象外）

<物資供給能力等について>

- A登録については、市内全校（83か所）への定期一括配送（週2回）が可能であること。
- A・B登録については、船橋市に本店、支店、営業所、工場等固定した事業施設を有するか、千葉県内に本店を有し、緊急の納入等にも対応が可能であること。
- C登録については、船橋市に本店を有し、緊急の納入等にも対応が可能であること。
- 仕入れ及び製造加工能力等が有り、学校給食の実施に必要な所要量を確実に供給できること。
- 指定した期日、時刻及び場所に納入できる配送能力を有していること。
- 引き続いて2年以上の事業実績があること。

<各種検査報告について>

- 製造や加工調理が必要な物資を納入する事業者については、製造・加工・配送に携わる従業員全員の検体検査報告書を1カ月に1回以上取引校に提出すること。なお、学校給食の原材料となる物資を調達し、調理加工を行うことなく配送のみを行う事業者については、配送に従事する従業員全員についての検体検査報告書を1カ月に1回以上取引校へ提出すること。
- 厚生労働省が定める「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」に基づく衛生管理を徹底し、教育委員会および食材納入先である学校から衛生検査等に係る報告を求められた場合は、遅滞なく提出すること。

<その他>

- A登録については、令和8年3月1日時点で、令和8・9年度船橋市物品調達等競争入札有資格者名簿（物品調達）に登録されていること。

6. 申請に必要な書類

登録の要件を満たしているかどうかを確認するため、下記の書類を提出してください。

	船橋市内に本店または固定した事業施設を 有する個人・法人等				船橋市外（千葉県内）に本店を有する 個人・法人等 ※C登録は該当せず			
	食品衛生法許可 要		食品衛生法許可不要		食品衛生法許可 要		食品衛生法許可不要	
	個人	法人	個人	法人	個人	法人	個人	法人
★ 【様式1】 登録（更新）申請書	○	○	○	○	○	○	○	○
事業主個人の 印鑑証明書	○		○		○		○	
法人代表者印の印鑑証 明書（法務局で取得）		○		○		○		○
★ 【様式2】※1 使用印鑑届	実印以外の印鑑を見積、契約の締結、代金の請求 及び受領等に用いる場合のみ、提出してください							
★ 【様式3】※2 委任状	代理人の専任が必要な場合のみ提出してください							
食品営業許可証(写)	○	○			○	○		
	納入予定食材に係るすべての許可証を提出してください							
食品衛生監視票 ※3	○	○			○	○		
	船橋市保健所の管轄区域内のみで事業を行っている場合は提出不要です							
★ 【様式4】 同意書	○	○			※4	※4		
★ 【様式5】 市税納付確認書	○	○	○	○	○	○	○	○
法人市民税 納税証明書（船橋市）		○		○				
国税の納税証明書 ※5					○	○	○	○
その他	酒税法に基づく一般酒類小売業免許の写し等、適法に事業を行っていることを確認できる書類の提出を別途 お願いする場合があります。							

★印の書類は、別添様式集（様式1～5）を使用のこと

※1 使用印鑑届は、実印以外の印鑑を見積、契約の締結、代金の請求及び受領等に用いる場合のみ提出してください（ただし、令和8・9年度船橋市物品調達等競争入札有資格者名簿（物品調達）に登録申請している場合は、市契約課に届け出ている印と同一のものにしてください）。

※2 委任状は、代表者本人が代表者本人の氏名・印で契約等を行う場合、提出不要です。

※3 食品衛生監視票は、船橋市保健所の管轄区域外に事業の拠点（本市の学校給食用に納入する物資の製造・加工・梱包等を行う事業所等）を有する場合に、その管轄保健所が発行したものを提出してください。

※4 船橋市保健所の監視指導（立入検査）実施状況を確認することについての同意書は、船橋市内に対象となる拠点（本市の学校給食用に納入する物資の製造・加工・梱包等を行う事業所等）を有する場合に提出してください。

※5 国税の納税証明書は、納税証明書（その3の3「法人税」及び「消費税及び地方消費税」について未納税額のない証明用）を提出してください。

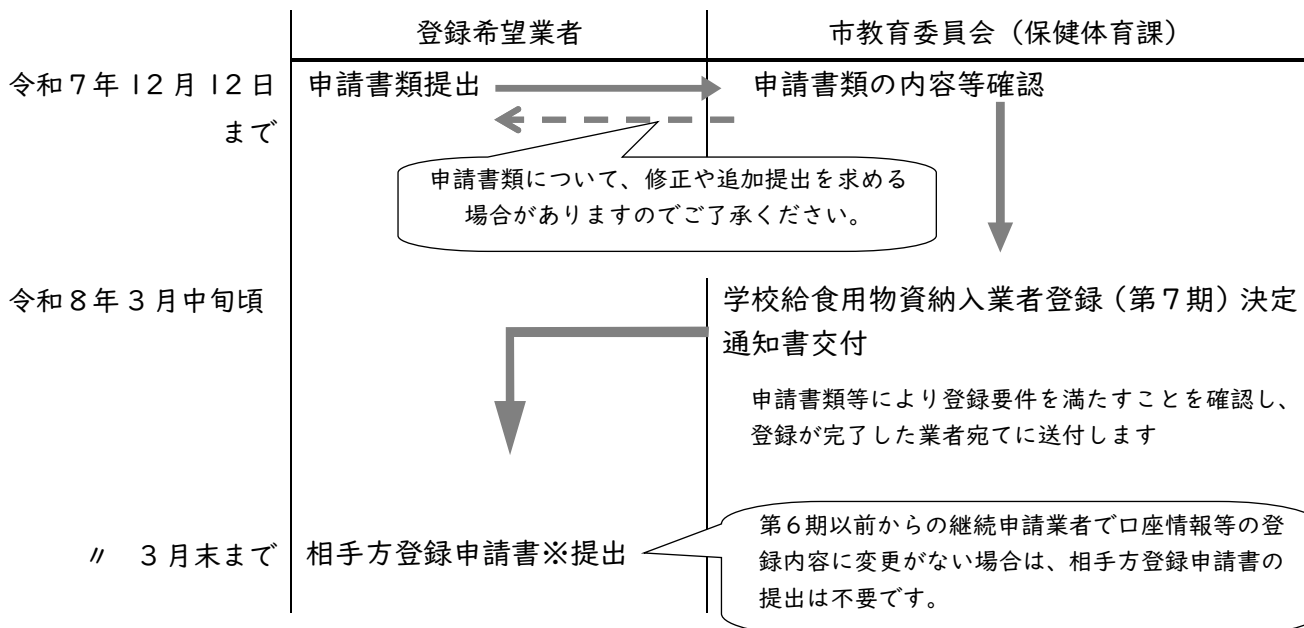
7. 申請受付期間および登録決定等

第7期当初（令和8年4月1日から）の登録を希望する場合は、申請に必要な書類を揃え、下記の受付期間に持参または郵送にて船橋市教育委員会 保健体育課へ提出してください。

