

## 三重とこわか国体鳥羽市弁当調製施設選定基準

### 1 三重とこわか国体に対する理解と協力

三重とこわか国体および鳥羽市競技別リハーサル大会（以下「大会」という。）に理解があり、三重とこわか国体鳥羽市実行委員会（以下「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。

### 2 対象施設について

食品衛生法に基づく営業許可を受けているもので、鳥羽市に事業所を有する弁当調製施設であること。

### 3 施設の衛生管理

- (1) 選定時点において、過去 2 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) 食品衛生法に基づく食品衛生監視票での評価が直近で 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）等 HACCP の概念に基づく衛生管理に取り組むとともに、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施設であること。
- (4) 検食の際に、原材料及び調理済み食品毎に 50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して、 $-20^{\circ}\text{C}$  以下で 2 週間以上保存できること。
- (5) 調理従事者（食品の調理・盛付け等、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、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。
- (6) 食品賠償保険等に加入していること。

### 4 施設の調製能力

- (1) 各大会の弁当提供可能数がいずれの日においても 1 日 300 食程度の提供が可能であること。
- (2) メニューの日替わりが可能であること。
- (3) 単価に応じた弁当の調製が可能であり、実行委員会が指定する容器、包装紙での提供が可能であること。
- (4) 栄養面やバランスを考慮したメニュー提供ができること。

### 5 施設の対応能力

- (1) 原則として、前日午後 6 時までの発注に対して、翌日午前 11 時の納入が可能であること。
- (2) 弁当納入の際に、実行委員会が指定する時間及び場所を厳守し、冷蔵車（実行委員会で用意）など、適切な温度管理のできる設備を使用し、引換時間中も待機が可能であること。

こと。

- (3) 弁当納入の際に、ダンボール箱等に梱包しての納入が可能であること。
- (4) 弁当付属品として、お茶、割り箸、爪楊枝、お手拭および持ち運び用ビニール等の提供ができること。
- (5) 配達同日に、弁当容器の回収が可能であること。
- (6) 実行委員会からの要請に応じて弁当献立および写真の提供が可能であること。
- (7) 荒天等により、競技開催に中止等の変更があった場合は、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。
- (8) 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（アレルゲン、原料米の産地等の表示を含む。）
  - ウ 添加物（アレルゲン含む。）
  - エ 消費期限（時刻まで表示）
  - オ 保存方法
  - カ 製造所在地・製造者名
  - キ その他食品表示関係法令により規定される表示