

## 燃ゆる感動かごしま国体伊佐市弁当調製施設選考基準（案）

第75回国民体育大会「燃ゆる感動かごしま国体」（以下「大会」という。）において、燃ゆる感動かごしま国体伊佐市実行委員会（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は次のとおりとし、当該基準を満たす調製施設の中から、国体における弁当調製意思及び施設の現況等を勘案の上、実行委員会事務局が選定する。

### 1 大会に対しての理解と協力

大会に理解があり、実行委員会が行う弁当調達業務に対して協力的であること。

### 2 対象施設

- (1) 食品衛生関係法令の規定により営業許可を受けていること。
- (2) 弁当調達業務の運営に万全を期するため、実行委員会と指定弁当調製施設において円滑な業務の連携ができること。
- (3) 伊佐市内に製造所を有する弁当調製施設であること。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。

### 3 施設の衛生管理体制

- (1) 食品衛生法等に基づき、施設の整備及び管理運営が適正になされていること。
- (2) 大会開催前の過去3年間、食中毒の事故歴がないこと。
- (3) HACCPシステムによる衛生管理もしくはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に準じた対応を実践できること。又は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日厚生省発行）に準じた対応を実践できること。
- (4) 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（1年以内）で80点以上であること。
- (5) 検食の保存が可能であること。（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）に密閉して-20℃以下で2週間以上保存）
- (6) 調理従事者に対し、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）を実施すること。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。
- (7) 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、もしくは大会開催期間中参加できること。
- (8) 弁当容器に次の項目をラベルシール等で表示できること。
  - ア 名称
  - イ 原材料名（食品添加物・アレルギー・遺伝子組換え等の表示を含む。）
  - ウ 消費期限（時刻まで）
  - エ 保存方法
  - オ 製造所所在地・製造者名

- カ その他食品衛生法等関係法規により規定される表示
- キ 提供後速やかに食べてもらう注意喚起表示
- ク 持ち帰りを禁止する表示
- ケ その他実行委員会が指示する表示

#### 4 施設の調製能力・対応能力

- (1) 大会期間中想定される1日あたりの弁当提供数700食程度のうち、1回あたりの提供可能数が曜日にかかわらず150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) メニューの日替わりが4日以上可能であること。また、指定弁当調製施設が複数に及ぶ場合は、統一メニューでの提供が可能であること。
- (4) 原材料に伊佐市産品又は鹿児島県産品を積極的に採用し、栄養バランス・カロリー等に配慮したメニューでの提供が可能であること。
- (5) 前日の午後6時までの受注で、消費期限を当日の午後2時に設定した弁当を当日の午前10時30分までに納入することが可能であること。
- (6) 実行委員会が指定する単価（税抜き900円以内）に応じた調製が可能であること。  
（※付属品のお茶、割り箸、爪楊枝、お手拭き及び持ち運び用ビニール袋等を含む。）
- (7) 実行委員会が指定する容器・包装紙等での提供が可能であること。
- (8) 保冷設備等のある運搬車による配達ができ、弁当引換時間中（3時間程度）の待機が可能であること。また、同日中に容器等を回収できること。
- (9) 荒天等により大会が変更又は中止になった場合、実行委員会の指示に対応できること。
- (10) 事前に献立及び試食弁当の提供が可能であること。
- (11) 献立について、実行委員会から指示があった場合は改善することが可能であること。
- (12) 管轄保健所（以下「保健所」という。）が開催する衛生講習会等に参加可能であること。また、保健所による食品衛生指導に従うこと。