

市立八幡浜総合病院給食用物資購入基準

1. 新鮮・安全な食材を納入すること。
2. 出庫時には、鮮度・数量・異物混入・使用期限などの確認をすること。
3. 車での配送時に塵埃などに汚染されないように注意すること。
4. 食品の納入に際し、食品の種類に応じた温度管理を行うこと。
5. 品質に問題があるもの、異物混入、数量不足等があった場合には、交換・再配達に対応すること。
6. 製造加工業者は、当院からの要請に対し保菌検査（サルモネラ菌・赤痢菌・病原性大腸菌 O-157）を行い、結果を提出すること。
7. 家族および従業員に伝染病や食中毒が発生した場合は速やかに当院へ連絡すること。

《 青果類 》

- ・愛媛県内産を推奨。野菜高騰時期や産地が限られる場合には県内産に限らない。

《 肉・肉加工品、魚介類・練り製品、鶏卵類 》

- ・肉は国内産に限る。
- ・加工及び製造は使用日の前日又は当日とし、加工及び製造後は速やかに十分に冷却したものを納品すること
- ・清潔な容器で納品すること
- ・配送する際には冷蔵庫又は保冷設備で配送し、品質の低下がないように温度管理（10℃以下、生鮮魚介類は5℃以下）に注意すること。

《 米類、乾物、調味料、油脂類 》

- ・米類は国内産に限る。

- ・発送する際に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すること。

《 豆腐・豆腐加工品 》

- ・配送する際には冷蔵庫又は保冷設備で配送し、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。

- ・清潔な容器で納品すること

《 冷凍食品、調理加工食品類、乳製品・飲料、菓子類 》

- ・冷凍食品は冷凍庫、冷蔵食品は冷蔵・保冷車などで配送すること。