

弁当調製施設の選定基準

当該基準を満たす弁当調製施設の中から、日本のひなた宮崎国スポにおける弁当調製意思及び当該調製施設の状況等を勘案の上、実行委員会が選定する。

1 対象施設

- (1) 本社及び製造所に市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) 西都市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。ただし、実行委員会が必要と認める場合はこの限りではない。
- (4) 西都市暴力団排除条例第2条第2号ならびに暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律第2条第6号に規定する暴力団員及び暴力団員等でないこと。

2 施設の衛生管理

- (1) 選定時点において、過去3年間に、食中毒発生等により食品衛生法に基づく営業停止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く営業許可を受けており、「HACCPに基づく衛生管理」(7原則12手順)、「大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日付け衛食第85号)の考え方に基づく衛生管理」、「小規模な惣菜製造工場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」などにより、弁当調製施設として適切なHACCPに沿った衛生管理計画を作成し、計画に従った衛生管理に取り組んでいること。
- (3) 検食は、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、大会開催前の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) 1事故1億円以上の食品賠償保険等に参加していること、または大会開催期間中に加入できること。
- (6) 実行委員会の指示のもと、必要に応じて食品衛生監視票の交付を受けるなど、第三者機関による客観的評価を受けて、衛生管理の向上に努めていること。

3 施設の調製能力

- (1) 大会時の提供可能数が、曜日にに関わりなく1日あたり100食以上であること。

- (2) 第三者に委託することなく、単価に応じた調製が可能であること。
- (3) 献立の日替わり提供が可能であること。
- (4) 原材料に西都市特産品または宮崎県特産品を積極的に使用する等、西都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) 献立・サンプル（試食弁当）及び写真の提供ができること。
- (7) 実行委員会が定める献立内容、弁当容器、包装紙等及び弁当料金により調製が可能であること。
- (8) 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。

4 施設の対応能力

- (1) 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)で衛生管理のできる車両等(保冷車の利用等)による運搬ができること。
- (2) 弁当付属品の割り箸、爪楊枝、お手拭き、お品書き、持ち運び用ビニール等、実行委員会の指示のもと、必要に応じて提供を行い、清潔な段ボール箱等に梱包して衛生的に弁当の提供ができること。
- (3) 弁当容器に、最低限、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 食品添加物（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・製造者の氏名
 - 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 その他実行委員会が指示する表示
- (4) 弁当提供の前日17時までに申し出があった場合、キャンセルおよび数量の変更ができること。
- (5) 荒天等により、競技会等が変更または開催中止となった場合に、弁当の調製および納入について、実行委員会の指示に基づく対応ができること。

5 その他

- (1) この基準のほかに必要な事項は別途協議をして定める。
- (2) 競技別リハーサル大会における弁当調製施設選考についても、必要に応じてこの基準を準用する。