

大牟田市学校給食用物資契約・物資選定委員会に係る提出書類

1 品目別提出書類

区 分	品 目	提 出 書 類
乾物	穀類・豆類・きのこ類 種実類・海藻類	・商品規格書 ・輸入品は残留農薬検査証明書（農作物）
調味料	調味料全般・醸造調味料 香辛料・スープ類	・商品規格書
小麦粉製品	小麦粉類・麺類 マカロニ・スパゲティ	・商品規格書 ・輸入品は残留農薬検査証明書（農作物）
加工食品	原材料を加工した調理 素材品・春雨・削り節等	・商品規格書 ・輸入品は残留農薬検査証明書（農作物）
缶詰 レトルト食品	野菜・果物・ツナ・豆類	・商品規格書 ・輸入品は残留農薬検査証明書（農作物）
乳製品	チーズ・バター類	・商品規格書
冷凍食品	魚介類	・商品規格書 ・細菌検査証明書 ・放射性物質検査証明書（対象地域のみ）
	野菜	・商品規格書 ・輸入品は残留農薬検査証明書（農作物）
	調理加工品	・商品規格書
	デザート類	・商品規格書 ・細菌検査証明書
食肉	牛肉・豚肉・鶏肉	・出荷証明書
畜肉加工品	ハム・ベーコン	・商品規格書
練製品	ちくわ・天ぷら かまぼこ・すり身	・配合表 ※すり身原産地明記
豆腐製品	豆腐類・油揚げ	・配合表 ※大豆原産地明記
鶏卵	鶏卵	・出荷証明書
こんにゃく類	こんにゃく・しらたき	・商品規格書
青果	野菜・果物類	・規格、産地等明細表

2 商品規格書

(1) 記載内容

- ・取扱者名及び所在地 ・製造者名及び所在地 ・栄養成分 ・期限表示
- ・食物アレルギー表示 ・原料配合（原材料の産地含む） ・保存条件
- ・冷凍魚介類の加工経路（漁獲海域、水揚げ地、加工地） 等

(2) 食物アレルギー表示

消費者庁が示すアレルギー物質を含む食品に関する表示に基づき、商品規格書に特定原材料等について表示する。

特定原材料（8品目） ※表示義務	えび、かに、小麦 そば 卵、乳、落花生、くるみ	キャリーオーバーや 加工助剤も含め、全 ての生産流通段階で のアレルギー表示
特定原材料に準ずる （20品目） ※表示推奨	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	可能な限り表示を行うよう推奨

(3) 牛由来原材料表示

牛由来原材料を使用している場合は、配合表に表示する。

(4) 遺伝子組み換え食品表示

消費者庁が示す食品表示に基づき、商品規格書に遺伝子組み換え食品について表示する。

表示義務対象食品	農作物（9作物） (1)大豆 (2)とうもろこし (3)ばれいしょ (4)菜種 (5)綿実 (6)アルファルファ (7)てん菜 (8)パパイア (9)からしな
	加工品（33食品群） (1)豆腐類・油揚げ類 (2)凍り豆腐・おから・ゆば (3)納豆 (4)豆乳類 (5)みそ (6)大豆煮豆 (7)大豆缶詰・大豆瓶詰 (8)きな粉 (9)大豆いり豆 (10)(1)から(9)までに揚げるものを主な原材料とするもの (11)大豆（調理用）を主な原材料とするもの (12)大豆粉を主な原材料とするもの (13)大豆タンパクを主な原材料とするもの (14)枝豆を主な原材料とするもの (15)大豆もやしを主な原材料とするもの (16)コーンスナック菓子 (17)コーンスターチ (18)ポップコーン (19)冷凍とうもろこし (20)とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 (21)コーンフラワーを主な原材料とするもの (22)コーングリッツを主な原材料とするもの (23)とうもろこし（調理用）を主な原材料とするもの (24)(16)から(20)までを主な原材料とするもの (25)ポテトスナック菓子 (26)乾燥ばれいしょ (27)冷凍ばれいしょ (28)ばれいしょでん粉 (29)(25)から(28)までに掲げるものを主な原材料とするもの (30)ばれいしょ（調理用）を主な原材料とするもの (31)アルファルファを主な原材料とするもの (32)てん菜（調理用）を主な原材料とするもの (33)パパイアを主な原材料とするもの

3 細菌検査証明書

魚介類及びデザート類等については、食品衛生法等で微生物の基準が定められている検査項目について、基準値以内であることを証明する書類を添付することとする。

食品の細菌学的成分規格一覧表（一部抜粋）

		一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	E.coli (大腸菌)	備考
冷凍食品	無加熱摂取	100,000/g 以下	陰性			①
	凍結前加熱 加熱後摂取食品	100,000/g 以下	陰性			①
	凍結前未加熱 加熱後摂取食品	3,000,000/g 以下			陰性	①
魚介類加工品	魚肉練製品		陰性			①
牛乳 乳製品	牛乳	50,000/ml 以下	陰性			②
	クリーム	100,000/ml 以下	陰性			②
	バター		陰性			②
	チーズ (加熱製品)		陰性			②
豆腐類	豆腐	100,000/g 以下	陰性			③
そうざい	加熱調理食品	100,000/g 以下	陰性	陰性		③

※備考 ①食品衛生法 ②乳及び乳製品の成分規格等に関する省令 ③福岡県食品衛生成分規格指導基準

4 残留農薬検査証明書

輸入農作物及び輸入農作物を原料とする加工品等については、食品衛生法に定められた食品中の農薬等の残留基準を超えないことを証明する書類を添付することとする。

5 放射性物質検査証明書

魚介類の検査対象地域は、原子力災害対策本部による食品中の放射性物質に関する「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」に基づき、基準値の1/2の超過が検出された県及び出荷制限の設定状況を考慮し検査が必要な県とする。

令和7年3月31日に原子力災害対策本部が公表した「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」を参照し、海産魚介類は検査の対象外となっているため、令和8年度は、放射性物質検査証明書の提出は不要とする。

放射性セシウムの基準値（単位：ベクレル/kg）

食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

※放射性ストロンチウム、プルトニウムなどを含めて基準値を設定

※ベクレル：放射性物質が放射線を出す能力の強さを表す単位