

海上自衛隊仕様書			
物品番号等		仕様書番号	D2S-M-01240-0
名 称	生糧品（一般共通規格）	防衛大臣承認年月日	令和 年 月 日
		作 成 年 月 日	令和 6 年 8 月 2 1 日
		改 正 年 月 日	令和 年 月 日
		八戸厚生隊	

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、八戸航空基地において調達する生糧品（一般共通規格）について規定する。

1.2 引用文書

この仕様書に引用する次の文書は、この仕様書に規定する範囲内においてこの仕様書の一部をなすものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

1.3 関係法令等

食品，添加物等の規格基準（昭和 3 4 年厚生省告示第 3 7 0 号）

牛・豚枝肉取引規格（昭和 5 0 年農林水産省 5 0 畜日 A 第 4 2 3 号承認）

食肉小売品質基準（牛肉及び豚肉）（昭和 5 2 年農林水産省 5 2 畜 A 第 9 8 号）

食品衛生法（昭和 2 2 年法律第 2 3 3 号）

食品安全法（平成 1 5 年法律第 4 8 号）

食品表示法（平成 2 5 年法律第 7 0 号）

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 2 6 年厚生省令第 5 2 号）（以下，省令という。）

農産物規格規定（昭和 2 6 年農林省告示第 1 3 3 号）

農産物検査法（昭和 2 6 年法律第 1 4 4 号）

農林物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律（昭和 2 5 年法律第 1 7 5 号）

食品，添加物等の規格基準（昭和 3 4 年厚生省告示第 3 7 0 号）

合成樹脂製容器包装規格（厚生省告示第 1 0 9 号）

鶏卵規格取引要綱（昭和 4 6 年農林水産事務次官通知）

生体検査合格品と畜場法（昭和 2 8 年法律第 1 4 4 号）

食鶏取引規格（平成 5 年畜 A 第 4 3 5 号。農林水産省畜産局長達）

2 糧食品に関する要求

2.1 調達品目・数量など

調達品目・数量などは，内訳書による。

2.2 品質

糧食品の品質については，次による。

a) 牛・豚肉類

- 1) 牛肉は、牛枝肉取引規格の等級「B 3」以上のもの又は同等の輸入品とし、肉質は鮮紅色できめ細かく締りの良いもの。また、特有の香りを有し、異色、異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないものとする。
- 2) 豚肉は、豚枝肉取引規格の等級「中」以上のものとし、肉質は淡灰紅色で、きめが細かく締りの良く、脂肪は白色で光沢が良く粘りがあるもの。また、特有の香りを有し、異色、異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないものとする。
- 3) 肉加工品は、外観、香味、肉質、食味が良く、増量液等を使用していないもの。

b) 鮮魚介類

- 1) うろこは光沢があり、剥がれがないもの。
- 2) 肉は硬く弾力があり、骨に密着しているもの。
- 3) 異臭、悪臭のないもの。
- 4) 大きさは一様にそろい、身に損傷のないもの。
- 5) 貝は特に指定がない限り、活ものとする。
- 6) 冷凍魚類は、鮮度の良いものを、前処理を施し当該食品の有する成分を損なうことなく凍結させ、中心温度－18℃以下の凍結状態で保持されたものとし、冷凍やけ、油やけ、損傷、汚損、乾燥等の品位劣化がなく、食品固有の光沢、香りを有するものとする。
- 7) 魚介加工品は、新鮮な材料を原料とし、それぞれ固有の風味、香味、塩味、食味が良好であり、油やけ、腐敗等の損傷がなく、異物の混入等がないものとする。

c) 生(冷凍)野菜・果物類

- 1) 新鮮なもので、それぞれ食品固有の色沢及び形状を有するもの。
- 2) 果物は風味、香味の良く、同じサイズのもの。
- 3) 未熟品又は過熟品でないもの。
- 4) 病虫害、外傷、腐敗等のないもの。
- 5) 適度に表皮を除いたもの。
- 6) それぞれの等級に定められた形、粒に適合するものであり、優・A以上の等級とする。
- 7) 特に指定するもの以外は、水洗いされているもの。ただし、水洗いしないものについては、市場流通上除かれる土砂は、除去されているもの。
- 8) 冷凍品は前処理を施し、急速冷凍により－18℃以下の凍結状態で保存した包装食品とする。

また、解凍後に 1) 及び 2) の品質を維持するもの。

d) 調理加工品類

- 1) 漬物等の冷蔵保存の調理加工品は、新鮮で品質良好な材料を用いて製造されたものであり、合成着色料、合成保存料、人工甘味料等の使用は、食品、添加物等の規格基準に基づくものとし、それぞれ固有の風味、香味、塩味、食味が良好であり、腐敗等の損傷、異物の混入、微生物の発生が認められず、調味液は量目外とする。

