

青の煌めきあおもり国スポ・障スポ 弁当調製施設選定基準

1 総則

青の煌めきあおもり国スポ・障スポ弁当調達要項に基づき、青の煌めきあおもり国スポ（以下「国スポ」という。）総合開・閉会式及び青の煌めきあおもり障スポ（以下「障スポ」という。）開・閉会式及び競技会における弁当調製施設選定基準を次のとおり定め、青の煌めきあおもり国スポ・障スポ（以下「県委員会」という。）は、当該基準を満たす施設の中から、弁当調製施設を選定する。

2 施設の立地条件

青森県内に所在し、食品衛生法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。なお、弁当調製施設の所在地は各会場までおおむね 2 時間以内の地域であること。ただし、青森県内の弁当調製施設だけで必要な食数が確保できない場合は、青森県外に所在する弁当調製施設も対象とする。

3 衛生管理体制

- （１）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。ただし、保健所の監視指導を受けて問題がないことが確認できた場合はこの限りではない。
- （２）食品衛生関係法令に基づき、H A C C P に沿った衛生管理に取り組んでいること。
- （３）検食は、原材料及び調理済み食品毎に 50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール等）に密封して-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者であって臨時職員を含む。）の全員に対し、国スポの総合開会式日前 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（O157 等）を含むもの。）を実施することが可能であること。

なお、検便検査項目にはノロウィ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、若しくは国スポ・全障スポ開催期間中加入できること。

4 弁当調製能力

- （１）調製能力が、1 日当たり 300 食以上であること。
ただし、会場地委員会が選定する弁当調製施設については、この限りでない。
- （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）申出のあった提供可能数が、調製施設の規模、従業員数に見合ったものであること。

5 対応能力

- (1) 県委員会が定める弁当料金による調製が可能であること。
- (2) 県委員会が指定する容器、包装紙等を使用できること。
- (3) 県委員会が定める食材及び献立内容で調製できること。
- (4) 弁当容器に以下の項目をラベルシール等で表示ができること。
 - ア 弁当の名称
 - イ 原材料名（アレルギー、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・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注意喚起表示
 - ケ 持ち帰りを禁止する表示
 - コ その他県実行委員会が指示する表示
- (5) 弁当の付属品として、お茶、割り箸、つま楊枝、お手拭及び持ち運び用の袋を提供できること。また、それらについて県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。
- (6) 弁当の内容について、おしながき等の添付が可能であること。
- (7) 弁当を搬送する際は、搬送が容易で清潔な段ボール箱等に梱包して弁当を搬入できること。
- (8) 県委員会が指示する時刻・場所に衛生的な運搬ができること。また、配布終了まで会場内に待機し、同様に適切な温度管理（10℃以下）、衛生管理を行えること。
- (9) 開会式・閉会式、競技会等の運営に合わせた受注、搬入、廃棄容器の回収ができること。
- (10) 荒天等により競技会等が変更又は開催中止となった場合に、弁当の調製及び納入について、県委員会の指示に基づく対応ができること。