

# 大阪府学校給食パン及び炊飯指定工場選定基準

## 1. 目的

公益財団法人大阪府学校給食会（以下「給食会」という。）が学校給食用に供給するパンの製造並びに米穀を炊飯する大阪府学校給食パン及び炊飯指定工場（以下「指定工場」という。）の選定については、この基準の定めるところによる。

## 2. 指定工場選定の原則

(1)指定工場の代表者（営業者）は、関係法令を遵守するとともに、常に学校給食に深い理解を持ち、かつ品質並びに衛生管理の向上に努める者であること。

(2)指定工場は、過去5年以上の営業実績があり、経営状態が良好で、かつ迅速で的確な事務処理能力を有するものであること。

## 3. 選定基準項目

### (1)衛生基準

- ①食品衛生法第55条の規定による営業許可（菓子製造業・飲食店営業）を受けた施設であること（旧法の同営業許可の経過措置期間の施設も可）
- ②過去3年間に食品衛生法に基づく行政処分を受けていないこと
- ③食品衛生法第51条第1項第2項の規定により定められた「公衆衛生上必要な措置」の基準により、衛生管理計画書を作成し、HACCPに沿った衛生管理ができていること
- ④大阪府食の安全安心推進条例に基づく「大阪版食の安全安心認証制度」の認証を取得していること

### (2)施設・設備・人員

- ①原材料保管倉庫
  - i. 学校給食専用として区画されていること
  - ii. 原材料保管に支障のない広さを有し、品質を保持できる構造であること
  - iii. 換気設備を有すること
- ②照明装置は粉塵等が蓄積せず清掃が容易な構造とし、必要な個所については破損時に飛散を防止できる構造とすること
- ③パン指定工場が具備する基準
  - i. 粉ふるい機：自動式のものを有すること
  - ii. ミキサー：2袋以上の横型パン用ミキサーを有すること
  - iii. 人員：パン製造技術を5年以上経験し、かつパン製造技能士2級以上の有資格者が1名以上勤務していること
  - iv. 分割機、成形機、発酵室、オーブンにおいてはパン専用の設備を有すること

④炊飯指定工場が具備する基準

- i. ステンレス製の精米選別台を有すること
- ii. 自動洗米機を有すること
- iii. 作業台及び洗米用水切り設備は、ステンレス製とすること
- iv. 連続自動炊飯機を有すること
- v. 容器洗浄場は、2槽以上の洗浄槽並びに自動洗浄機を有すること
- vi. 食缶の乾燥設備を有すること

⑤通信設備

- i. 電話及びファックス通信環境を有すること
- ii. インターネット通信環境（電子メール送受信を含む）を有すること

(3) 輸送能力

- ①給食会及び学校給食実施学校長が指定する時間、場所に指定数量を輸送する能力を有していること。
- ②輸送車両は衛生的に管理された有蓋車両であること

付 則 この基準は平成25年4月1日から施行する。

付 則 この基準は平成30年12月1日から施行する。

付 則 この基準は令和3年6月1日から施行する。