

青の煌^{きら}めきあおもり国スポ黒石市弁当調製施設選定基準

1 趣旨

この基準は、青の煌めきあおもり国スポ（以下「国スポ」という。）に参加する選手・監督、役員、視察員、報道員及びその他関係者に斡旋し、又は支給する弁当の調製施設の選定を行うために必要な事項を定める。

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) 黒石市内に本社又は製造所を有している業者であること。ただし、青の煌めきあおもり国スポ黒石市実行委員会（以下「市実行委員会」という。）が必要と認めた場合は、この限りではない。
- (3) 納税義務が履行されていること。
- (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）第2条第2号に規定する暴力団又は暴力団員（同条第6号に規定する暴力団員をいう。）ではないこと。

3 施設の衛生管理

- (1) 選定時点において、過去3年間に食中毒発生の事故歴がないこと。
- (2) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付衛食第85号）などHACCPの概念に基づく衛生管理に取り組むとともに、施設の管理運営及び整備が食品衛生法及び施設所在地の食品衛生関係条例等に基づき適正になされている施設であること。
- (3) 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。
- (4) 検便は食品に直接接触する作業に従事する者（容器包装に入れられた食品を取り扱う作業のみ従事する者を除く）に対し、競技会開催前の1ヶ月以内に以下の項目について実施すること（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）。
- (5) 食品賠償保険等に加入していること。

4 施設の調製能力

- (1) 国スポ時の提供可能数が、1日あたり100食以上であること。
- (2) 前日正午までの受注に対し、消費期限を当日の午後2時までに設定した弁当を午前11時まで市実行委員会が指定した場所に納入が可能であること。

- (3) 単価に応じた調製が可能であること。
- (4) 原材料に黒石市産又は青森県産品を積極的に採用する等、黒石市の特色を活かした弁当の調製が可能であること。
- (5) 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。
- (6) メニューの日替わりが5日以上可能であること。

5 施設の対応能力

- (1) 市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による表示ができること。
 - 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 その他市実行委員会が指示する表示
- (3) 市実行委員会が指定する日時及び場所に、適切な温度管理のできる方法（保冷車の利用等）にて運搬が可能であり、原則、同日の概ね午後3時までに容器等を回収できること。
- (4) 弁当付属品として、市実行委員会の指示に沿ったお茶・割り箸・爪楊枝・お手拭及び持ち運び用袋の提供ができること。ただし、市実行委員会が認めた場合は、この限りではない。
- (5) 荒天等により国スポ開催が変更又は中止になった場合、市実行委員会の指示に基づく対応ができること。

6 その他

- (1) この基準に定めるもののほか、弁当調製施設の募集等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調製についても、必要に応じてこの基準を準用する。