

青の煌めきあおもり国スポ西目屋村弁当調製施設選考基準

1 趣旨

第 80 国民スポーツ大会「青の煌めきあおもり国スポ」（以下「大会」という。）において、青の煌めきあおもり国スポ西目屋村実行委員会（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を次のとおり定める。

2 国民スポーツ大会に対しての理解と協力

大会に理解があり、実行委員会が行う弁当調達業務に対して協力的であること。

3 対象施設

- （１）食品衛生法等の関係法令の規定により営業許可を受けていること。
- （２）弁当調達業務の運営に万全を期するため、実行委員会と指定弁当調製施設において円滑な業務の連携ができること。

4 施設の衛生管理体制

- （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、HACCP に沿った衛生管理を実践していること。又は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成９年３月 24 日付け衛食第 85 号別添）に基づく対応を実践できること。
- （３）調理従事者の全員に対し、国スポ開催前の１か月以内に検便を実施すること（検査項目：赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌及びノロウイルス）。
- （４）検食として原材料及び調理済み食品ごとに 50g 程度をビニール袋等清潔な容器に密封し、マイナス 20℃以下で２週間以上保存できること。
- （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参加していること、若しくは国スポ開催期間中参加できること。

5 施設の調製能力

- （１）提供可能数が、曜日にかかわらず原則１回１００食以上であること。
- （２）メニューの日替わりが可能であること。
- （３）栄養バランス・カロリー等に配慮したメニューでの提供が可能であること。
- （４）弁当容器への以下の項目表示が可能であること。

ア 弁当の名称

イ 原材料名（食品添加物・アレルギー・遺伝子組換え等の表示を含む。）

ウ 食品添加物

エ 消費期限（時刻まで）

オ 保存方法

カ 製造所所在地・製造者名

キ その他食品衛生法等関係法規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 その他実行委員会が指示する表示

(5) 単価に応じた調製が可能であり、実行委員会が指定する場合は、指定する容器、包装紙等での提供が可能であること。

(6) 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。

6 施設の対応能力

(1) 原則として、前日の午後6時までの発注で、翌日午前11時までの納入が可能であること。

(2) 調製、包装、配送等にあたって衛生管理が徹底できること。

(3) 温度管理（10℃以下）等に配慮した衛生的な配送（冷蔵車等による）ができ、必要に応じて納入場所での待機が可能であること。

(4) 弁当付属品として、割り箸・爪楊枝。お手拭き及び持ち運び用ビニール袋の提供が可能であること。

(5) 事前に献立、試食弁当（サンプル）及びその写真の提供が可能であること。

(6) 荒天等により、競技開催に中止等の変更があった場合、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。

7 信用状況

(1) 原則として3年以上の営業実績があること。

(2) 食品に関する法令諸規定が遵守されていること。

(3) 納税義務が履行されていること。

(4) 水道料金の滞納がないこと。

8 その他

(1) この要項に定めるもののほか、必要な事項は別に定める。

(2) 競技別リハーサル大会における弁当の調達業務についても、必要に応じてこの要項を準用する。