

食品ガイドライン

①	原材料の産地証明資料の提出 ※要社印押印	
②	食品営業許可書（保健所発行）の写しの提出	
③	製造メーカー記入の製造工程書の提出 ※要社印押印	
④	食品衛生チェック表の提出（別添5） ※チェック票の記入は卸問屋が実施する。但し、直接取引の場合は東海テレビ事業の社員が記入する。	
⑤	加工食品	精肉及び生鮮食品
	金属片混入の防止対策 ※A Bのいずれかで実施する事とする A. 金属探知機及び金属片が検出可能な機器での確認をメーカー及び委託機関いずれかが行う。 B. A以外の確認作業を実施している場合は、その作業内容をテレビ事業内で検討し、商品選定委員会で判断をする。	金属片混入の防止対策 A. 金属探知機及び金属片が検出可能な機器での確認をメーカー及び委託機関いずれかが行う。
⑥	加工食品	精肉及び生鮮食品
		1. 過去に考査が完了していても、新たな仕入れが生じる場合は必ず考査基準に沿って再度、考査を行う事とする。また、再放送の場合も初回放送分の在庫で対応する場合を除いては同様に再度、考査を行なう事とする。 2. 生産者(加工メーカー)と当社の間の中間業者は極力減らし、中間業者が入る場合でも産地・ブランド・メーカー名などを謳う場合は全ての業者と直接、事前会談し、商流の確認作業を行う事とする。 3. 「牛トレーサビリティ法」に基づいて、個体識別番号の表示・伝達と帳簿の備付けを行う事とし、法に基づき3年間保存する。また他の食品においてもシリアルナンバー等があるものについては必ず販売した商品の番号の控えを保管する事と同様に最低1年間保存する。