

(様式第 2 号)

日本のひなた宮崎国スポ西都市弁当調製施設調査票

日本のひなた宮崎国スポ西都市弁当調製施設調査票

1	ふりがな 施設所在地	〒		
2	ふりがな 施設名	〒		
3	ふりがな 住 所	〒		
4	ふりがな 氏 名		ふりがな 担当者	
5	連絡先	TEL（ － － ）・FAX（ － － ）		
		E-mail（ ）		
6	従業員数	（ ）名		
7	営業許可年月日		営業許可番号	
8	過去３年以内に、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			☐ はい ☐ いいえ
9	「HACCPに基づく衛生管理」（７原則１２手順）を行っている			☐ はい ☐ いいえ
10	「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HACCP の考え方に基づく衛生管理」を行っている			☐ はい ☐ いいえ
11	「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」により、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			☐ はい ☐ いいえ
12	検査は、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			☐ はい ☐ いいえ
13	国スボ開催前の１ヶ月以内に調理従事者全員の検便検査（赤痢菌・サルモネラ属菌・腸管出血性大腸菌・ノロウイルスを含むもの）の実施が可能			☐ はい ☐ いいえ
14	１事故１億円以上の食品賠償保険に加入している。または、大会開催期間中に加入することができる。			☐ はい ☐ いいえ
15	提供可能食数（１日当たり）			平日（ ）食
				土曜（ ）食
				日・祝日（ ）食
16	献立の日替わり提供が可能			☐ はい ☐ いいえ
17	弁当の調製について、第三者に委託することなく対応可能			☐ はい ☐ いいえ
18	実行委員会が定める弁当料金による調整が可能			☐ はい ☐ いいえ
19	実行委員会が定める食材及び献立内容、弁当容器、包装紙等での調製が可能			☐ はい ☐ いいえ
20	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）による運搬が可能			☐ はい ☐ いいえ
21	清潔な段ボール箱等に梱包して衛生的に弁当の提供が可能			☐ はい ☐ いいえ
22	競技会の運営に合わせた搬入・弁当の回収が可能			☐ はい ☐ いいえ
23	実行委員会の指示のもと、必要に応じて弁当付属品として、割り箸・爪楊枝・お手拭・持ち運び用袋の納入が可能			☐ はい ☐ いいえ
24	弁当容器に以下の項目をラベルシール等で表示が可能 ■弁当の名称 ■消費期限（時刻まで表示） ■製造所在地および製造者名 ■原材料名（アレルゲン、遺伝子組み換え、原材料の産地等の表示含む） ■食品添加物 ■保存方法 ■早期喫食の注意喚起表示 ■持ち帰りを禁止する表示 ■その他食品表示法等関係法規により規定される表示			☐ はい ☐ いいえ
25	献立・サンプル（試食弁当）及び写真の提供が可能			☐ はい ☐ いいえ
26	荒天時対応： 競技の変更・中止時の弁当の調製および搬入について実行委員会の指示に基づく対応が可能			☐ はい ☐ いいえ

※この調査票は製造所ごとに作成してください。