〔８〕

原材料等の衛生検査結果提出及び配送時の温度管理に関する調書

商号及び名称

納品する商品の衛生検査結果提出及び配送時の温度管理について、下記の項目にご回答願います。
当てはまる項目に✔をご記入ください。

1）納品する商品について、定期的に実施している微生物及び理化学検査の結果を提出することは可能でしょうか。

（　）全商品提出可能　　（　）一部可能　　（　）提出不可能
（　）令和9年度中に提出できるよう検討

2）納品に携わる方の腸管出血性大腸菌検査を含めた検便検査結果の提出は可能でしょうか。

（　）全員提出可能　　（　）全員でないが可能　　（　）提出不可能
（　）令和9年度中に提出できるよう検討

3）温度管理が必要な下表の**食品**を納品する場合、適正温度での納品が可能でしょうか。
※別紙〔5〕の取扱品目にあげた食品に対してご回答下さい。

（　）全食品温度管理可能　　（　）食品により温度管理可能　　（　）全食品温度管理不可能
（　）令和9年度中に管理できるよう検討

食　品　名	適正食品保存温度
精肉全般 （牛・豚・鶏）	10℃以下
肉類加工品 （ハム・ソーセージ・ベーコン等）	10℃以下
牛乳及び乳製品 （牛乳・ヨーグルト・チーズ等）	10℃以下
大豆製品 （豆腐・うすあげ・厚揚げ等）	10℃以下
鶏卵	10℃以下
冷凍食品全般	−15℃以下
メーカーが要冷蔵・要冷凍と規定している食品	（要冷蔵） 10℃以下 （要冷凍）−15℃以下
メーカーが温度を規定している食品	当該規定温度

※左記、適正保存温度を維持するため、冷凍車・冷蔵車・保冷容器等に食品を保管して配達していただく事が必要となります。