

(別添 2-2)

組織委員会が提供する飲食サービスに使用される農産物については、「持続可能性に配慮した調達コード」が適用されるほか、持続可能性の観点からの調達基準を以下のとおり定める。

### 持続可能性に配慮した農産物の調達基準

1. 本調達基準の対象は、農産物の生鮮食品（※）及び農産物を主要な原材料とする加工食品とする。

サプライヤーは、生鮮食品については、本調達基準を満たすものを調達することとし、加工食品については、主要な原材料である農産物が本調達基準を満たすものを可能な限り優先的に調達することとする。

〔※食品表示法に基づく食品表示基準において、生鮮食品として別表第二に掲げられた農産物に該当するもの：農産物の生鮮食品には米穀、麦類、雑穀、豆類、野菜、果実、その他の農産食品（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結したものを含む。）、きのこ類、山菜類及びたけのこが含まれる。〕

2. サプライヤーは、農産物について、持続可能性の観点から以下の①～③を満たすものの調達を行わなければならない。

- ①食材の安全を確保するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ②周辺環境や生態系と調和のとれた農業生産活動を確保するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ③作業者の労働安全を確保するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。

3. ASIAGAP または GLOBALG. A. P. の認証を受けて生産された農産物については、上記 2 の①～③を満たすものとして認める。このほか、上記 2 の①～③を満たすものとして組織委員会が認める認証スキームによる認証を受けて生産された農産物についても同様に扱うことができるものとする。

4. 上記 3 に示す認証を受けて生産された農産物以外を必要とする場合は、上記 2 の①～③を満たすものとして、農林水産省作成の「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」に準拠した GAP に基づき生産され、都道府県等公的機関による第三者の確認を受けていることが示されなければならない。

5. 上記 2 に加えて、生産者における持続可能性の向上に資する取組を一層促進する観点から、環境面の配慮が特に優れたものとして、有機農業により生産された農産物が推奨される。また、障がい者が主体的に携わって生産された農産物、世界農業遺産や日本農業遺産など国際機関や各国政府により認定された伝統的な農業を営む地域で生産された農産物が推奨される。
6. サプライヤーは、上記 2 を満たす農産物を選択する上で、国内農業の振興とそれを通じた農村の多面的機能の発揮や、輸送距離の短縮による温室効果ガス排出の抑制等への貢献を考慮し、国産農産物を優先的に選択すべきである。
7. サプライヤーは、海外産の農産物で、上記 2 を満たすことの確認が困難なものについては、フェアトレードの取組によるもの等、組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づいて生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先的に調達すべきである。
8. サプライヤーは、トレーサビリティの確保のため、使用する農産物について、上記 3～7 に該当するものであることを示す書類を東京 2020 大会終了後から 1 年が過ぎるまでの間保管し、組織委員会が求める場合はこれを提出しなければならない。