

信州やまなみ国スポ長野市弁当調製施設選定基準

1 趣旨

この基準は、長野市で開催する「信州やまなみ国スポ」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定を行うために必要な事項を定める。

2 対象施設

- (1) 所在地の市町村税並びに消費税及び地方消費税の滞納がないこと。
- (2) 製造所が食品衛生法に基づく営業許可を受けていること。
- (3) 長野市内に本社又は製造所を有している業者であること。ただし信州やまなみ国スポ・全障スポ長野市実行委員会（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。
- (4) 長野市暴力団排除条例第2条の暴力団及び暴力団員又は密接関係者ではないこと。

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) 食品衛生監視票が調査時点において80点以上であること。
- (3) 「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に沿った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。
- (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) 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（勧奨））。
- (6) 食品賠償保険等に参加していること。

4 施設の調製能力

- (1) 大会時提供可能数が、1回200食以上であること（ただし、普段の注文数に加え、200食以上の注文を受けた場合であっても、製造数の上限を超えないこと）。
- (2) 前日午後6時までの受注に対し、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時までに納入することが可能であること。
- (3) 単価に応じた調製が可能であること。

- (4) 長野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) 市実行委員会が指定する包装紙等での提供が可能であること。
- (7) メニューの日替わりが原則３日以上可能であること。
- (8) 市実行委員会から指摘された事項を改善することが可能であること。

5 施設の対応能力

- (1) 適切な温度管理のできる車両等による配達が可能であること。
- (2) 市実行委員会の指示に沿った弁当付属品の提供ができること。
- (3) 市実行委員会が指定する日時及び場所に搬入できること。また、同日に容器等を回収できること。
- (4) 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 原材料名（アレルゲン、原料米の産地等の表示を含む。）
 - イ 添加物（アレルゲンを含む。）
 - ウ 消費期限（時刻まで表示）
 - エ 保存方法
 - オ 製造所所在地・製造者名
 - カ その他食品表示関係法令により規定される表示
 - キ 提供後速やかに食べてもらう注意喚起表示
 - ク 持ち帰りを禁止する表示
 - ケ その他市実行委員会が指示する表示
- (5) 市実行委員会が指定する日時に弁当献立、試食弁当及び写真の提供が可能であること。
- (6) 荒天等により大会が変更又は中止になった場合、市実行委員会の指示に対応できること。

6 その他

- (1) 本市で開催する競技別リハーサル大会における弁当についても、必要に応じてこの基準を準用する。
- (2) 信州やまなみ国スポ冬季大会における弁当調製施設の選定については、信州やまなみ国スポ・全障スポ実行委員会が主体となって実施する。
- (3) 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。