

わた SHIGA 輝く国スポ[®]湖南省市弁当調製施設選考基準

1 目的

この基準は、湖南省で開催する「わた SHIGA 輝く国スポ[®]」（以下「大会」という。）に参加する選手、監督、役員、視察員、報道員その他関係者に斡旋し、又は支給する弁当の調製施設の選考基準について、必要な事項を定めることを目的とする。

2 大会に対する理解と協力

大会に理解があり、わた SHIGA 輝く国スポ[®]・障スポ[®]湖南省市実行委員会（以下「市実行委員会」という。）が行う弁当調達業務に対して協力的であること。

3 弁当調達体制

弁当調達業務の運営に万全を期するため、市実行委員会が指定する弁当業務代行事業者と指定弁当調製施設間相互において円滑な業務の連携が可能であること。

4 対象施設

- (1) 所在地の市町村税並びに消費税及び地方消費税の滞納がないこと。
- (2) 製造所が食品衛生法に基づく営業許可を受けていること。
- (3) 湖南省内に本社又は製造所を有している業者であること。ただし市実行委員会が必要と認めた場合は、この限りではない。
- (4) 湖南省暴力団排除条例第2条第1号から第2号の暴力団及び暴力団員又はそれらと密接な関係を有する者ではないこと。

5 施設の衛生管理

- (1) 選考時点において過去3年間に食中毒発生の事故歴がないこと。
- (2) 食品衛生監視票が調査時点において80点以上であること。
- (3) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付衛食第85号)やHACCPに沿った衛生管理に取り組む等、施設の管理運営及び整備が食品衛生法に基づき適正になされていること。
- (4) 検食として、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。
- (5) 検便は食品に直接接触する作業に従事する者（容器包装に入れられた食品を取り扱う作業のみ従事する者を除く）に対し、競技会開催前の1ヶ月以内に以下の項目について実施すること（赤痢菌・サルモネラ属菌・腸管出血性大腸菌及びノロウイルス（勸奨））。
- (6) 食品賠償保険等に加入していること。
- (7) 市実行委員会から指摘された事項を改善することが可能であること。

6 施設の調製能力

- (1) 大会時提供可能数が、1回100食以上であること。
- (2) 前日午後6時までの受注に対し、消費期限を当日の午後2時までに設定した弁当を午前11時までの納入が可能であること。
- (3) 単価に応じた調製が可能であること。
- (4) 湖南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として「わた SHIGA 輝く国 スポ・障スポ標準献立作成方針」を目安とした提供が可能であること。
- (6) 市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。
- (7) メニューの日替わりが4日分用意できること。
- (8) 市実行委員会から指摘された事項を改善することが可能であること。

7 施設の対応能力

- (1) 冷蔵車など適切な温度管理のできる車両等による配達ができ、納入場所において弁当引換時間中の待機が可能であること。
- (2) 弁当付属品として、市実行委員会の指示に沿ってお茶、割り箸、お手拭き及び持ち運び用袋等の提供ができること。
- (3) 市実行委員会が指定する日時及び場所に搬入できること。また、同日に容器等を回収できること。
- (4) 弁当の名称、消費期限（時刻まで）、原材料名（食品添加物、アレルギー（特定原材料）、遺伝子組み換え等の表示を含む）、保存方法、栄養成分、早期の喫食の喚起、持ち帰りを禁止する旨等の市実行委員会が指示する表示が可能であること。
- (5) 市実行委員会が指定する日時に弁当献立及び写真の提供が可能であること。
- (6) 荒天等により大会が変更又は中止になった場合、市実行委員会の指示に対応できること。
- (7) 市実行委員会から指摘された事項を改善することが可能であること。

8 その他

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。