なお、当初申請締め切り後も随時、登録申請を受け付けます。（随時申請）

【当初申請】	受付期間	受付場所
郵送の場合	令和7年12月5日（金）必着	船橋市教育委員会 保健体育課 〒273-8501 船橋市湊町 2-10-25
窓口持参の場合	令和7年11月12日（水）から 令和7年12月12日（金）まで 土・日・祝日を除く 午前9時00分～午後5時00分	

<申請から登録までの流れ>



※相手方登録申請書（令和7年2月25日より変更）の書式は、船橋市ホームページからダウンロードできます。

8. 取扱食材区分ごとの納入・規格基準

物資の納入に際しては、取扱物資区分ごとに定められた納入・規格基準（下表参照）を遵守してください。
特に、B登録においては、「全区分共通」と該当する「取扱食材区分」と両方の基準を遵守してください。

【A登録】

取扱物資区分	納入・規格基準
共同購入物品	1. 出庫時には必ず品質の確認をすること（賞味期限、消費期限、鮮度、数量、包装、容器、異物混入等）。 2. 配送はできるだけ迅速に行い、品質の低下がないように温度管理に注意すること。 3. 物資納入の際には、納入時間を守り、清潔な服装で配送すること。また、調理室に立ち入らないこと。 4. 確実に検収を受けること。 5. 随時の立ち入り検査等については、すみやかに応じること。 6. 加工業者、販売業者は毎月検便を受検し、結果を1年間保管すること。

【B登録】

取扱物資区分	納入・規格基準
全区分共通	1. 出庫時には必ず品質の確認をすること（鮮度、数量、賞味期限、消費期限、包装、容器、異物混入等）。 2. 配送はできるだけ迅速に行い、品質の低下がないように温度管理に注意すること。 3. 物資納入の際には、納入時間を守り、清潔な服装で配送すること。また、調理室に立ち入らないこと。 4. 確実に検収を受けること。 5. 随時の立ち入り検査等については、すみやかに応じること。 6. 加工業者、販売業者は毎月検便を受検し、結果を1年間保管すること。
1. 野菜・果実	1. 船橋市地方卸売市場で取り扱いのある品目については、可能な限り、同市場で仕入れた品物を納入のこと。 2. 基本9品目（にんじん、キャベツ、白菜、じゃがいも、たまねぎ、もやし、だいこん、こまつな、ほうれん草）については、船橋市地方卸売市場内の船橋市学校給食青果部会が週ごとに定める供給価格により納入すること。 3. 新鮮で、かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。 4. 産地が明示できること。 5. 配送に使用する車は清潔で、運行中に塵埃汚染されない設備があること。
2. 魚介	----- 魚介類については以下のとおり取り扱うこと ----- 1. 新鮮で、かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。 2. 産地が明示できること。 3. 加工施設及び材料の取り扱いも含めた加工工程での衛生管理を徹底すること。 4. 出荷までは冷蔵庫で保存すること。ただし、冷凍魚介については-15℃以下で保存すること。 5. 原則として使用当日に配送すること。 6. 商品は清潔な容器で納入すること。 7. 配送は冷蔵車または適切な保冷設備で配送し、品質の低下がないように温度管理（5℃以下）に注意すること。

2. 魚介 (つづき)	8. 加工業者は食品細菌検査を年2回以上実施し、結果を報告すること。販売業者は加工業者に上記による細菌検査の実施を求め、結果を報告すること。 9. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から最低1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管すること。 -----水産ねり製品については以下のとおり取り扱うこと----- 1. 製造施設及び原材料の取り扱いも含めた製造工程での衛生管理を徹底すること。 2. 冷蔵品以外の製造は前日または当日とし、製造後はすみやかに、かつ十分に冷却したものを納入すること（出荷までは冷蔵庫で保存すること。ただし、冷凍魚肉ねり製品については-15℃以下で保存すること）。 3. 原則として使用当日に配送すること。 4. 商品は清潔な容器または袋に入れて納入すること。 5. 配送に使用する車は清潔で、運行中に塵埃汚染されない設備があること。 6. 配送はできるだけ迅速に行い、品質の低下がないように温度管理（10℃以下）に注意すること。 7. 製造業者は食品細菌検査を年に2回以上実施し、結果を報告すること。販売業者は製造業者に上記による細菌検査の実施を求め、結果を報告すること。 8. 製造業者は毎月検便を受検し、結果を1年間保管すること。販売業者は製造業者に上記による検便の実施を求めること。 9. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から最低1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管すること。 10. 消費期限等の表示をすること。
3. 食肉食鳥	1. 新鮮で、かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。 2. 産地が明示できること。 3. 加工施設、加工機械器具類は加工直前に洗浄、消毒を行い、材料の取り扱いも含めた加工工程での衛生管理を徹底すること。 4. 加工は前日または当日とし、製造後はすみやかに、かつ十分に冷却したものを納入すること（出荷までは冷蔵庫で保存すること。ただし、冷凍品については-15℃以下で保存すること）。 5. 出庫時には必ず品質及び国産品であることの確認をすること（鮮度、数量、異物混入等）。 6. 牛肉を納品する場合は、個体識別番号が記載された書類を添付すること。 7. 商品は清潔な容器で納入すること。 8. 配送は冷蔵車または適切な保冷設備で配送し、品質の低下がないように温度管理（10℃以下）に注意すること。 9. 原則として使用当日に配送すること。 10. 加工業者は食品細菌検査を年2回以上実施し、結果を報告すること。販売業者は加工業者に上記による細菌検査の実施を求め、結果を報告すること。 11. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から最低1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管すること。
4. 豆腐	1. 製造施設及び原材料の取扱いも含めた製造工程の衛生管理を徹底すること。 2. 製造は前日または当日とし、製造後はすみやかに、かつ十分に冷却したものを納入すること（出荷までは、冷蔵庫で保存すること）。 3. 原則として使用当日に配送すること。 4. 商品は清潔な容器または袋に入れて納入すること。

