

SAGA2024鹿島市弁当調製施設選考基準

鹿島市で開催する「SAGA2024」(以下「大会」という。)において、SAGA2024鹿島市実行委員会(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、次のとおりとする。

1 国民スポーツ大会に対する理解と協力

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) 鹿島市内に製造所を有する弁当調製施設で従業員が常駐していること。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

- (1) 大会開催前の過去3年間、食中毒の事故歴がないこと。
- (2) 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。
- (3) HACCPに基づく衛生管理もしくは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) 調理従業者に対し、大会開催前の1カ月以内に検便検査(赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌(0-157、0-26)及びノロウイルス(推奨))の実施が可能であること。
- (5) 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。
- (6) 食品賠償保険に加入している、または大会開催期間中加入できること。

4 施設の調整能力

- (1) 曜日に関わりなく1回100食以上の提供が可能であること。
- (2) 前日の午後6時までの受注で、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。
- (3) メニューの日替わりが、2日以上可能であること。
- (4) 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) 弁当容器に、原材料名等その他実行委員会が指定する項目をラベルシール等で表示できること。

- (6) 単一の施設で、かつ第三者に委託することなく弁当の調整が可能であること。
- (7) 実行委員会が指定する単価に応じた調製が可能であること。

5 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衛生的な配送ができること。
- (2) 配達同日の指定された時間に空弁当容器の回収が可能であること。
- (3) 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り、かつ適正な処理が可能であること。
- (4) 事前に献立、サンプル（試食弁当）、写真等の提供が可能であること。
- (5) 献立について、実行委員会から指示があった場合に改善することが可能であること。
- (6) 荒天等により大会が変更又は中止となった場合、実行委員会の指示に対応できること。

6 その他

- (1) この基準に定めるもののほか、弁当の調達について必要な事項は別に定める。
- (2) リハーサル大会における弁当調達については、必要に応じてこの基準を準用する。