弁当調製施設調査票

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 施　　設　　名 |  | | |
| 所　　在　　地 | 〒 | | |
| （TEL）　　　－　　　－　　　　（FAX）　　　－　　　－  （E-mail） | | |
| ふりがな  担 当 者 氏 名 |  | | |
| 許 可 年 月 日 |  | 許 可 番 号 |  |
| 従　業　員　数 | 人（うち調理従業員数　　　人）（うち配送従業員数　　　人） | | |
| 食品自主衛生管理の取組について（取り組んでいる場合、該当欄にチェック） | ＨＡＣＣＰに沿った  衛生管理について | □ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理 | |
| □ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 調  製  能  力 | １日当たりの弁当調製能力 | | | | 最大（　　　　　　　）食 ・ 通常（　　　　　　　）食 | | |
| 提供可能数 | 式典会場 | 国スポ　障スポ | ・総合リハーサル　　 令和８年 ９月26日（土） （　　　　　　 ）食  ・総合リハーサル　　 令和８年10月 ３日（土）　（　　　　　　 ）食 | | | |
| 国スポ | ・総合開会式　　　　 令和８年10月10日（土）　（　　　　　　 ）食  ・総合閉会式　　　　 令和８年10月20日（火）　（　　　　　　 ）食 | | | |
| 障スポ | ・開会式　　　　　　 令和８年10月23日（金）　（　　　　　　 ）食  ・閉会式　　　　　　 令和８年10月26日（月）　（　　　　　　 ）食 | | | |
| 競技会場 | ・障スポリハーサル大会１日目　　令和８年 ５月30日（土） （　　　　　　 ）食  ・障スポリハーサル大会２日目　　令和８年 ５月31日（日） （　　　　　　 ）食  ・障スポ公式練習日　　　　　　　令和８年10月22日（木）　（　　　　　　 ）食  ・障スポ競技会１日目　　　　　　令和８年10月23日（金）　（　　　　　　 ）食  ・障スポ競技会２日目　　　　　　令和８日10月24日（土）　（　　　　　　 ）食  ・障スポ競技会３日目　　　　　　令和８年10月25日（日）　（　　　　　　 ）食  ・障スポ競技会４日目　　　　　　令和８年10月26日（月） （　　　　　　 ）食   * 平日（　　　　　　）食・土曜日（　　　　　 ）食・日曜日（　　　　　　）食 | | | | |
| 提供可能競技会場  （提供可能な市町名を○印で囲んでください。）  ※障スポの競技会場となる市町の一覧です。 | | | | | 青森市　弘前市　八戸市　五所川原市　十和田市  三沢市　むつ市　つがる市  七戸町　東北町　おいらせ町 | |
| 衛生管理体制 | 検食の保管（原材料及び調理済み食品ごとに50g以上ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、マイナス20℃以下で２週間以上保存） | | | | | | □可 □不可 |
| おおむね弁当提供開始日前１か月以内に調理従事者全員の検便検査の実施  ※赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌は必須  ※ノロウイルス検査（抗原検査）も含めることが望ましい | | | | | | □可 □不可 |
| 食品関係法令並びに「青の煌めきあおもり国スポ・障スポ食品衛生対策実施要領」に基づく食品衛生管理 | | | | | | □可 □不可 |
| 対応能力 | 県委員会が定める弁当料金に応じた調製 | | | | | | □可 □不可 |
| 県委員会が指定する容器、包装紙等による提供 | | | | | | □可 □不可 |
| 食材、献立内容について、県委員会の指示遵守 | | | | | | □可 □不可 |
| 事前に弁当献立、サンプル弁当及びその写真の提出 | | | | | | □可 □不可 |
| 必要な食品表示（名称、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）、食品添加物、消費期限（時刻まで表示）、保存方法、製造所所在地・製造者名、関係法令に規定される表示、提供後速やかに食べてもらう注意喚起表示、持ち帰りを禁止する表示、県委員会が指示する表示） | | | | | | □可 □不可 |
| 弁当付属品（お茶、割り箸、つま楊枝、お手拭き、持ち運び用袋）の提供 | | | | | | □可 □不可 |
| お品書き（県委員会提供）の添付 | | | | | | □可 □不可 |
| 弁当納入（指定した時刻及び場所、搬送が容易な段ボールへの梱包） | | | | | | □可 □不可 |
| 冷蔵車等（荷室の温度管理（10℃以下）を利用した衛生的な運搬） | | | | | | □可 □不可 |
| 配付終了までの待機（適切な温度管理（10℃以下）、衛生管理の継続） | | | | | | □可 □不可 |
| 総合開・閉会式、競技会等の運営に合わせた受注、搬入、廃棄容器の回収 | | | | | | □可 □不可 |
| 荒天等への対応（会場変更、規模縮小又は開催中止となった場合に、県委員会の指示に基づく対応） | | | | | | □可 □不可 |

※　本調査票御申告いただいた内容は県委員会で厳重に管理し、県委員会の弁当調達関係業

務を行う上で必要な場合（食品衛生指導に資するため、管轄保健所等に必要な情報を提供するこ

とを含む）に限り使用いたします。

※　本調査票は、弁当調製施設ごとに作成し、提出してください。