

令和6年度糧食品規格書

航空自衛隊 美保基地

文書管理情報			
文書管理者：第3輸送航空隊基地業務群業務隊長	開示	部分開示	不開示
一元的な管理に責任を有する者：同上	作成時	○	
分類番号：B-20-053	区分：	1	2 3 4 5 6
作成年月日：2024年2月9日	理由：		
取得年月日：			
保存期間：5年			
保存期間満了日：2029年3月31日			
本紙含め：3枚 1冊			
配布先：なし			

総 則

1 適用範囲

本規格は、航空自衛隊美保基地において調達する糧食品に適用するものとし、糧食品購入要求書及び糧食品発注要求書の作成に使用する。

2 分類及び表示

(1) 本糧食品の分類は、22食品群とする。

(2) 表示は次のとおりとする。

ア 規格番号

イ 糧食品の品名

ウ 単位記号は、kg・L・本・個・缶・枚等を使用する。

エ 程度とは、±5%とする。

3 規格

規格は、本糧食品規格書別冊「糧食品規格表」及び都度作成する「糧食品購入要求書」のとおりとする。

4 一般事項

(1) 本規格に示されていない糧食品については、2項(1)におけるそれぞれの食品群の「共通規格」に該当するものとし、細部については、その都度糧食品購入要求書で示すものとする。

(2) 賞味期限(品質保持期限)については、納入日において最新の製品とし、使用予定において十分な品質保持期限を有するものとする。

(3) 糧食品の管理については、食品衛生法及び関係規則等を遵守するほか、糧食品に係る部隊側の照会について誠実に対応するものとする。

(4) 糧食品の納入は、食品衛生管理官の衛生検査に合格した後、次により行うものとする。

ア 納入場所 航空自衛隊美保基地給養小隊 検収所

イ 納入日 別に示す日

ウ 納入時間 午前8時から12時(基準)

午後2時から2時30分(基準)

なお、部隊側の都合で事前に通知する場合は、その都度それに従うものとする。

5 その他

- (1) 本規格書により難しい場合及び疑義が生じた場合には、その都度、部隊側及び業者側双方協議して解決するものとする。
- (2) 糧食品の納入に係る容器及び包装資材等は、原則として持ち帰るものとする。
- (3) 本規格書は、令和6年4月1日から適用する。

糧食品規格表

10 穀類

共通規格

- (1) 日本農林規格を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合すること。
- (2) 乾燥十分でカビ等を認めないこと。
- (3) 品揃い（粒揃い）で、異物等の混入、砕け、未熟なものがないこと。
- (4) 固有の光沢、風味を有し病虫害を認めないこと。
- (5) 粉、加工品等は、製造年月日が最も新しい上品質なもの。

20 いも類及びでんぷん類

共通規格

- (1) 固有の光沢、風味を有し、傷、変色等のないもの。
- (2) 粉、加工品等は製造年月日が最も新しい上品質なもの。

30 砂糖及び甘味料類

共通規格

銘柄、容量が表示してあること。

40 菓子類

共通規格

- (1) 原材料、内容量、品質保持期限等、製造業者名が明記してあること。
- (2) 形態、内容量等はその都度示す。
- (3) カップ型の場合は、スプーンを、液状の場合はストローをつけること。
- (4) 異味異臭がなく、形状良好なもの。

50 油脂類

共通規格

- (1) 日本農林規格のもの。
- (2) 原材料、内容量、品質保持期限等、製造業者名が明記されていること。
- (3) 夾雑物の混入、異臭がなく、特有の香味を有するもの。
- (4) 形態、内容量は、その都度示す。
- (5) 製造後2か月以内のもの。

60 種実類

共通規格

- (1) 乾燥十分にして、かび等を認めないこと。
- (2) 雑物、異物等の混入がなく品揃い（粒揃い）で、砕け、未熟でないもの。
- (3) 固有の光沢、風味を有していること。
- (4) 病虫害を認めないこと。

