

燃ゆる感動かごしま国体薩摩川内市弁当調製施設選定基準

1 総則

燃ゆる感動かごしま国体薩摩川内市大会弁当調達要項及び鹿児島県燃ゆる感動かごしま国体・かごしま大会弁当調製施設選定基準に基づき、燃ゆる感動かごしま国体薩摩川内市実行委員会（以下「実行委員会」という。）が選定する燃ゆる感動かごしま国体（以下「国体」という。）における弁当調製施設の選定基準を次のとおり定める。

2 施設の立地条件

食品衛生法等の関係法令の規定による営業許可を受け、原則薩摩川内市内に製造所または事業所を有する弁当調製施設であること。

ただし、所在地における要件については、実行委員会で特別に認める場合は、この限りではない。

3 施設の衛生管理

- (1) 国体開催前の過去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) HACCPシステムによる衛生管理に取り組んでいること、または「大量調理施設マニュアル」（平成9年3月24日厚生省発行）に基づく対応を実践できる施設であること。
- (3) 食品衛生法に基づく食品衛生監視票における評価が直近で80点以上であること。
- (4) 提供可能であると申出のあった弁当調製能力が、調製施設の大きさ、従事者数等に見合ったものであること。
- (5) 検食は、原材料及び調理済み食品毎に50g程度ずつ清潔な容器（ビニール等）に密封して-20℃以下で2週間以上保存できること。
- (6) 調理従事者（食品の盛り付け等、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、国体の開会日前1か月以内に検便検査（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。
- (7) 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加入していること、若しくは国体開催期間中参加できること。
- (8) 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）のできる冷蔵庫等を利用して適切に運搬できること。
- (9) 弁当容器に以下の項目をラベルシール等で表示できること。
 - 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規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

4 施設の調製能力

- (1) 調製可能最大数が、曜日に係わりなく1回500食以上であること。
- (2) 原則として、前日の午後6時までの発注で、当日の午前零時以降に製造を開始し、午前11時の納入が可能であること。
- (3) 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。
- (4) 実行委員会が指定する容器、包装紙等を使用できること。
- (5) 弁当の食材及び献立内容については実行委員会が定めた内容で調製が可能であること。
- (6) 栄養バランス・カロリー等に配慮した献立の提供が可能であること。
- (7) 大会参加者が食を楽しむことが出来るようメニューの日替わりが、5日以上可能であること。
- (8) 弁当付属品として、お茶・割り箸・爪楊枝・お手拭き及び持ち運び用ビニール袋等の納入ができること。

5 施設の対応能力

- (1) 冷蔵車等（温度調節が可能なもの）による配達ができ、納入場所において弁当引換時間中（実行委員会が指定する時間）の待機が可能であること。
- (2) 配達同日に弁当容器の回収が可能であること。
- (3) 事前に弁当献立、試食弁当（サンプル）及びその写真の提供が可能であること。
- (4) 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 信用状況

- (1) 原則として、3年以上の営業実績があること。
- (2) 食品に関する法令諸規定が遵守されていること。

7 その他

基準に定めるもののほか弁当調製施設の募集等各大会の弁当の調達に関して必要な事項は、別に定める。