- 2) 長期保存可能な調理加工品は、新鮮で品質良好な材料を用いて製造されたものであり、合成着色料、合成保存料、人工甘味料等の使用は、食品、添加物等の規格基準に基づくものとし、それぞれ固有の風味、香味、塩味、食味が良好であり、腐敗等の損傷、異物の混入、微生物の発生が認められないものとする。
- 3) 冷凍保存の調理加工品は、新鮮で品質良好な材料を用いて製造されたものであり、合成着色料、合成保存料、人工甘味料等の使用は、食品、添加物等の規格基準に基づくものとし、それぞれ固有の風味、香味、塩味、食味が良好であり、腐敗等の損傷、異物の混入、微生物の発生が認められないもので、 -18°C 以下の凍結状態を保持したものである。

e) 清涼飲料等

- 1) 牛乳及び乳製品については省令に基づいたものとする。
- 2) その他の食品については、市場において一般的に流通している、市販品を標準とする。

2.3 参考銘柄

内訳書に記載した参考銘柄は、製品を選定する際の参考として例示したものである。参考銘柄以外のものを納める場合は、同等品承認申請書（当該品の規格仕様が明記されたカタログ等を添付する。）を事前に要求元に提出し、官側の審査、承認を得たものを納めるものとする。

3 見本審査

3.1 審査及び承認

次の場合は見本を提示し、官側の審査及び承認を受けるものとする。

- a) 内訳書において、見本の提示を要求する品目（【見本提示】と記載された品目。）を納める場合
- b) 2.3項に示す同等品承認審査を受ける場合

3.2 審査実施場所

八戸航空基地隊厚生隊給養班

3.3 審査日時

官側が指定する日時

4 出荷条件

4.1 包装

一般商慣習による。ただし、官側が特に指示を要求する場合は、指示された包装とする。

4.2 容器の取扱

容器は、一般に契約の相手方手配とする。ただし、用済み後返却する容器については、官側で回収し契約の相手方に返却する。

4.3 包装の表示

食品衛生法に基づき、包装の見やすい場所に次に示す内容を表示する。

a) 生鮮品

- 1) 品名（ただし、外側から内容を確認できるものについては、省略できる。）
- 2) 数量
- 3) 産地
- 4) 等級

b) その他の品目

- 1) 品名
- 2) 数量等
- 3) 賞味期限又は消費期限
- 4) 製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名（法人にあつては、その名称）
- 5) 食品衛生法にあげられている（甘味料、着色料、保存料、増粘剤等）添加物を含む場合は、当添加物を含む旨を表示する。

5 発注

官側は発注書を作成し、契約の相手方に連絡する。ただし、発注後に品目、数量、納入日時等に変更がある場合は、契約の相手方は官側に変更された品目、数量を指定された納入日時に納入すること。

6 納入**6.1 納入日時**

火、金曜日の0800～1100を標準とする。ただし、弁当、パン類、麺類、官側が別に納入日時を指定した場合は、官側が指定した日時とする。

6.2 納入要領

- a) 火曜日に納入する品目は、発注した品目のうち、水、木、金曜日分を納入すること。
- b) 金曜日に納入する品目は、発注した品目のうち、土、日、月、火曜日分を納入すること。ただし、納入日が休日になる場合は、直前の平日に一括して納入すること。
- c) 事前に官側が示した検収表に、必要事項を記入し、納入品と共に提出する。
- d) 冷凍品は、 -18°C 以下で保管し、納品時の運搬、搬入においても適正な温度管理を実施する。
- e) 納入場所が、官の指定する場所になった場合は、事前に調整するものとする。

6.3 納入場所

八戸航空基地隊生糧品受渡場または官側が指定する場所

7 検査

- a) 納入時、品質、外観、数量を検査し、可否を判定する。ただし、欠品、その他不良品があった場合は、官側は、速やかに再検査を実施する。

5.

- b) 契約の相手方は、欠品、その他不良品があった場合は、契約の相手方負担で、欠品している品目を、速やかに納入するとともに、その他不良品については、良品と交換し、速やかに納入すること。
- c) 官側は納入後、品質等に不具合が生じた場合、契約の相手方に対し品質証明書の提出を求めるものとする。

8 提出書類

提出書類は、表 2 による。

表 2－提出書類

番号	提出書類	提出時期	提出先	部数	備考
1	納品書	納品完了後	給養班 受領検査官	6	_____
2	納品伝票	納入時	給養班 受領検査官	2	受領検査後 1 部返却
3	検収表	納入時	受領検査官	1	官側より事前に配布
4	品質証明書	品質等に不具合が生じた時	受領検査官	1	_____

9 疑義事項

この仕様書に疑義が生じた場合は、契約担当官等と協議するものとする。