4. 豆腐 (つづき)	5. 配送に使用する車は清潔で、運行中に塵埃汚染されない設備があること。 6. 配送はできるだけ迅速に行い、品質の低下がないように温度管理（10℃以下）に注意すること。 7. 製造業者は食品細菌検査を年2回以上実施し、結果を報告すること。販売業者は製造業者に上記による細菌検査の実施を求め、結果を報告すること。 8. 製造業者は及び販売業者は毎月検便を受検し、結果を1年間保管すること。 9. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から最低1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管すること。 10. 品質規格について下記のとおりであること。 <table border="1" data-bbox="403 510 1422 965"> <thead> <tr> <th>品 目</th><th>品 質 規 格</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>豆 腐</td><td> 1 破損のないものであること 2 適度な堅さと弾力があること 3 絹・木綿豆腐とも、1丁約250g～320gであること </td></tr> <tr> <td>焼 き 豆 腐</td><td> 1 豆腐1～3に準ずること（1丁約250g～320g） 2 表、裏とも均等に焼いたものであること </td></tr> <tr> <td>生 揚 げ</td><td> 1 破損のないものであること 2 良質な植物油を使用し、油切れのよいものであること 3 揚げ色がきつね色で、きれいに揚がっているものであること 4 一丁約200g～350gで、形の均一なものであること </td></tr> <tr> <td>油 揚 げ</td><td> 1 生揚げ1～3に準ずること 2 一枚20g～40gで、形の均一なものであること </td></tr> </tbody> </table>	品 目	品 質 規 格	豆 腐	1 破損のないものであること 2 適度な堅さと弾力があること 3 絹・木綿豆腐とも、1丁約250g～320gであること	焼 き 豆 腐	1 豆腐1～3に準ずること（1丁約250g～320g） 2 表、裏とも均等に焼いたものであること	生 揚 げ	1 破損のないものであること 2 良質な植物油を使用し、油切れのよいものであること 3 揚げ色がきつね色で、きれいに揚がっているものであること 4 一丁約200g～350gで、形の均一なものであること	油 揚 げ	1 生揚げ1～3に準ずること 2 一枚20g～40gで、形の均一なものであること
品 目	品 質 規 格										
豆 腐	1 破損のないものであること 2 適度な堅さと弾力があること 3 絹・木綿豆腐とも、1丁約250g～320gであること										
焼 き 豆 腐	1 豆腐1～3に準ずること（1丁約250g～320g） 2 表、裏とも均等に焼いたものであること										
生 揚 げ	1 破損のないものであること 2 良質な植物油を使用し、油切れのよいものであること 3 揚げ色がきつね色で、きれいに揚がっているものであること 4 一丁約200g～350gで、形の均一なものであること										
油 揚 げ	1 生揚げ1～3に準ずること 2 一枚20g～40gで、形の均一なものであること										
5. 乳製品	1. 原則として、冷凍食品の配送は冷凍車で、要冷蔵の食品は冷蔵車または保冷車で配送すること。 2. 配送はできるだけ迅速に行い、品質の低下がないように温度管理（10℃以下。ただし、冷凍品については-15℃以下）に注意すること。 3. 冷凍食品類（デザート類含む）については、製造業者は使用月の1ヶ月前に食品細菌検査を実施し、結果を報告すること。販売業者は製造業者に上記による細菌検査の実施を求め、結果を報告すること。 4. 製造業者及び販売業者は毎月検便を受検し、結果を1年間保管すること。										
6. 麺	1. 製造施設及び原材料の取り扱いも含めた製造工程での衛生管理を徹底すること。 2. 生麺・蒸麺・ゆで麺の製造は前日または当日とし、製造後はすみやかに、かつ十分に冷却したものを納入すること（出荷までは、冷蔵庫で保存すること）。 また、蒸麺、ゆで麺を温かいまま納入するときは、65℃以上を保った状態で納入すること。 3. 原則として使用当日に配送すること。 4. 商品は清潔な容器または袋に入れて納入すること。 5. 配送に使用する車は清潔で、運行中に塵埃汚染されない設備があること。 6. 製造業者は食品細菌検査を年2回以上実施し、結果を報告すること。販売業者は製造業者に上記による細菌検査の実施を求め、結果を報告すること。 7. 製造業者及び販売業者は毎月検便を受検し、結果を1年間保管すること。 8. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から最低1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管すること。										

6. 麺 (つづき)	9. 品質規格について下記のとおりであること。 <table border="1" data-bbox="384 174 1437 461"> <thead> <tr> <th>品 目</th><th>品 質 規 格</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>中華麺 (生・蒸)</td><td> 1 淡黄色で、特有の香味、色沢を有すること 2 変質、変色がなく、こしのあるものであること 3 異味、異臭、きょう雑物の混入がないこと 4 防腐剤、漂白剤を使用しないものであること </td></tr> <tr> <td>うどん・ ソフトパグッティ式麺</td><td>1 中華麺 の2～4に準ずること</td></tr> </tbody> </table>	品 目	品 質 規 格	中華麺 (生・蒸)	1 淡黄色で、特有の香味、色沢を有すること 2 変質、変色がなく、こしのあるものであること 3 異味、異臭、きょう雑物の混入がないこと 4 防腐剤、漂白剤を使用しないものであること	うどん・ ソフトパグッティ式麺	1 中華麺 の2～4に準ずること				
品 目	品 質 規 格										
中華麺 (生・蒸)	1 淡黄色で、特有の香味、色沢を有すること 2 変質、変色がなく、こしのあるものであること 3 異味、異臭、きょう雑物の混入がないこと 4 防腐剤、漂白剤を使用しないものであること										
うどん・ ソフトパグッティ式麺	1 中華麺 の2～4に準ずること										
7. その他	----- 鶏卵については以下のとおり取り扱うこと ----- 1. 商品は衛生管理の行き届いた冷蔵設備において10℃以下で保管し、先入れ先出しとすること。 2. 納入前には必ず商品の数量を確認すること。 3. 原則として使用当日に配送すること。 4. 商品は清潔な容器で納入すること。 5. 品質規格について下記のとおりであること。 <table border="1" data-bbox="384 819 1437 1088"> <thead> <tr> <th>品 目</th><th>品 質 規 格</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鶏 卵</td><td> 1 卵の表面に光沢がなく、ざらざらして、鮮度がよく、変色していないものであること 2 鶏卵規格に合致し、破損不潔品のないものであること 3 完全に洗浄されたものであること 4 消費期限等の表示をすること </td></tr> </tbody> </table> ----- こんにゃくについては以下のとおり取り扱うこと ----- 1. 製造施設及び原材料の取り扱いも含めた製造工程での衛生管理を徹底すること。 2. 製造は前日または当日とし（但し、休日連休の場合は、製造後3日以内のもの）、製造後適切な処理をし、速やかに、十分冷却したものを納入すること（出荷までは冷蔵庫で保存すること）。 3. 商品は清潔な容器または袋に入れて納入すること。 4. 配送に使用する車は清潔で、運行中に塵埃汚染されない設備があること。 5. 製造業者は食品細菌検査を年2回以上実施し、結果を報告すること。販売業者は製造業者に上記による細菌検査の実施を求め、結果を報告すること。 6. 製造業者及び販売業者は毎月検便を受検し、結果を1年間保管すること。 7. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から最低1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管すること。 8. 品質規格について下記のとおりであること。 <table border="1" data-bbox="405 1686 1422 2074"> <thead> <tr> <th>品 目</th><th>品 質 規 格</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>こんにゃく</td><td> 1 特等粉を使用したものであること 2 弾力、光沢があり、異臭のないものであること 3 食品添加物は許可済のもの（水酸化カルシウム）を使用したものであること 4 突いた場合目減りがあるので考慮すること 5 精粉Ⅰに対し、水35～37の品質のものであること </td></tr> <tr> <td>糸こんにゃく</td><td> 1 こんにゃくⅠ～4に準ずるものであること 2 精粉Ⅰに対し、水30～32の品質のものであること </td></tr> </tbody> </table>	品 目	品 質 規 格	鶏 卵	1 卵の表面に光沢がなく、ざらざらして、鮮度がよく、変色していないものであること 2 鶏卵規格に合致し、破損不潔品のないものであること 3 完全に洗浄されたものであること 4 消費期限等の表示をすること	品 目	品 質 規 格	こんにゃく	1 特等粉を使用したものであること 2 弾力、光沢があり、異臭のないものであること 3 食品添加物は許可済のもの（水酸化カルシウム）を使用したものであること 4 突いた場合目減りがあるので考慮すること 5 精粉Ⅰに対し、水35～37の品質のものであること	糸こんにゃく	1 こんにゃくⅠ～4に準ずるものであること 2 精粉Ⅰに対し、水30～32の品質のものであること
品 目	品 質 規 格										
鶏 卵	1 卵の表面に光沢がなく、ざらざらして、鮮度がよく、変色していないものであること 2 鶏卵規格に合致し、破損不潔品のないものであること 3 完全に洗浄されたものであること 4 消費期限等の表示をすること										
品 目	品 質 規 格										
こんにゃく	1 特等粉を使用したものであること 2 弾力、光沢があり、異臭のないものであること 3 食品添加物は許可済のもの（水酸化カルシウム）を使用したものであること 4 突いた場合目減りがあるので考慮すること 5 精粉Ⅰに対し、水35～37の品質のものであること										
糸こんにゃく	1 こんにゃくⅠ～4に準ずるものであること 2 精粉Ⅰに対し、水30～32の品質のものであること										

