

日本のひなた宮崎国スポ・障スポ 日向市弁当調製施設選考基準

1 趣旨

この基準は、日本のひなた宮崎国スポ・障スポ日向市弁当調達業務実施要項に基づき、「日本のひなた宮崎国スポ」（以下「大会」という。）において、日本のひなた宮崎国スポ・障スポ日向市実行委員会（以下「実行委員会」という。）が提供する弁当の調製施設の選考基準を定める。

2 対象施設

- (1) 食品衛生法に基づく営業許可を受けていること。
- (2) 日向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、所在地の要件については、市実行委員会で特別に認める場合は、この限りではない。
- (3) 納税義務が履行されていること。
- (4) 日向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。

3 施設の衛生管理

- (1) 施設の選定時点で過去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処分を受けていないこと。
- (2) 「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）などHACCPの概念に基づく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。
- (3) 検食は、原材料及び調理済食品ごとに50g程度を清潔な容器（ビニール袋等）に密封して、 -20°C 以下で2週間以上保存できること。
- (4) 調理従事者（食品の調理・盛付け等、食品に接触する可能性のある者であって、臨時職員を含む。）の全員に対し、大会開催前の1ヶ月以内に検便検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌を含むもの）の実施が可能であること。
- (5) 食品賠償保険等に加入していること、若しくは大会期間までに加入できること。

4 施設の調製能力

- (1) 大会時の提供可能数が、曜日に関わりなく1日あたり100食以上であること。
- (2) 単価に応じた調製が可能であること。
- (3) メニューの日替わりが5日以上可能であること。

- (4) 原材料に日向市特産品または宮崎県特産品を積極的に使用する等、日向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) 実行委員会が準備する容器・包装紙等での提供が可能であること。

5 施設の対応能力

- (1) 実行委員会からの要望に応じて、弁当献立、試食弁当及び写真の提供が可能であること。
- (2) 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。
 - ① 弁当の名称
 - ② 原材料名（アレルゲン、原料米の産地等の表示を含む）
 - ③ 消費期限（時刻まで表示）
 - ④ 添加物（アレルゲンを含む）
 - ⑤ 保存方法
 - ⑥ 製造所所在地・製造者名
 - ⑦ その他食品表示関係法令により規定される表示
 - ⑧ 提供後速やかに食べてもらう注意喚起表示
 - ⑨ 持ち帰りを禁止する表示
 - ⑩ その他実行委員会が指示する表示
- (3) 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）のできる方法（保冷車の利用等）にて、運搬が可能であり、原則、同日または翌日に弁当容器の回収が可能であること。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。
- (4) 弁当付属品のお茶、割り箸、つま楊枝、お手拭き、お品書き、持ち運び用ビニール等の提供については、実行委員会の指示に沿った内容で提供ができること。
- (5) 原則として、当日の午前11時までに納品が可能であること。
- (6) 荒天等により、開催が中止となった場合、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。

6 その他

- (1) 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。
- (2) 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。