70 豆類

共通規格

原材料、内容量、品質保持期限等、製造業者名が明記してあるもの。

80 魚介類

共通規格

寄生虫、衛生面には特に留意すること。

1 鮮魚（加工品を含む。）

- (1) 表面は新鮮な光輝、光沢を有し、うろこが固着しているもの。
- (2) 眼球には張りがあり、青黒く生き生きとしていて、角膜が透明であるもの。
- (3) えらは、鮮紅色で弾力があるもの。
- (4) 固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないもの。
- (5) 腹切れ、身欠き及び異物等の付着なきもの。
- (6) 要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの。
- (7) 納入時、水分、氷、加工品の味噌及び酒粕等は、除いて計算する。
- (8) 魚介類の単位については、背法、形状により、その都度指定する。

2 冷凍魚介類・塩干し魚・練製品

冷凍魚介類

- (1) 十分な凍結状態であるもの。
- (2) 眼球が張り出し角度が混濁していないもの。新鮮な光沢があるもの。
- (3) 解凍した時、鮮魚と同様になるもの。
- (4) 固有の魚臭を有し、悪臭のないもの。
- (5) 船内急速冷凍品とする。
- (6) 腹切れ、身欠き及び異物等の付着なきもの。
- (7) 要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの。
- (8) 油やけ、冷凍やけを除く。
- (9) 納入時、水分、氷、加工品の味噌及び酒粕等は、除いて計算する。
- (10) 荷姿よく、外包の崩れのないもの。

3 塩干し魚

- (1) 1の規格のものを加塩貯蔵したもので、塩味適度（うす塩）にて鮮魚に準ずる品質のもの。
- (2) 形が完全で大きさが揃っており、内部に異常を認めないもの。
- (3) 乾燥良好で刺激臭がなく、脂肪がまわっていないもの。

4 練製品

- (1) 鮮度良好で、品質保持期限等、製造業者名表示のもの。
- (2) 魚肉を主原料とし、澱粉、調味料を加えて練りあげた良好なもの。
- (3) 澱粉の混和は、20%以下とする。
- (4) 大きさ、形態が整い、均一で香味、色沢良好で弾力性があるもの。
- (5) 食品衛生法により許可された食品添加物が使用されているもの。
- (6) 異物、夾雑物、異味、異臭、ネバリ等を認めず、漂白剤等を使用して

ないもの。

(7) 製造、販売方法とも衛生的なこと。

90 肉類

共通規格

寄生虫等、衛生面には特に留意すること。

全般

- (1) 特有の香りを有し、異味異臭を認めないもの。
- (2) 新鮮良好で、適度の硬さと弾力を有し、外観に異常を認めないもの。
- (3) 固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの。
- (4) 包装及び容器は、衛生的なものを使用すること。
- (5) スライス等の必要な場合は、重量、形状等についてその都度示す。
- (6) 部位名、重量、製造者名、品質保持期限、原産地等を表示してあること。

1 牛肉

- (1) と畜場法（法第114号 昭和28年）による検査合格品とする。
- (2) 切断面は、ポリエチレンシート等で包んだもの。

2 豚肉

- (1) と畜場法（法第114号 昭和28年）による検査合格品とする。
- (2) 切断面は、ポリエチレンシート等で包んだもの。

3 鶏肉

- (1) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（法第70号）による検査合格品とする。
- (2) 食肉用として飼育された若鳥であること。
- (3) 切断面は、ポリエチレンシート等で包んだもの。

4 羊肉・肉加工品

- (1) JAS表示及び包装に、品名、重量、品質保持期限等、製造業者名が表示されていること。
- (2) 良質な原料を衛生的に加工したもの。

100 卵類

共通規格

内容量、品質保持期限等が明記されていること。

110 乳類

共通規格

原材料、内容量、品質保持期限等、製造業者名が明記されていること。

120 野菜類

共通規格

- (1) 青果物標準集荷規格の優、秀のもの。
- (2) 新鮮良好で、採取後日時の経過していない熟成品であること。
- (3) 品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量がそろっていること。
- (4) 病害虫、枯葉、外傷等がなく、土砂、異物、夾雑物の付着、又は混入のないもの。
- (5) 「とう立ち」「ス入」「ヒビワレ」「くされ」「ハナ咲」「マタワレ」のないもの。
- (6) 水洗い、水切りが完全なもの。
- (7) 納入時、梱包資材、容器、スポンジの水分、漬水等の重量を除いて計算する。
- (8) 国産品においては、生産地、外国産品においては原産国を明記する。