7. その他 (つづき)	----- その他については以下のとおり取り扱うこと ----- 1. 販売業者は毎月検便を受検し、結果を1年間保管すること。 2. 商品に記載された方法及び温度で保存・配送を行うこと。
-----------------	---

【C登録】

取扱物資区分	納入・規格基準
米	【納入基準】 1. 出庫時には必ず品質の確認をすること（品種・産年・精米年月、鮮度、数量、包装、容器、異物混入等）。 2. 納入の際は学校の指定日、指定時間を守り、清潔な服装で配送すること。また、調理室に立ち入らないこと。 3. 確実に検収を受けること。 4. 随時の立ち入り検査等については、すみやかに応じること。 5. 天変地異等により米穀の調達に支障が生じた場合には、すみやかにその旨を教育委員会に報告するとともに、学校給食米として必要な量を確保すること。 【規格基準】 1. 学校給食米の品種は、千葉県産（千葉県産の確保が困難な場合は、国内産も可）で、農産物検査法による証明を受けた単一原料米（「ふさこがね」「コシヒカリ」等）とする。 2. 新米又は当該米穀年度に生産された米であること。 3. 包装に「玄米及び精米品質表示基準」に基づく表示がなされていること。 4. 良質の製品を製造するための施設設備が整備され、衛生状態が優良なとう精工場で精米した米であること。 5. 異物混入がないこと。 6. うるち精米及び無洗米の品質は、米穀公正取引推進協議会の「米穀の品質表示ガイドライン」に定める「精米の品位基準」及び「無洗米の品質基準」に従うこと。 7. 精米に当たっては、製造品ロットごとに、上記「精米の品位基準」による品質分析を行い、検査結果及び当該玄米・精米品をサンプルとして保管し、必要に応じて提出できること。

9. 登録後の取扱

内 容	手 続 き 等
1.登録内容の変更	登録後に登録内容に変更が生じた場合には、下記のとおり手続きをとってください。 ▶ <u>決定通知書に記載のある登録内容に変更が生じた場合</u> → 次の書類を改めて提出してください。 ・「船橋市学校給食用物資納入業者登録（更新）申請書」および必要添付書類 ・「相手方登録（新規・変更・廃止）申請書」 ▶ 軽微な変更（上記以外の変更）が生じた場合 → お早めに 保健体育課 給食係へ電話等で連絡してください。 必要に応じて書類提出などをご案内します。
2.登録の継続	登録有効期間満了後も引き続き、船橋市学校給食用物資納入業者として登録を希望する場合は、<u>有効期間満了前に更新申請が必要</u>となりますので、ご注意ください。
3.登録の取消	登録後、登録に係る営業を廃止した場合や登録要件を満たさなくなった場合、もしくは登録期間中に次のような事由が生じ<u>船橋市の学校給食用物資納入業者としての適格性を有しないと判断された場合は、当該物資納入業者としての登録を取り消すことがあります。</u> ・ 食材の仕入から製造、保管、配送に至るまで食品の安全と衛生管理が徹底されていないと認められる場合 ・ 複数回に渡って理由なく定時配送を行わない場合 ・ 著しく品質の劣る食材を納入した場合 ・ 必要な検査や報告を行わない場合 など

船橋市学校給食用物資納入業者 登録（更新）申請書

令和 X 年 XX 月 XX 日

船橋市長 あて

〒273-0001

所在地 船橋市湊町2-10-25

印鑑証明書の印
を押印

商号または屋号 有限会社 ふなばし商店

代表者職氏名 代表取締役 船橋 太郎

実印

船橋市学校給食用物資納入業者として（登録・登録の更新）をしたいので下記のとおり申請します。

1. 本社基本情報			
フリガナ	ユウデンガイシャ フナバシショウテン		組 織 形 態 ☐ 個人事業主 ☐ 株式会社 ☒ 有限会社 ☐ 協同組合 ☐ 財団法人（公益・一般） ☐ その他（ ）
商号・屋号	有限会社 ふなばし商店		
本社所在地	〒273-0001 船橋市湊町2-10-25		
電話（代表）	047（〇〇〇）〇〇〇〇	FAX	047（△△△）△△△△
フリガナ	フナバシ タロウ		代表者の職名 ※法人の場合記入 代表取締役
代表者氏名	船橋 太郎		
2. 市内事業所等 （本社以外に船橋市内に事業所等がある場合は、記入してください）			
市内事業所等の名称	船橋加工・配送センター	市内事業所の所在地	〒273-0001 船橋市浜町1-1-1
電 話	047（〇〇〇）〇〇〇〇	F A X	047（△△△）△△△△
3. 通常連絡先の指定 （通常連絡先として指定するところにチェックし、該当箇所に記入してください）			
☐ 本社 ☒ 市内事業所等 ☐ その他（〒 -			緊急時の即時一斉連絡用として、 メールアドレスをご登録ください
メールアドレス	Funabashi - shouten @ XXXX.ne.jp		
営業担当者	給食 花子	連絡先 Tel	090（▽▽▽▽）▽▽▽▽
4. 申請する登録区分 （登録を希望する区分にチェックし、該当頁に記入してください）			
☒ A登録（共同購入物品） ☒ B登録（生鮮食料品等） ☒ C登録（米）			

