

規格表（肉類）

【共通規格】

- ①牛肉は、国内産（県内産を最優先とし、または四国・中国・九州・北海道産）乳用去勢牛の生肉であり、BSE検査済みで、と畜処理後40日（と畜日を含む）以内。（保存温度0℃以下）。日本食肉格付協会牛枝肉取引規格等級B2以上。
- ②牛肉については、使用日ごとの個体識別番号を納品書に記入すること。
- ③牛レバーは、国内産であること。保存温度は、日本畜産副産物協会が定める「副産物の期限フレーム」で示すものとする。
- ④豚肉・鶏肉は、県内産・生肉であること。
豚肉は、と畜処理後10日（と畜日を含む）以内のもの（保存温度0℃以下）。生肉冷蔵部分肉であること。日本食肉格付協会豚部分肉取引規格等級II以上。
鶏肉は、と殺処理後4日（と畜日を含む）以内のもの（保存温度4℃以下）。食鶏取引規格 品質標準等級A級。
（保育・幼稚園課が病害の影響等により、県内産だけでは納入が困難と判断した場合は、国内産も可とする。）
- ⑤豚肉・鶏肉の最初の納入時に、産地証明書を提出すること。それ以降は、提出を求められた場合に速やかに提出すること。
- ⑥牛肉・豚肉の皮下脂肪は、目安として5mm以下に成形すること。
- ⑦肉のカットやスライスについては、納入指定日の当日又は前日とする。納入指定日の前日が休日の場合には適切な保管であれば、前々日の処理でも可。
- ⑧食肉製品の添加物は、「食品、添加物の規格基準」（厚生労働省規定）を満たしたものとすること。
- ⑨食肉製品の原材料（調味料・食油等の原材料は除く）は、遺伝子組み換え食品でないこと。
- ⑩使用が決定した食肉製品については、細菌検査成績書のほか、メーカー名・内容量・JAS規格品証明書・ISO22000認証書を提出すること。
細菌検査成績書については、検査を受ける毎に随時提出すること。
- ⑪品質を保持するため、10℃以下で納入すること。
- ⑫冷凍品は、ドリップをおさえた解凍法を用いること。
- ⑬使用が決定した給食材料のアレルゲンについては、松山市独自の調査票に記載し提出すること。

品名	規格
<牛肉もも>	日本食肉格付協会牛枝肉取引規格等級B2以上。国内産乳用去勢牛のもも肉。皮下脂肪8%以下。肉の断面が鮮紅色である。
牛肉もも	上記「牛肉もも」規格品を加工したもの。スライス約2cm～3cm。大きさをそろえること。
<牛レバー>	鮮度良好のもの。国内産。
牛レバー	上記「牛レバー」をスティック状（縦1cm横1cm長さ約3cm～4cm。）大きさをそろえること。
<豚肉もも>	日本食肉格付協会豚部分肉取引規格等級II以上。（ただし、冷蔵部分肉）。県内産豚もも肉。皮下脂肪7%以下。
豚肉もも	上記「豚肉もも」規格品を加工したもの。スライス約2cm～3cmまたは角切り1.5cm～2cm。大きさをそろえること。
<合びき肉（牛・豚）>	牛肉は、日本食肉格付協会牛枝肉取引規格等級B2以上。豚肉は、日本食肉格付協会豚部分肉取引規格等級II以上。（ただし、冷蔵部分肉）。
合挽肉	上記「牛肉」「豚肉」を牛肉6割以上の割合で2度挽きしたもの。
<若鶏もも（皮なし）>	食鶏取引規格の品質標準等級A級。県内産若鶏もも肉。皮は除去。皮下脂肪は極力除去。
若鶏もも（皮なし）	上記「若鶏もも」規格品を加工したもの。1切れ0.5～1cm角または1切れ1.5～2cm。大きさをそろえること。
若鶏もも（皮なし）鶏ひき肉	上記「若鶏もも（皮なし）」規格品を加工したもの。（ミンチ用 刃のサイズ=直径2～3.2mm幅 指定）
<若鶏ささ身>	食鶏取引規格の品質標準等級A級。県内産若鶏ささみ。皮・すじ除去。
若鶏ささ身（皮・すじなし）	上記「若鶏ささ身」規格品を加工したもの。大きさをそろえること。

<食肉製品>	
ロースハム	JAS規格品であること。HACCPに基づく衛生管理の導入工場またはISO22000認証工場で加工されたもの。円の直径を3等分し、約1cmせん切りまたは約5mmせん切り。
ベーコン	JAS規格品であること。HACCPに基づく衛生管理の導入工場またはISO22000認証工場で加工されたもの。約5mmまたは約1cmせん切り。
ウインナー	JAS規格品であること。HACCPに基づく衛生管理の導入工場またはISO22000認証工場で加工されたもの。1本のウインナーまたは縦半分にしたあと5mmの斜め切り。