

青の焔めきあおもり国スポ五所川原市弁当調製施設選考基準

1 趣旨

この基準は、五所川原市で開催される青の焔めきあおもり国スポ（以下「大会」という。）において、青の焔めきあおもり国スポ・障スポ五所川原市実行委員会（以下「実行委員会」という。）が提供する弁当の調製施設の選考基準について、必要な事項を定める。

2 対象施設

- (1) 五所川原市内に所在し、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づく営業許可を受けている弁当調製施設であること。ただし、実行委員会が必要と認めた場合は、この限りではない。
- (2) 納税義務が履行されていること。
- (3) 五所川原市暴力団排除条例（平成 24 年五所川原市条例第 8 号）第 2 条第 2 号から第 4 号までに規定する暴力団員及び暴力団員等ではないこと。

3 施設の衛生管理体制

- (1) 選考時点において、過去 3 年間に食中毒発生等により食品衛生法に基づく営業停止等の処分を受けていないこと。
- (2) 食品衛生関係法令に基づき、H A C C P（ハサップ）に沿った適切な衛生管理に取り組み、施設の管理運営及び整備が適正になされていること。
- (3) 検査用保存食として、原材料及び調理済み食品ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール等）に密封し、マイナス 20℃以下で 2 週間以上保存できること。
- (4) 調理従事者（食品の盛り付け等、食品に接触する可能性のあるものであって臨時職員を含む）に対し、大会開催前の 1 か月以内に、検便検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌を含むもの）を実施することが可能であること。なお、検便検査項目には必要に応じてノロウイルスも含めることが望ましい。
- (5) 死亡後遺障害補償額が 1 事故 1 億円以上の食品賠償保険等に加入していること、もしくは大会開催期間中加入できること。

4 施設の調製能力

- (1) 1 回 100 食以上の提供が可能であること。ただし、実行委員会が必要と認めた場合は、この限りではない。
- (2) 第三者に委託することなく、弁当の調製が可能であること。

- (3) 単価に応じた調製が可能であること。
- (4) 選手のコンディション作り（高たんぱく・炭水化物、低脂質）を考慮した、日替わりの献立が可能であること。
- (5) 原材料に五所川原市産品又は青森県産品を積極的に使用する等、青森県、五所川原市の特色を活かした弁当の調製が可能であること。
- (6) 実行委員会が弁当の食材や献立内容を指定した場合は、その調製の対応が可能であること。
- (7) 注文数の変更は前日の午後6時まで可能であり、消費期限を当日の午後2時に設定した弁当を当日の午前11時までに納入が可能であること。ただし、競技の進行状況により注文数の変更が前日の午後6時を過ぎる場合は別途協議する。

5 対応能力

- (1) 弁当容器に以下の項目をラベルシール等で表示できること。
 - ア 弁当の名称
 - イ 原材料名（アレルゲン、遺伝子組換え、原料米の産地等の表示を含む）
 - ウ 食品添加物
 - エ 消費期限（時刻まで表示）
 - オ 保存方法
 - カ 製造所所在地及び製造者名
 - キ その他食品表示法等関係法令により規定される表示
 - ク 提供後速やかに食べてもらうための注意喚起表示
 - ケ 持ち帰りを禁止する表示
 - コ その他実行委員会が指示する表示
- (2) 実行委員会が指定する容器及び包装紙等での提供が可能であること。
- (3) 弁当付属品として、お茶・割り箸・爪楊枝・お手拭き及び持ち運び用ビニール袋等の納入ができること。また、それらについて実行委員会から指示があった場合、指示に沿った内容での提供が可能であること。
- (4) 実行委員会が指定した時刻・場所に適切な温度管理（10℃以下）のできる冷蔵車等を利用して衛生的に運搬できること。ただし、実行委員会において冷蔵車等の手配及び配達を行った場合は、その限りではない。

※弁当調製施設の指定にかかる必須項目ではないが、本事項が対応可能な施設を優先して発注する。
- (5) 原則として、配達同日に弁当容器の回収が可能であること。

- (6) 実行委員会からの要望に応じて、献立、サンプル（試食弁当）、写真等の提供が可能であること。また、献立について、実行委員会から指示があった場合に改善、対応することが可能であること。
- (7) 荒天等により、競技内容の変更又は開催が中止となった場合、弁当の調製及び納入については、実行委員会の指示に基づく対応が可能であること。

6 その他

この基準に定めるもののほか、必要な場合には別途協議して定める。