< A・B・C登録申請に関する共通事項 >

事業概況			
当該事業の開始年月日	平成15年1月1日		資本金 10,000 千円
従業員数	50名		直近年度の総売上高 50,000 千円
輸送用車両	自家用車 3 台		
	(内訳) 一般車両 1 台 保冷車 1 台 冷蔵車 1 台 冷凍車 1 台		
	委託契約 台 委託先業者名 _____		
	(内訳) 一般車両 台 保冷車 台 冷蔵車 台 冷凍車 台		
施設概要 ※使用施設について	種類	自社施設	委託先施設
	店舗	1 棟 100 m ²	棟 m ²
	加工施設	棟 m ²	棟 m ²
	倉庫	1 棟 300 m ²	棟 m ²
	冷蔵庫	2 棟 150 m ²	棟 m ²
	冷凍庫	棟 m ²	棟 m ²

上記のほか、本申請関係書類に記載の内容は事実と相違ありません。また、次の事項について誓約します。

記

学校給食が児童生徒の健全な発育と教育に果たす役割を深く認識し、業務の履行に当たっては、価格を不当に競り上げ又は下げる目的での談合や、職員の正当な職務の執行を妨げる不正行為等は一切行いません。また、物資納入にあたっては納入先である学校の事情を考慮し、あらかじめ打ち合わせを行ったうえで、指定の日時・場所に学校指定の方法で必ず納入します。納入物資が規格に反し、または所定の品質を満たさない状況にある場合は、直ちに代替品を用意し、給食業務の円滑な運営に支障のないよう最善の対応をいたします。

以上の内容に反したことを理由に、船橋市学校給食用物資納入業者登録の取消を受けた場合でも、一切異議を申し立てず、またいかなる補償も求めません。

なお、申請者及び申請者の役員等に、暴力団員等又は暴力団若しくは暴力団員等と密接な関係を有する者はありません。

代表者署名（自署）

船橋 太郎

< A 登録（共同購入物品）申請に関する事項 >

配 送 及 び 納 入 条 件			
配送可能地域 ※1	■ 船橋市内全域に配送可能		
納入可能品目 ※2 （登録申請時点での納入可能品目にチェックしてください）			
☐ 大豆白絞油 ☐ 菜種白絞油 ☒ サラダ油 ☐ 米サラダ油	☒ 上白糖 ☐ 三温糖 ☒ トマトピューレ ☐ トマトケチャップ	☐ パイン缶詰 ☐ 黄桃缶詰 ☐ はるさめ ☒ 干し椎茸 ☐ マッシュルーム	☒ たけのこ缶詰 ☐ ホールコーン缶詰 ☐ みかん缶詰 ☒ 小麦粉 ☒ でん粉
事 業 概 況 （ 詳 細 ） 等			
船橋市立学校との 取 引 実 績	令和 7 年度 取引学校数 83 校		
	学校名 全校		
上 記 以 外 の 主 な 取 引 先	〇〇幼稚園、〇〇デパート		
主 な 仕 入 先	〇〇物産(株)、青果・水産は船橋地方卸売市場		
営 業 担 当 者	給食 花子 （連絡先） 090-XXXX-1234		

※1 A 登録は市内全域配送可能が要件です。

※2. 詳細仕様は各入札説明会にて提示します。申請時点では目安として記入してください。

※ 共通事項で記載した内容と A 登録事業について事業概況の内容が異なる場合は、裏面に記載してください。

< B 登録（生鮮食料品等）申請に関する事項 >

配 送 及 び 納 入 条 件			
取扱食材の登録区分（複数選択可）			主な取扱品目（具体的な品目を記載のこと）
☐ 野菜・果実 ☒ 魚介 ☐ 食肉食鳥	☒ 豆腐 ☒ 乳製品 ☐ 麺	☒ その他 【学校名】 船橋小学校、 船橋中学校、 宮本中学校	魚介（切り身、乾物）、むきえび、貝類、豚肉、鶏肉、鶏卵、豆腐、バター、納豆、わかめ、ひじき、など
配送可能地域 ☐ 船橋市内全域に配送可能 「船橋市内全域」以外を選択する場合は、下記より選択（複数選択可）			最大供給能力（食数や重量、同一時刻に配送可能な校数等、配送条件を記載のこと）
☐ 湊町地域 ☐ 本町地域 ☐ 葛飾地域 ☐ 法典地域 ☐ 夏見地域	☐ 前原地域 ☐ 習志野地域 ☐ 新高根・芝山地域 ☐ 八木が谷地域 ☐ 豊富地域	☒ 特定校のみ 【学校名】 船橋小学校、 船橋中学校、 宮本中学校	1日5校まで配送可能
事 業 概 況 （ 詳 細 ） 等			
船橋市立学校との取引実績	令和7年度 取引学校数 3 校		
	学校名 船橋小学校、船橋中学校、宮本中学校		
上記以外の主な取引先	〇〇幼稚園、〇〇デパート		
主な仕入先	（野菜・果実、魚介は市場名を明記のこと） 〇〇物産(株)、青果・水産は船橋地方卸売市場		
営業担当者	給食 二郎 （連絡先） 090-XXXX-5678		
本登録に関わる主な営業許可・食品営業届の取得・届出状況（複数選択可）※3			
< 営業許可 >		< 食品営業届 >	
☐ 魚介類販売業 ☐ 魚肉ねり製品製造業 ☒ 食肉販売業 ☒ 食肉処理業 ☒ 食肉製品製造業	☐ 豆腐製造業 ☐ 乳製品製造業 ☐ 乳処理業 ☐ めん類製造業	☐ 魚介類販売業（包装済み魚介類のみの販売） ☐ 食肉販売業（包装済み食肉のみの販売） ☒ 乳類販売業 ☐ 野菜果物販売業 ☐ 米穀類販売業	☐ その他（許認可名称を以下に記載）

