青の煌めきあおもり国スポ七戸町弁当調製施設選定基準

1　趣　旨

この基準は、本町で開催する「青の煌めきあおもり国スポ」（以下「大会」という。）に参加する選手・監督、役員、視察員、報道員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考基準について、必要な事項を定める。

2　大会に対しての理解と協力

大会の開催基本方針を理解し、青の煌めきあおもり国スポ七戸町実行委員会（以下「実行委員会」という。）が行う弁当業務に対して協力的であること。

3　調製施設条件

（１） 七戸町内に所在地がある業者。ただし、実行委員会が必要と認めた場合はこの限りではない。

（２）食品衛生法等の関係法令の規定による営業許可を受けている業者。

（３）原則として３年以上の営業実績があること。

（４）青の煌めきあおもり国スポ・障スポ実行委員会が示す食品衛生対策指針及び保健所の指導を遵守されていること。

（５）町税（七戸町が賦課徴収するものに限る。）、法人税（個人の場合は所得税）並びに消費税及び地方消費税の滞納がないこと。

（６）暴力団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号に掲げる暴力団及び同条第６号に掲げる暴力団員並びにそれらの利益となる活動を行う者でないこと。

4　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。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に沿った衛生管理に取り組むとともに、適切に施設管理、運営を行えること。

（３） 検食は、原材料及び調理済み食品ごとに 50ｇ程度ずつ清潔な容器（ビニール等）に密封して、マイナス 20℃以下で２週間以上保存できること。

（４） 加熱処理する場合は、食品の中心部の温度の計測と記録が可能であること。

（５）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含む。）全員に対し、大会開催前の１ケ月以内に以下の項目について検便（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌を含むもの）を実施すること。なお、検便検査項目にはノロウィルス（抗体検査）も含めることが望ましい。

（６）食品賠償保険等に加入していること又は大会開催期間中は加入できること。

（７）保健所の指導に基づき、調査、検査に協力できること。

（８）実行委員会が指定した時刻及び場所に、冷蔵車等を利用して適切に配達できること。

（９）食品表示法に基づき、弁当容器に次の項目をラベルシール等で表示できること。
ア　弁当の名称
イ　消費期限（時刻まで表示）
ウ　製造所所在地及び製造者名
エ　原材料名（食品添加物・アレルゲン（特定原材料等)、遺伝子組換え等の表示を含む。
オ　食品添加物
カ　保存方法
キ「お早めにお召し上がりください」等、早期の喫食を喚起する旨
ク「弁当は持ち帰らないでください」等、持ち帰りを禁止する旨
ケ　その他食品表示法等関係法規により規定されている表示
コ　その他実行委員会が指示する表示

5　調製能力
（１）原則として、１回 100 食以上の提供が可能であること。
（２）メニューの日替わりが可能であること。

6　対応能力
（１）弁当の納入に当たっては、実行委員会が指定する時間及び場所を厳守し、保冷効果（10℃以下）が持続するよう冷蔵車等を使用し、引換時間中も待機が可能であり、搬送が容易なダンボール箱等に梱包して納入できること。
（２）配達同日に空弁当箱の回収が可能であること。
（３）単価に応じた弁当の調製が可能であること。
（４）単一の施設で、かつ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。
（５）実行委員会が弁当の食材（特産品等）や献立内容を指定した場合は、その調製の対応が可能であること。
（６）前日午後６時までの発注で、消費期限を当日の午後２時に設定した弁当を翌日の午前 10 時 50 分までに納入が可能であること。
（７）サンプル調査を行うためのサンプルを実行委員会の指示に基づき提供し、当該調査において指摘されたことを改善することが可能であること。
（８）弁当付属品として、割り箸・爪楊枝・お手拭・お茶・持ち運び用ビニール袋の提供が可能であること。
（９）実行委員会が指定する容器、包装紙等を使用できること。
(10) 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。
(11) 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　その他
弁当調製に係る実行委員会からの指示（依頼）事項に関しては、その都度、弁当調製施設と実行委員会が協議のうえ、その対応を決定する。