130 果実類

共通規格

- (1) 等級は、秀とする。
- (2) 新鮮で、品種固有の色沢、形状、香りを有し、粒が一様に揃っていること。
- (3) 病虫害、薬害、荷傷、腐れ、未熟、過熟等のないもの。
- (4) 品種、サイズはその都度示す。

140 きのご類

共通規格

鮮度良好で、品種固有の色沢形状を有し、大きさがそろっていること。

150 藻類

共通規格

- (1) 乾燥充分にして、カビなどを認めないこと。
- (2) 雑物、異物等の混入がなく品揃（粒揃い）で、砕け、未熟でないこと。
- (3) 固有の光沢、風味を有していること。
- (4) 病害虫を認めないこと。

160 嗜好飲料類

共通規格

- (1) 原材料、内容量、品質保持期限等、製造業者名が明記してあること。
- (2) 特有の香味を有すること。
- (3) 種類、形状、内容量等はその都度示す。

170 調味料及び香辛料類

共通規格

- (1) 原材料、内容量、品質保持期限等、製造業者名が明記してあるもの。
- (2) 夾雑物の混入がなく、特有の香味を有するもの。
- (3) 種類、形状、内容量等はその都度示す。

180 漬物類

共通規格

- (1) 新鮮な野菜等を原料とし固有の色沢、香味、漬け込み調味料の味を有するもの。
- (2) 漬かりが良好で異味異臭がなく、大きさが揃っていること。
- (3) 歯切れよく、品質の著しく劣るもの等の混入がないこと。
- (4) 食品衛生法により、許可された着色料、保存料のみを使用したもの。
- (5) 納入時、漬け汁、糠、酒粕、味噌等の重量を除いて計算する。
- (6) 衛生的な容器を使用すること。

190 佃煮類

共通規格

- (1) 新鮮で良質な材料を使用し、風味、味付けともに良好なもの。
- (2) 異味異臭、異物の混入等なく、衛生的に製造されたもの。
- (3) 食品衛生法により許可された着色料、保存料を使用したもの。

200 缶詰、レトルト食品類

共通規格

- (1) J A S 表示品又は缶詰協会の合格品であること。
- (2) 内容は、固有の色沢、香味をもち、形態肉質ともに良好で異物の混入や腐敗を認めないこと。
- (3) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること。
- (4) 缶詰（レトルト食品）の外観及び形状は、巻絞完全、外観良好で、傷、錆、汚染、変形等を認めないこと。
- (5) 品名、内容量、固形量、品質保持期限等が明記してあること。
- (6) 缶型、形状、銘柄等はその都度示す。
- (7) 外装には、内容品名、形状、原材料名、固形量、原産国、製造者（販売者）名が表示してあること。
- (8) 製品は原則として納入6か月以内に製造されたもので、品質保持（賞味期限）は納入後1年6か月以上とする。

210 調理加工品、冷凍食品類

共通規格

- (1) 衛生的に製造されたもの。
- (2) 完全に凍結されたもの。
- (3) 認定証マーク付とする。
- (4) 過剰の氷の付着、氷ヤケ、油ヤケ、乾燥、冷凍ヤケのないもの。
- (5) 急速冷凍品とし再凍結品は不可。
- (6) 品名、原材料名、内容量、品質保持期限等、製造者名（販売者名）が明示されていること。
- (7) 保存方法、使用方法、加熱調理の必要性が明示されていること。
- (8) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること。
- (9) 品名、形状、状態等はその都度示す。
- (10) 冷凍食品にあつては冷凍庫、チルド食品にあつては、保冷庫にて輸送すること。

220 弁当類

共通規格

- (1) 弁当及びそうざいの衛生規範について(昭和54年6月29日 環食第161号)に基づいて製造されたもの。
- (2) 納入時間を厳守すること。
- (3) 弁当に製造時間を標示すること。
- (4) 成分表を標示すること。
- (5) はし、お手拭き付きのもの。
- (6) 内容については、その都度示す。