※3 選択した営業許可に係る「食品営業許可証」の写しを添付してください。

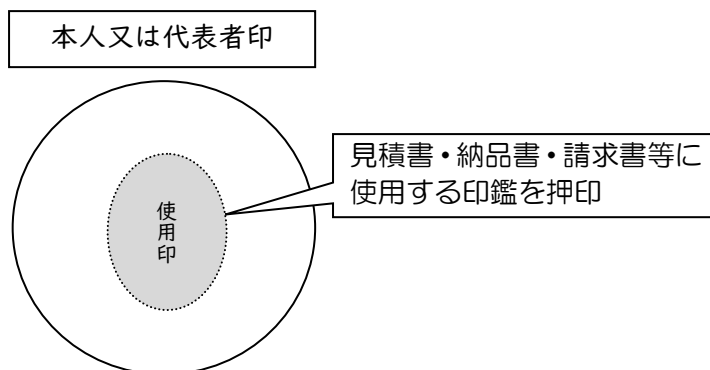
共通事項で記載した内容と B 登録事業について事業概況の内容が異なる場合は、裏面に記載してください。

< C 登録（米）申請に関する事項 >

配 送 及 び 納 入 条 件		
配送可能地域 ☐ 船橋市内全域に配送可能 ※「市内全域」以外を選択する場合は、下記より選択（複数選択可）		最大供給能力（食数や重量、同一時刻に配送可能な校数等、配送条件を記載のこと）
☐ 湊町地域 ☐ 本町地域 ☐ 葛飾地域 ☐ 法典地域 ☐ 夏見地域	☐ 前原地域 ☐ 習志野台地域 ☐ 新高根・芝山地域 ☐ 八木が谷地域 ☐ 豊富地域	☒ 特定校のみ 【学校名】 船橋小学校、 船橋中学校、 宮本中学校 1日5校まで配送可能
事 業 概 況 （ 詳 細 ） 等		
船橋市立学校との取引実績	令和7年度 取引学校数 3 校	
	学校名 船橋小学校、船橋中学校、宮本中学校	
上記以外の主な取引先	〇〇幼稚園、〇〇デパート	
主な仕入先	〇〇物産(株)	
利用精米工場	〇〇精米工場（〇〇市〇〇町1-1-1）	
営業担当者	船橋 三郎 （連絡先） 090-XXXX-9012	
本登録に関わる食品営業届の届出状況		
☒ 米穀類販売業 ☐ その他（許認可名称： ）		

☞ 共通事項で記載した内容と C 登録事業について事業概況の内容が異なる場合は、裏面に記載してください。

使用印鑑届



上記印鑑を、見積、契約の締結、代金の請求及び受領等、船橋市学校給食用物資納入に関し使用したいので届けます。

令和 X 年 XX 月 XX 日

所在地 船橋市湊町 2-10-25
商号または屋号 有限会社 ふなばし商店
代表者職氏名 代表取締役 船橋 太郎

印鑑証明書の印
を押印

実印

注意事項

- 1 見積書、契約書、代金請求書及び領収書等に使用する印鑑を使用印鑑欄に押印してください。
- 2 個人を特定することができない印は、使用できません。
- 3 実印を使用印としてお使いになる場合、本票は不要です。
- 4 令和 8・9 年度船橋市物品調達等競争入札有資格者名簿（物品調達）に登録申請している場合は、市契約課に届け出ている印と同一であること。

船橋市長 あて

令和 X 年 XX 月 XX 日

委任者 所在地 船橋市湊町2-10-25
 商号または屋号 有限会社 ふなばし商店
 代表者氏名 代表取締役 船橋 太郎

印鑑証明書の印
を押印

実印

私は、令和 8 年 4 月 1 日から令和 10 年 3 月 31 日までの間、下記の者を代理人と定め、下記事項に関する権限を委任します。

記

- 1 学校給食用物資納入に係る見積りに関する事項
- 2 学校給食用物資納入に係る契約締結に関する事項
- 3 学校給食用物資納入に係る代金の請求及び受領に関する事項
- 4 その他船橋市学校給食用物資納入業務に係る一切の事項

受任者 所在地 船橋市浜町1-1-1
 商号または屋号 有限会社 ふなばし商店 浜町支店
 受任者氏名 支店長 船橋 一郎
 電話番号 047 (〇〇〇) 〇〇〇〇

使用印

見積書・納品書・請求書等に
使用する印鑑を押印

注意事項

- 1 代表者本人が代表者本人の氏名・印で、契約等を行う場合、本票は不要です。
- 2 個人を特定することができない印は、使用できません。
- 3 委任者の実印は、印鑑証明書と同じ印鑑を押してください。
- 4 受任者の使用印は、使用印鑑届の使用印と同じ印鑑を押してください。

同 意 書

令和 X年 XX 月 XX日

船橋市長 あて

所在地 船橋市湊町2-10-25
商号または屋号 有限会社 ふなばし商店
代表者氏名 代表取締役 船橋 太郎

印鑑証明書の印
を押印

実印

私は、船橋市教育委員会保健体育課の職員が、私が船橋市保健所の管内で営む事業に係る食品衛生法に基づく監視指導（立入検査）の受検状況及びその結果に係る情報を所管部署に照会し、また、その情報を使用することに同意します。

注意事項

- Ⅰ この同意書は、船橋市保健所の管内において食品衛生法に基づく営業許可を必要とする事業を営んでいる個人及び法人の方のみ提出が必要です。

サービス所管課
チェック欄☐ 本人確認済内部照会に同意する場合、市税納付
確認書は、保健体育課にご提出くだ
さい。同意しない場合、税務課に持参し、
納税確認をしてください。

同意記入欄

市税納付確認書（記載例）

関する船橋市税の納付状況について

☒ 同意します☐ 同意しません

提出日

同意する場合、保健体育課にて本人確認をい
たしますので、申請者様の本人確認書類
（免許証、マイナンバーカード等）の
写しをご提出ください。

※委任する場合は代理人の方

同意する場合、以下の申請者欄をご記入の上、《教育委員会 保健体育課》に提出してください。

同意しない場合、以下の申請者欄をご記入の上、税務課にこの書類を持参し、市税の滞納がないことの確認印を受け、
《教育委員会保健体育課》に提出してください。なお、税務課に確認印を受ける際は、①本人確認書類②3 週間以内に市
税を納付した場合は、その領収書をご持参ください。確認にお時間を要する場合がありますので予めご承知おきください。

※代理人が来庁する場合は、申請者欄・委任欄ともに記入してください（個人の場合は自署）。

※申請者が法人で代理人が来庁する場合は、委任欄を記入してください。

申 請 者 欄	申請者	住所	千葉県船橋市湊町2丁目10番25番		
	内部照会に同意するか、 申請者本人が来庁する場 合は、申請者欄のみ記載 してください。	名・名称（カナ）	フナバシ タロウ		
		名・名称	船橋 太郎		
		年月日（法人は不要）	明・大（昭）・平・令	〇〇年	〇〇月 〇〇日
委 任 欄	代理人 （窓口に来られる方）	住所	千葉県船橋市湊町2丁目10番25番		
		氏名	船橋 花子		
	上記の者を代理人と定め、 市税納付確認に関する事 項について委任します。	委任者（申 請者）氏名	船橋 太郎		
使用目的		船橋市（ 学校給食用物資納入業者登録 ）申請に伴う納税確認のため 提出先部署名：（ 教育委員会 保健体育課 ）			

