

## 学校給食用パン委託加工工場選定基準

学校給食用パン委託加工工場の選定基準は神奈川県「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）及び「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例施行規則」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 条例第7条に規定された市に所在する工場についても上記条例を準用する。
- 3 施設及び設備は別表1のとおりとする。
- 4 委託加工工場は自主衛生管理マニュアル等を基に自社で衛生管理を行っていること。
- 5 委託加工工場は月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。
- 6 委託加工工場は生産物賠償責任保険（PL保険）に加入し、更新の都度、保険証の写しを当会へ提出すること。
- 7 委託加工工場は営業許可証の写しを更新の都度、当会へ提出すること。
- 8 委託加工工場は県の衛生監視指導を受けた際には衛生監視票の発行を求め、その写しを当会へ提出すること。
- 9 パンの品質規格は神奈川県学校給食用パン規格による。
- 10 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。
- 11 施行期日 平成26年10月1日から実施する。

別表 1

## パン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。
製造室	委託数量を円滑に製造できる面積であること。	
トイレ		洋式が望ましい。
原料保存室	学校給食用パン原料と一般市販用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		製造室内に置台等で設けてもよい。
ミキサー	委託に適した能力のもの	
分割機	委託に適した能力のもの	
ホイロ	委託に適した能力のもの	
オーブン	委託に適した能力のもの	
包装機	学校の包装要望（1食包装）によっては必要	
金属探知機	委託に適した能力のもの	
冷蔵庫	委託に適した容量のもの	冷蔵原料用
配送車	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もの。	
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	清掃の容易なもの。洗浄できるものが望ましい。
衛生管理備品	液状石鹸、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	