

SAGA2024 基山町弁当調製施設選定基準

SAGA2024において、SAGA2024 基山町実行委員会（以下「実行委員会」という。）が提供する弁当の調整施設の選定基準は、次のとおりとする。

1 営業条件について

- (1) 基山町内に本社又は営業所があり、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく営業許可を有している施設であること。ただし、実行委員会が必要と認めた場合は、この限りでない。
- (2) 基山町税について滞納がないこと。

2 衛生管理体制について

- (1) 国スポ開催前の過去3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) HACCPシステムによる衛生管理に取り組んでいること、又は「大量調理施設マニュアル」（平成9年3月24日厚生省発行）に基づく対応を実践できる施設であること。
- (3) 食品衛生法に基づく食品衛生監視票における評価が直近（6か月以内）で80点以上であること。
- (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（ビニール袋等）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、国スポの開会日前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) 食品賠償保険等に加入していること、又は国スポ開催期間中参加できること。
- (7) 実行委員会が指定した時刻・場所に適切な温度管理できる冷蔵車等を利用して適切に運搬できること。
- (8) 食品表示法（平成25年法律第70号）に基づき、弁当容器への表示（名称、原材料名（食品添加物、アレルギー物質等の表示を含む。）、消費期限（時刻まで表示）、保存方法、製造所所在地、製造者名、その他実行委員会が指示する表示等）を行うこと。

3 弁当調製能力・対応能力について

- (1) 調整能力が、1日当たり最大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) メニューの日替わりが、5日以上可能であること。
- (4) 単価に応じた弁当の調製、栄養価バランス・カロリー等に配慮したメニューの提供が可能であること。
- (5) 実行委員会が定める弁当料金による調製ができること。

- (6) ダンボール箱等に梱包して納入ができること。
- (7) 実行委員会が定める容器、包装紙等での提供が可能であること。
- (8) 前日の午後6時までの発注（変更・取消含む。）で、消費期限を当日の午後3時以降に指定した弁当を午前10時30分までに実行委員会が指定した場所に納入できること。

(※注1) HACCP (ハサップ)

…食品の製造工程中で、食品事故の原因となるような危険なところをあらかじめ分析し、特に重要な点を重点的に衛生管理する方法（危害分析重要管理点）。食品衛生法改正（2020年6月制度施行—2021年6月完全制度化）により、食品を取り扱う業者が導入することが義務化された。