

弁当調製施設調査票

1/2

施 設 名			
所 在 地	〒 滋賀県		
	(TEL) — — (FAX) — — (e-mail)		
ふりがな			
担 当 者 氏 名			
許 可 年 月 日	年 月 日	許 可 番 号	
従 業 員 数	人（うち調理従業員数 人）（うち配送従業員数 人）		
1日当たりの 弁当調製能力	◆平常時 最大（ ）食・通常（ ）食 ◆国スポ提供可能数 平日（ ）食・土曜日（ ）食・日曜日（ ）食		
食品自主衛生管理の取 組（該当欄チェック）	取り組んでいるHACCP に沿った衛生管理	☐ HACCPに基づく衛生管理 ☐ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
衛 生 管 理 体 制	検食の保管（原材料及び調理済み食品ごとに50g 以上ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、マイナス20℃以下で2週間以上保存）		☐ 可
	概ね大会開催前1ヶ月の間に調理従事者全員の検便検査の実施 ※赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌は必須、ノロウイルス検査も含めることが望ましい		☐ 可
	食品関係法令等に基づく食品衛生管理		☐ 可
対 応 能 力	市実行委員会が定める弁当料金に応じた調製		☐ 可
	市実行委員会が指定する容器、包装紙等による提供（容器・外箱は支給）		☐ 可
	食材、献立内容について、市実行委員会の指示遵守		☐ 可
	必要な食品表示（名称、原材料名（アレルギー、原料米の産地等の表示を含む）、食品添加物、消費期限（時刻まで表示）、保存方法、製造所所在地・製造者名、関係法令に規定される表示、提供後速やかに食べてもらう注意喚起、持ち帰り禁止表示、市実行委員会が指示する表示）		☐ 可
	割り箸、つま楊枝、お手拭き、お品書き、持ち運び用袋の提供		☐ 可
	弁当搬入（指定した時刻・場所に搬送が容易で清潔な段ボール等に梱包）		☐ 可
	適切な温度管理（10℃以下）をした衛生的な運搬		☐ 可
	競技会等の運営に合わせた受注、搬入、廃棄容器の回収		☐ 可
	前日18時までの数量変更・キャンセル		☐ 可
荒天等への対応（会場変更、規模縮小又は開催中止となった場合に、市実行委員会の指示に基づく対応）		☐ 可	

提 供 可 能 数	競 技 会 場	開催日ごとに、提供可能な食数をご記入ください。 ※ 国スポ競技会のみ対象		自社運搬 可否
		9/27（土）	ベアズパウジャパンカントリークラブ （ ） 食	☐ 可
		9/28（日）	ベアズパウジャパンカントリークラブ （ ） 食	☐ 可
		9/29（月）	ベアズパウジャパンカントリークラブ （ ） 食	☐ 可
			水ロススポーツの森 （ ） 食	☐ 可
		9/30（火）	ベアズパウジャパンカントリークラブ （ ） 食	☐ 可
			水ロススポーツの森 （ ） 食	☐ 可
		10/1（水）	水ロススポーツの森 （ ） 食	☐ 可
		10/2（木）	水ロススポーツの森 （ ） 食	☐ 可
		10/3（金）	水ロススポーツの森 （ ） 食	☐ 可
		10/4（土）	水ロススポーツの森 （ ） 食	☐ 可
		10/5（日）	水ロススポーツの森 （ ） 食	☐ 可
10/6（月）	水ロススポーツの森 （ ） 食	☐ 可		

※ 弁当には、市実行委員会が購入し競技役員やスタッフ等に配布する「支給弁当」と、大会出場チームなどから弁当調製施設（事業者）に申し込まれる「斡旋弁当」があります。

※ 全採用調製施設の調整可能数等に応じ、必要日について各調製施設へ市実行委員会または各大会出場チーム等が発注することとし、調製施設への採用は全日程の調製等を確認するものではありません。

※ 本調査票に御申告いただいた内容は市実行委員会で厳重に管理し、弁当調達関係業務を行う上で必要な場合（食品衛生指導に資するため、保健所等に必要な情報提供することを含む）に限り使用いたします。

※ 本調査票は、弁当調製施設ごとに作成し、提出してください。