（市記入欄）※以下には記載しないでください。

住民（法人）コード		以下は税務課の記入欄なので、 記載しないでください。			
税目、本人確認書類チェッ				税務課確認欄	
船橋市税全税目	本人確認書類	滞納なし （日付入確認印）			
	☐ マイナンバーカード ☐ 運転免許証 ☐ 健康保険証 ☐ その他（ ）				
年度・税目指定欄 （指定ある場合のみ）		（確認日記入）			

※本確認書を船橋市の行政サービス申請以外に利用することはできません。

本確認書の有効期間は税務課確認日より3か月間とします。

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）

（平成16 年2月27 日付け食安発第0227012 号
最終改正；平成26 年10月14 日付け食安発1014 第1号）

食品等事業者が実施すべき管理運営基準は、次の各号に掲げるもののいずれかとする。

I 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準

第1 農林水産物の採取における衛生管理

食用に供する農林水産物の採取にあたっては、次の管理を行うこと。

- （1） じん埃、土壌又は汚水による汚染防止を図るほか、廃棄物、有毒物質等を適切に管理することにより、農薬、動物用医薬品、飼料、肥料、糞便等からの汚染を防止すること。
- （2） 食用として明らかに適さない物は、分別すること。
- （3） 廃棄物（排水を含む。）は、衛生上支障がない方法で処理すること。
- （4） 採取、保管及び輸送にあつては、そ族、昆虫、化学物質、異物（人に悪影響を及ぼしうるガラス及び金属片等。以下同じ。）、微生物等による汚染防止を図ること。
- （5） 温度、湿度管理その他必要な措置を通じて、食品の腐敗、変敗等を防止すること。
- （6） 施設は清掃及び適切な補修により清潔かつ適切に維持管理されていること。
- （7） 食用に供する農林水産物の取扱者の衛生管理が行われていること。
- （8） 洗浄等に使用する水は、微生物的及び化学的に用途に適した水を使用すること。

第2 食品取扱施設等における衛生管理

I 一般事項

- （1） 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- （2） 施設設備及び機械器具の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ手順書を作成すること。
手順書の作成に当たっては、清掃、洗浄及び消毒の手順について、清掃又は洗浄を行う場所、機械器具、作業責任者、清掃又は洗浄の方法及び頻度、確認方法等必要な事項を記載することとし、必要に応じ、専門家の意見を聴くこと。
- （3） （2）に定める清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか必要に応じ評価すること。
- （4） 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。

2 施設の衛生管理

- （1） 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に衛生上支障のないように維持すること。
- （2） 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所には、不必要な物品等を置かないこと。
- （3） 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- （4） 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- （5） 窓及び出入口は、開放しないこと。やむをえず、開放する場合にあつては、じん埃、そ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

- (6) 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。
- (7) 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- (8) 施設内では動物を飼育しないこと。

3 食品取扱設備等の衛生管理

- (1) 衛生保持のため、機械器具（清掃用の機械器具を含む。）は、その目的に応じて使用すること。
- (2) 機械器具及び分解した機械器具の部品は、金属片、不潔異物、化学物質等の食品へ混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。
また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
- (3) 機械器具及び機械器具の部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用するすること。
- (4) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。
- (5) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。特に、食品に直接触れるまな板、ナイフ、保護防具等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。
- (6) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。
- (7) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管する
- (8) 手洗設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (9) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
- (10) 食品の放射線照射業にあっては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

4 使用水等の管理

- (1) 食品取扱施設で使用する水は、飲用適の水であること。
また、次のような場合は、この限りではないが、これらの水が食品に直接触れる水に混入しないようにすること。
 - ① 暖房用蒸気、防火用水等、食品製造に直接関係ない目的での使用。
 - ② 冷却や食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用。
- (2) 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上（食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業（もっぱらショートニング製造を行うものは除く。）又は、食用油脂製造業にあっては4月に1回以上）水質検査を行い、成績書を1年間以上（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は当該期間）保存すること。
ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。
- (3) 水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- (5) 水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録すること。

- (6) 氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用適の水からつくること。
また、氷は衛生的に取り扱い、貯蔵すること。
- (7) 使用した水を再利用する場合にあっては、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理工程は適切に管理すること。

5 そ族及び昆虫対策

- (1) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止すること。
- (2) 年2回以上、そ族及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保管すること。
ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組み合わせ及びそ族及び昆虫の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法であれば、その施設の状況に応じた方法、頻度で実施することとしても差し支えない。なお、そ族又は昆虫の発生を認めたときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。
- (3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- (4) そ族又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床又は壁から離して保管すること。一端開封したものについても蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管すること。

6 廃棄物および排水の取扱い

- (1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順書を作成すること。
- (2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭がもれないように常に清潔にしておくこと。
- (3) 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品の取扱い又は保管の区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。
- (4) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。
- (5) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。

7 食品衛生責任者の設置

- (1) 営業者（食品衛生法（昭和23年法律第233号。）第48条の規定により食品衛生管理者をおかなければならない営業者を除く。以下この項において同じ。）は、施設又はその部門ごとに、当該食品取扱者及び関係者のうちから食品衛生に関する責任者（以下、「食品衛生責任者」という。）を定めておくこと。
- (2) 食品衛生責任者は、都道府県知事、指定都市市長及び中核市長（以下「知事等」という。）が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。
- (3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理にあたること。
- (4) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意を行うとともに営業者に対し意見を述べるよう努めること。
- (5) 営業者は、(4)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

8 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成

危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いて衛生管理を実施する場合は、食品衛生法第48条の規定に基づく食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。なお、危害分析・重要管理点方式に関する専門的な知識及び助言は、関係団体、行政機関及び出版物等から得ることができるとされている。

9 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

- （１） 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質（水分活性、pH 等）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、燻煙等）、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。また、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。
- （２） 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。
- （３） 製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと。

10 食品等の取扱い

次の方法により食品の製造工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。

- （１） 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト（以下「危害要因リスト」という。）を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び9（１）の製品の特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。
- （２） （１）で特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を検討し、危害要因リストに記載すること。
- （３） 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認（以下「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を定めるとともに、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。また、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮すること。なお、重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が、危害の原因となる物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造工程を見直すこと。
- （４） 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標であること。
- （５） 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷を防止するためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。モニタリングの方法に関する全ての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。
- （６） モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講

- ずべき措置（以下「改善措置」という。）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。
- また、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。
- （７） 製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。

11 管理運営要領の作成

- （１） 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。
- （２） 定期的にふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、（１）で作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと。

