

## SAGA2024吉野ヶ里町弁当調製施設選定基準

### 1 趣旨

「SAGA2024吉野ヶ里町弁当調達要領」に基づき、SAGA2024吉野ヶ里町開催競技における弁当調製施設選定基準を次の通り定め、SAGA2024吉野ヶ里町実行委員会（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 調整施設条件

- (1) 食品衛生法等の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) 弁当調製施設の所在地は、競技会場まで概ね1時間以内であること。
- (4) 町税等の滞納がないこと。

### 3 施設の衛生管理

- (1) 選定時点で過去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) 調理従事者（食品の盛付け等、食品に接触する可能性のある者、臨時職員を含む。）に対し、大会開催前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。
- (3) 検査食として、原材料及び調理済み食品ごとに50g程度をビニール袋等清潔な容器に密封し、マイナス20℃以下で2週間以上保存できること。
- (4) 食品衛生法に基づき、HACCPに沿った衛生管理に取り組んでいること、又は、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日厚生労働省発行）に基づく対応を実践できる施設であること。
- (5) 食品賠償保険等に参加していること。または大会期間中参加できること。

### 4 施設の調製能力

- (1) 曜日にかかわらず、調製可能数が1日あたり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) 原則として、納入前日の午後6時までの受注に対して、当日の午前0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。
- (4) 実行委員会が定める単価での調製が可能であること。

- (5) メニューの日替わりが4日以上可能であること。
- (6) 実行委員会が弁当容器・包装紙等を指定した場合は対応が可能であること。
- (7) 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提供が可能であること。
- (8) 栄養バランス、カロリー等に配慮したメニューの提供が可能であること。
- (9) 実行委員会から献立の指示があった場合、協議することが可能であること。

## 5 施設の対応能力

- (1) 冷蔵車等(10℃以下で保管が可能なもの)による「衛生的な配送」及び「納入場所における弁当引換時間中の待機」が可能であること。ただし、弁当引換期間中の待機については、実行委員会が冷蔵車等を手配した場合については、この限りではない。
- (2) 配達同日の指定された時間に、搬入及び空弁当容器の回収が可能であること。
- (3) 弁当容器に以下の項目をラベルシール等による表示ができること。
  - ① 弁当の名称
  - ② 原材料名(アレルギー、遺伝子組換え、原産米の産地等の表示を含む。)
  - ③ 食品添加物
  - ④ 消費期限(時刻まで表示)
  - ⑤ 保存方法
  - ⑥ 製造所所在地及び製造者名
  - ⑦ その他食品衛生法等関係法規により規定される表示
  - ⑧ 「お早めにお召し上がりください」等、早期の喫食を喚起する表示
  - ⑨ 「弁当は持ち帰らないでください」等、持ち帰りを禁止する表示
  - ⑩ その他実行委員会が指示する表示
- (4) 事前に献立、サンプル(試食弁当)及びその写真の提供が可能であること。
- (5) 荒天等により大会が変更又は中止になった場合、弁当の調製及び納入について、実行委員会の指示に対応できること。

## 6 その他

競技別リハーサル大会における弁当調整施設の選定については、必要に応じて、この基準を準用する。