

# わた SHIGA 輝く国スポ 長浜市弁当調製施設選考基準

## 1 目的

この基準は、長浜市で開催する「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・障スポ長浜市実行委員会(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。

## 3 対象施設

- (1) 所在地の市町村税なら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) 長浜市内に本社または製造所を有していること。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。
- (4) 長浜市暴力団排除条例(平成23年条例第43号)第2条の暴力団及び暴力団員または密接関係者ではないこと。

## 4 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。ただし、調査時点において80点未満の場合は、保健所の指導等を受け、弁当の発注時点で概ね80点以上を満たすよう改善できる見込みがあること。
- (3) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日厚生省生活衛生局策定)など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。
- (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、大会開催前の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)。
- (6) 食品賠償保険等に加入していること。

## 5 施設の調製能力

- (1) 大会時提供可能数が、平日、土曜日、日曜日、祝日とも1回100食以上であること。
- (2) 前日午後6時までの受注（あらかじめ発注した数量に対する変更等）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) 原材料に長浜市産品または滋賀県産品を積極的に採用し、「長浜（滋賀）らしさ」や「長浜（滋賀）の魅力」を表現できる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の提供が可能であること。
- (6) 上記（4）、（5）をふまえ、弁当の食材及び献立内容については、実行委員会が定めた内容で調製が可能であること。ただし、食材及び献立内容は実行委員会と施設が協議・調整の上、決定するものとする。
- (7) 実行委員会が用意する容器・包装紙・付属品（割りばし等）等での提供が可能であること。
- (8) メニューの日替わりが4日以上可能であること。
- (9) 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 施設の対応能力

- (1) 適切な温度管理（10℃以下）のできる方法（冷蔵車の利用等）にて、衛生的な運搬ができること。  
※弁当調製施設の指定にかかる必須項目ではないが、本事項が対応可能な施設を優先して発注する。
- (2) 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。
- (3) 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実行委員会が指示する表示が可能であること。
- (4) 実行委員会が指定する日時に弁当献立（サンプル）及び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、実行委員会の指示に対応できること。（大会が当日に変更または中止になった場合、予定していた弁当の配布自体は行うが、その際に実行委員会の指定する配布場所・時間等への指示に対応いただくことを想定している）
- (6) 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 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。