

調査票

施設概要	ふりがな				
	施設名				
	所在地	〒			
	連絡先	TEL		FAX	
		E-mail			
	ふりがな			ふりがな	
	代表者氏名			記入者（担当）氏名	
	主な事業内容	☐ 弁当 ☐ 仕出し ☐ その他（ ）			
	調理従事者数	（ ）人（うち調理従事者数 人）（うち配送従事者数 人）			
1日あたりの弁当調製可能食数	平日（ ）食 土曜日（ ）食 日曜・祝日（ ）食				
施設の衛生管理体制	大量調理施設衛生管理マニュアル	☐ 対応している ☐ 対応していない ☐ 不明			
	H A C C P に沿った衛生管理	☐ 実施している ☐ 実施していない ☐ 不明			
	検食（保存食）の実施	☐ 実施している ☐ 実施可能 ☐ 実施していない			
	調理従事者等の検便検査の実施可否（努力義務）（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌（O157等）、ノロウイルス等	☐ 実施可能 ☐ 実施不可			
	食品賠償保険等の加入（死亡後遺障害補償額が1事故当たり1億円以上）	☐ 加入 ☐ 加入可能 ☐ 未加入 ☐ その他（ ）			
施設の弁当調製能力	大会開催時、1回当たり100食以上の提供	☐ 可能 ☐ 不可 ☐ その他（ ）			
	大会への提供可能食数	平日（ ）食 土曜日（ ）食 日曜・祝日（ ）食			
	弁当調製を第三者へ再委託	☐ する ☐ しない ☐ その他（ ）			
	前日17時までの受注に対し、消費期限を当日14時までとした弁当を、当日11時までに指定場所へ納入	☐ 可能 ☐ 不可 ☐ その他（ ）			
	指定単価に応じた弁当の調製	☐ 可能 ☐ 不可 ☐ その他（ ）			
	原材料に小林市産または宮崎県産品を採用し、小林市の特色を活かした弁当調製	☐ 可能 ☐ 不可 ☐ その他（ ）			
	栄養面・食品構成を考慮した、バランスの良い献立	☐ 可能 ☐ 不可 ☐ その他（ ）			
	3日以上の日替わりメニューに対応	☐ 可能 ☐ 不可 ☐ その他（ ）			

裏面へつづく

施設 の 対 応 能 力	実行委員会が指示する弁当 容器等での提供	☐ 可能	☐ 不可	☐ その他（ ）
	弁当付属品の提供	【弁当付属品とは、調製施設にご準備いただく以下のもの】 お茶、割り箸、お手拭き、持ち運び用ビニール袋等		
		☐ 可能	☐ 不可	☐ その他（ ）
	お品書き等の添付	☐ 可能	☐ 不可	☐ その他（ ）
	清潔な段ボール箱等での搬 入	☐ 可能	☐ 不可	☐ その他（ ）
	適切な温度管理（10℃以 下）を行った運搬	☐ 可能	☐ 不可	☐ その他（ ）
	製造ラベルの貼付（名称・原材 料・添加物・消費期限・保存方 法・製造者等）	☐ 可能	☐ 不可	☐ その他（ ）
	弁当献立、試食弁当および 写真の提供	☐ 可能	☐ 不可	☐ その他（ ）
荒天等による大会開催が変 更・中止への対応	☐ 可能	☐ 不可	☐ その他（ ）	
弁当ガラの回収	☐ 可能	☐ 不可	☐ その他（ ）	

※この調査票は製造所ごとに作成し提出してください。