12 記録の作成及び保存

- （１） 10（１）及び（２）の危害分析、10（３）の重要管理点の決定及び10（４）の管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。
- （２） 10（５）のモニタリング、10（６）の改善措置及び10（７）の検証について記録を作成し、保存すること。
- （３） 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
- （４） 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態（消費期限又は賞味期限）等に応じて合理的な期間を設定すること。
- （５） 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、当該記録を提出すること。

13 回収・廃棄

- （１） 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、当該施設の所在する地域を管轄する保健所等への報告等の手順を定めること。
- （２） 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。
- （３） 回収された当該品は、通常製品と明確に区別して保管し、保健所等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。
- （４） 回収等を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する公表について考慮すること。

14 検食の実施

- （１） 飲食店営業のうち、弁当屋及び仕出し屋にあっては、原材料、調理済み食品ごとに、48 時間以上（ただし、日・祭日及び振替休日、休業日にまたがる場合は、日・祭日及び振替休日、休業日の翌日まで）検食を保存すること。
- なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。
- （２） 上記の場合、製品の配送先、配送時刻及び配送量も記録し保存すること。

15 情報の提供

- (1) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。
- (2) 製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたもの）及び食品衛生法に違反する食品等に関する情報について、保健所等へ速やかに報告すること。
- (3) 消費者等から、製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告すること。

第3 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

- (1) 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。
- (2) 保健所から検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品取扱者に検便を受けさせること。
- (3) 次の症状を呈している食品取扱者については、その旨を食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者等に報告させ、食品の取扱作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること。

- ① 黄疸
- ② 下痢
- ③ 腹痛
- ④ 発熱
- ⑤ 発熱をともなう喉の痛み
- ⑥ 皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの（やけど、切り傷等）
- ⑦ 耳、目又は鼻からの分泌（病的なものに限る）
- ⑧ 吐き気、おう吐

皮膚に外傷があって上記⑥に該当しない者を従事させる際には、当該部位を耐水性を有する被覆材で覆うこと。

- (4) 食品取扱者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10 年法律第114号）第18 条第1 項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、同条第2 項に基づき、食品に直接接触する作業に従事させないこと。
- (5) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、汚染区域（便所を含む。）にはそのまま入らないこと。
また、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を食品取扱施設内に持ち込まないこと。
- (6) 食品取扱者は、原料等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することが困難な手袋を原則として使用しないこと。
- (7) 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等は付けないこと。作業前、用便直後及び生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行うこと。

生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、非加熱で摂取する食品を取り扱うことは避けることが望ましい。

- (8) 食品取扱者は、食品の取扱作業中に次のような行動は慎むこと。
 - ① 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳にふれること
 - ② 作業中たん、つばをはくこと
 - ③ 喫煙

④ 食品取扱区域での飲食

⑤ 防護されていない食品上でくしゃみ、咳をすること

また、食品取扱者は、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。

(9) 食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、本項で示した食品取扱者等の衛生管理の規定に従わせること。

第4 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

(1) 食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。

(2) この衛生教育には、上記第2に示す各種手順等(1(2)、6(1)、10、11、13(1))に関する事項を含むものとする。

(3) 特に洗浄剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。

(4) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じそのプログラムを修正すること。

第5 運搬

(1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するようなものであってはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

(2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と分けすること。

(3) 運搬中の食品がじん埃や有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。

(4) 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。

(5) バルク輸送の場合、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用すること。その場合は、車両、コンテナに食品専用であることを明示すること。

(6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。

(7) 配送時間が長時間に及ばないように配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意すること。

(8) 弁当等にあっては、摂食予定時間を考慮した配送をする等、適切な出荷時間に注意すること。

第6 販売

(1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売を行うこと。

(2) 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう衛生管理に注意すること。

II 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準

第1 農林水産物の採取における衛生管理

Iの第1によること。

第2 食品取扱施設等における衛生管理

1 一般事項

Iの第2の1によること。

2 施設の衛生管理

Iの第2の2によること。

3 食品取扱設備等の衛生管理

Iの第2の3によること。

4 そ族及び昆虫対策

Iの第2の5によること。

5 廃棄物および排水の取扱い

Iの第2の6によること。

6 食品等の取扱い

(1) 原材料の仕入に当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録するよう努めること。

また、原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅又は除去されない場合は、当該原材料を受け入れないこと。

(2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行ったのち、加工に供すること。

保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。

(3) 冷蔵庫（室）内では、相互汚染が生じないように、区画して保存すること。

(4) 添加物を使用する場合には、正確に秤量し、適正に使用すること。

(5) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅又は除去されていること。

(6) 食品は、当該品の特性（水分活性、pH、微生物による汚染状況）、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用や加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。

(7) 特に食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮すること。

① 冷却

② 加熱

③ 乾燥

④ 添加物の使用

⑤ 真空調理又はガス置換包装

⑥ 放射線照射

(8) 食品間の相互汚染を防止するため、次の点に配慮すること。

① 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。

② 製造、加工又は調理を行う区画へは当該区画で作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ること

のないようにすること（ただし、当該食品取扱者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合はこの限りでない。）。また、これらの区域へ入る際には、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着、履物への交換、手洗い等を行うこと。

- ③ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。
- (9) 原材料（特に生鮮物）の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序（いわゆる先入れ、先出しなど）で使用されるよう配慮すること。
- (10) 器具及び容器包装は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。
また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄、消毒が容易なものをを用いること。
- (11) 食品等の製造又は加工に当たっては、以下の事項の実施に努めること。
 - ① 原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。
 - ② 原材料、製品及び容器包装をロット毎に管理し、記録すること。
 - ③ 製品毎にその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。
 - ④ 分割、細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認すること。異物が認められた場合には、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。
 - ⑤ 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
- (12) 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。
- (13) おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。
- (14) 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

7 使用水等の管理

I の第2の4によること。

8 食品衛生責任者の設置

I の第2の7によること。

9 記録の作成及び保存

- (1) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
- (2) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態（消費期限又は賞味期限）等に応じて合理的な期間を設定すること。
- (3) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、当該記録を提出すること。
- (4) 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

10 回収・廃棄

I の第2の13 によること。

11 管理運営要領の作成

I の第 2 の 11 によること。

12 検食の実施

I の第 2 の 14 によること。

13 情報の提供

I の第 2 の 15 によること。

第 3 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

I の第 3 によること。

第 4 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

- (1) 食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。
- (2) この衛生教育には、上記に示す各種手順等（I の第 2 の 1(2)、6(1)、11 及び 13(1)並びに II の第 2 の 6(6)及び 6(14)）に関する事項を含むものとする。
- (3) 特に洗浄剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。
- (4) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じそのプログラムを修正すること。

第 5 運搬

I の第 5 によること。

第 6 販売

I の第 6 によること。 _

令和7年11月