

別紙3 弁当調製施設選定基準

1 立地条件等

競技会場の近郊（自動車でおおむね2時間以内の地域）であること。

2 衛生管理体制

- (1) 食品衛生法に基づく営業許可を受けている弁当調製施設であること。また、3年以上の営業実績があること。
- (2) 仕様書2による会期の前日から過去3年間において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。
- (3) 食品衛生関係法令に基づき、HACCPに沿った衛生管理に取り組むとともに、適切な施設整備及び管理運営を行えること。
- (4) 検食は、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)に密封して-20℃以下で2週間以上保存できること。
- (5) 調理従事者(食品の盛り付け等、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、リハーサル大会前1か月以内に検便検査(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) 死亡後遺障害補償額が、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、若しくはリハーサル大会開催期間中加入できること。

3 弁当調製能力

- (1) 調製能力が1日あたり最大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) 申出のあった提供可能数が、調製施設の大きさ、従業員数等に見合ったものであること。

4 対応能力

- (1) 県実行委員会が定める弁当料金による調製が可能であること。
- (2) 弁当容器に以下の項目をラベルシール等で表示ができること。
 - ア 弁当の名称
 - イ 原材料名（アレルギー、遺伝子組換え、原料米の産地等の表示を含む。）
 - ウ 食品添加物
 - エ 消費期限（時刻まで表示。）
 - オ 保存方法
 - カ 製造所所在地・製造者名
 - キ その他食品表示法等関係法令により規定される表示
 - ク 提供後速やかに食べてもらう注意喚起表示
 - ケ 持ち帰りを禁止する表示
 - コ その他県実行委員会が指示する表示
- (3) 弁当の付属品として、お茶、割り箸、つま楊枝、お手拭き及び持ち運び用ビニール袋を提供できること。また、それらについて県実行委員会から指示があった場合、指示に沿った内容での提供が可能であること。
- (4) 弁当の内容について、おしながき等の添付が可能であること。
- (5) 通気性が良く、かつ搬送が容易で清潔な段ボール箱等に梱包して弁当を納入できること。
- (6) 県実行委員会が指示する時刻・場所に適切な温度管理(10℃以下)ができる冷蔵車等を利用して、衛生的な運搬ができること。また、配付終了まで会場内に待機し、同様に適切な温度管理（10℃以下）、衛生管理を行えること。
- (7) 競技会等の運営に合わせた受注、搬入、廃棄容器の回収ができること。
- (8) 荒天等により、リハーサル大会が変更又は開催中止となった場合に、弁当の調製及び納入について、県実行委員会の指示に基づく対応ができること。