

## 学校給食用米穀とう精委託加工工場選定基準

- 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 委託加工工場は「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律（平成6年12月14日法律第113号）」第47条の届出を行っていること。
- 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。
- 6 委託加工工場は神奈川県内で3年以上営業を行い、系統別組合（全国農業協同組合連合会、全国米穀販売事業共済協同組合）に加入していること。
- 7 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。
- 8 施行期日 平成26年10月1日から実施する。

別表 1

## とう精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を触れない構造が望ましい。
加工能力	150馬力以上	
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定温設備を有すること。	原料はスノコの上で保管する。
製品保存室	同上	同上
設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 粗選機（玄米）</li> <li>● 石抜機（玄米・精米）</li> <li>● 金属選別機（玄米・精米）</li> <li>● 金属・色彩・糠玉・碎米等の選別機（精米）</li> <li>● 包装機（製品）</li> <li>● ウェイトチェッカー（製品）</li> <li>● 金属探知機（製品）</li> </ul>	
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。	
衛生管理備品	液状石鹼、爪ブラシ、消毒用アルコール、ペーパータオル、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、粘着ローラー等、各工場で衛生管理に必要な備品	