

青の煌めきあおもり国スポおいらせ町弁当調製施設選考基準

1 趣旨

この基準は、青の煌めきあおもり国スポおいらせ町弁当調達要項に基づき、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・障スポおいらせ町実行委員会（以下「町実行委員会」という。）が提供する弁当の調製施設の選考基準を定める。

2 対象施設

- (1) 食品衛生法に基づく営業許可を受けていること。
- (2) おいらせ町内に本社または製造所を有する弁当調製施設であること。
- (3) 町税、法人税（個人の場合は所得税）、消費税及び地方消費税の滞納がないこと。
- (4) 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）のうち、第2条第2号に掲げる暴力団及び同条第6号に掲げる暴力団員等ではないこと。

3 施設の衛生管理

- (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、HACCPの概念に基づく衛生管理に取り組むとともに、適切に管理、運営が行われている施設であること。
- (3) 検食は、原材料及び調理済食品ごとに50g程度を清潔な容器（ビニール袋等）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（食品の調理・盛付け等、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、大会開催前の1ヶ月以内に検便検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌を含むもの）の実施が可能であること。なお、検便検査項目にはノロウイルス（抗原検査）も含めることが望ましい。
- (5) 食品賠償保険等に加入していること、若しくは大会開催期間中に加入できること。

4 施設の調製能力

- (1) 大会時に200食程度の提供が可能であること。
- (2) 単価に応じた弁当の調製が可能であること。
- (3) 栄養面及び食品構成を考慮したバランスの良い献立の提供が可能であること。

5 施設の対応能力

- (1) 町実行委員会からの要望に応じて、弁当献立、試食弁当及び写真の提供が可能であること。
- (2) 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（アレルゲン、原料米の産地等の表示を含む。）
 - ウ 添加物（アレルゲンを含む。）
 - 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 その他町実行委員会が指示する表示
- (3) 町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）のできる方法（保冷車の利用等）にて、運搬が可能であり、同日に空の弁当容器の回収が可能であること。
- (4) 弁当付属品として、お茶、割り箸、つま楊枝、お手拭き、お品書き、持ち運び用ビニール袋等の提供が可能であること。
- (5) 注文数の変更は前日の午後6時まで可能であり、原則として、当日の午前11時までに納品が可能であること。
- (6) 荒天等により、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、町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をして定める。