

日本のひなた宮崎国スポ高原町弁当調製施設選定基準

1 総則

日本のひなた宮崎国スポ・障スポ弁当調達要項に基づき、日本のひなた宮崎国スポ（以下「国スポ」という。）総合開会式および競技会（県が主催または市町と共催するものに限る）ならびに、日本のひなた宮崎障スポ（以下「障スポ」という。）開・閉会式および競技会における弁当調製施設選定基準を次のとおり定め、日本のひなた宮崎国スポ・障スポ高原町実行委員会（以下「実行委員会」という。）は、当該基準を満たす施設の中から、弁当調製施設を選定する。

2 施設の立地条件

食品衛生法に基づく営業許可を受けている弁当調製施設であること。なお、弁当調製施設の所在地は各会場までおおむね2時間以内の地域であること。

3 衛生管理体制

- (1) 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等の処分を受けていないこと。
- (2) 食品衛生関係法令に基づき、H A C C Pに沿った衛生管理に取り組んでいること。
- (3) 検食は調理済みの食品を食品ごとに50g以上ずつ清潔な容器に入れ、密封し、－20℃以下で2週間以上保存すること。同一内容の食品を1回300食以上または1日750食以上調理する場合は、前記の規定による保存のほかに、当該食品の原材料ごとに50g以上ずつ清潔な容器に入れ、－20℃以下で2週間以上保管すること。
- (4) 調理従事者（食品に直接接触する作業に従事する者。）は、おおむね両大会開催1か月の間に検便を受け、食品により媒介される可能性のある病原体（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌等）の感染の有無を確認すること。なお、検査項目については、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌については必須とし、必要に応じてノロウイルスの検便検査を行うこと。
- (5) 死亡後遺障害補償額が、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、もしくは国スポ・障スポ開催期間中参加できること。

4 弁当調製能力

- (1) 調製能力が、1日当たり100食以上であること。
- (2) 第三者に委託することなく、弁当の調製が可能であること。
- (3) 申出のあった提供可能数が、調製施設の規模、従業員数に見合ったものであること。

5 対応能力

- (1) 実行委員会が定める弁当料金による調製が可能であること。
- (2) 実行委員会が指定する容器、包装紙等を使用できること。
- (3) 実行委員会が定める食材および献立内容で調製できること。
- (4) 弁当容器に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（アレルギー、遺伝子組み換え、原料米の産地等の表示を含む。）
 - ウ 食品添加物
 - エ 消費期限（時刻まで表示）
 - オ 保存方法
 - カ 製造所所在地・製造者名
 - キ その他食品表示法等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定する表示
- (5) 弁当の付属品として、お茶、割り箸、つま楊枝、お手拭きおよび持ち運び用の袋を提供できること。
- (6) 弁当の内容について、お品書き等の添付が可能であること。
- (7) 通気性が良く、かつ搬送が容易で清潔な段ボール箱等に梱包して弁当を搬入できること。
- (8) 実行委員会が指定する時刻・場所に適切な温度管理（10℃以下）ができる冷蔵庫等を利用して、衛生的な運搬ができること。また、配布終了まで会場内に待機し、同様に適切な温度管理（10℃以下）、衛生管理を行えること。
- (9) 開・閉会式、競技会等の運営に合わせた受注、搬入、回収ができること。
- (10) 荒天等により、開・閉会式、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。