

わた SHIGA 輝く国スポ甲賀市弁当調製施設選考基準

1 趣旨

この基準は、わた SHIGA 輝く国スポ甲賀市弁当調達要項に基づき、わた SHIGA 輝く国スポ（以下「大会」という。）において、わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ甲賀市実行委員会（以下「市実行委員会」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) 甲賀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。
- (3) 市税の納税義務が履行されていること。
- (4) 甲賀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1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℃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。なお、検便検査項目にはノロウイルス（抗原検査）も含めることが望ましい。
- (5) 食品賠償保険等に参加していること、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) 原材料に甲賀市特産品または滋賀県特産品を積極的に使用する等、甲賀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。

5 施設の対応能力

- (1) 市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。
 - ア 弁当の名称
 - イ 原材料名（アレルギー、原料米の産地等の表示を含む）
 - ウ 消費期限（時刻まで表示）
 - エ 添加物（アレルギーを含む）
 - オ 保存方法
 - カ 製造所所在地・製造者名
 - 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 その他市実行委員会が指示する表示
- (3) 市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。
- (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、市実行委員会の指示に沿った内容で提供ができること。
- (5) 注文数の変更は前日の午後6時まで可能であり、原則として、当日の午前11時までには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、市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) 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。
- (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。