

日本のひなた宮崎国スポ小林市弁当調製施設選定基準

1 趣旨

この基準は、小林市で開催する「日本のひなた宮崎国スポ」（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、または支給する弁当の調製施設を選定するために必要な事項を定めるものとする。

2 大会に対する理解と協力について

大会に理解があり、日本のひなた宮崎国スポ・障スポ小林市実行委員会（以下「実行委員会」という。）が行う弁当調達業務に協力的であること。

3 弁当調達体制について

弁当調達業務の運営に万全を期するため、実行委員会または実行委員会が指定する弁当業務代行事業者と、円滑な業務連携が可能であること。

4 選定対象施設基準について

弁当調製施設は、次に掲げる基準を満たすものとする。

- (1) 応募時点において、小林市税（小林市が賦課徴収するものに限る。）の滞納がないこと。
- (2) 食品衛生法に基づく営業許可を受けており、食品衛生関係法令ならびに「大量調理施設衛生管理マニュアル」等、各弁当調製施設の実態に応じた法令および規則等を遵守していること。
- (3) 弁当調製施設の所在地は、各会場まで概ね2時間以内であり、原則として宮崎県内に所在していること。ただし、県内の弁当調製施設のみでは必要食数を確保できない場合は、県外に所在する弁当調製施設も対象とする。
- (4) 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処分を受けていないこと。ただし、保健所の監視指導を受け、改善が確認された場合はこの限りでない。
- (5) 次のアからカまでのいずれにも該当しないこと。

ア 役員等（個人である場合にはその者その他経営に実質的に関与している者を、法人である場合にはその役員、その支店または常時契約を締結する事務所の代表者その他経営に実質的に関与している者をいう。以下同じ。）が、小林市暴力団排除条例第2条第1号から第3号に規定する者（以下「暴力団員等」という。）でないこと。また、販売員として暴力団員等を使用し、または雇用していないこと。

イ 役員等が、自己、自社または第三者の不正な利益を図る目的もしくは第三者に損害を加える目的をもって、暴力団または暴力団員等を利用するなどしていると認められること。

ウ 役員等が、暴力団もしくは暴力団員等に対して資金等を供給し、または便宜を供与するなど、直接的または積極的に暴力団の維持もしくは運営に協力し、または関与していると認められること。

エ 役員等が、暴力団または暴力団員等であることを知りながら、これを不当に利用するなどしていると認められること。

オ 役員等が、暴力団または暴力団員等と社会的に非難されるべき関係を有していると認められること。

カ 営業活動に係る必要な契約の締結に当たり、その相手方がアからオまでのいずれかに該当することを知りながら、当該相手方と契約を締結したと認められること。

5 施設の衛生管理体制について

- (1) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号）等、HACCP の考え方に基づく衛生管理に取り組むとともに、施設の管理運営および整備が食品衛生法ならびに施設所在地の食品衛生関係条例等に基づき適正に行われていること。
- (2) 検食については、提供食数にかかわらず、調理済み食品を食品ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、 -20°C 以下で 2 週間以上保存できること。なお、同一食品を 1 回 300 食以上または 1 日 750 食以上提供する場合は、原材料についても同様に保存を行うこととし、原材料は洗浄・殺菌等を行わず、購入時の状態で保存すること。
- (3) 調理従事者（食品に直接接触する作業に従事する者をいう。）に対し、可能な限り、競技会開催前 1 か月以内に検便を実施するよう努めること。なお、検査項目は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌（O157 等）およびノロウイルスとする。
- (4) 死亡後遺障害補償額が 1 事故当たり 1 億円以上の食品賠償保険等に加入していること、または大会開催期間中に加入できること。

6 施設の弁当調製能力について

- (1) 大会開催時において、1 回当たり 100 食以上の提供が可能であること。
- (2) 第三者へ再委託することなく弁当調製が可能であること。ただし、事前に実行委

員会の承認を受けた場合はこの限りでない。

- (3) 申出のあった提供可能数が、施設規模および従事者数に見合ったものであること。
- (4) 前日午後5時までの受注に対し、消費期限を当日午後2時までとした弁当を、当日午前11時までに実行委員会が指定する場所へ納入できること。
- (5) 実行委員会が指定する単価に応じた弁当調製が可能であること。
- (6) 原材料に小林市産または宮崎県産品を積極的に採用するなど、小林市の特色を活かした弁当調製が可能であること。
- (7) 栄養面およ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。
- (8) 3日以上の日替わりメニューに対応可能であること。
- (9) 実行委員会から指摘された事項について改善対応が可能であること。

7 施設の対応能力について

- (1) 実行委員会が指定する容器、包装紙等による提供が可能であること。
- (2) 弁当の付属品として、お茶、割り箸、お手拭きおよび持ち運び用袋等、実行委員会が指定する物品を提供できること。
- (3) 弁当の内容について、お品書き等の添付が可能であること。
- (4) 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搬入できること。
- (5) 適切な温度管理（10℃以下）および衛生管理を行った運搬が可能であること。
- (6) 競技会運営に合わせた受注および搬入に対応できること。
- (7) 弁当容器に、ラベルシール等により次の事項を表示できること。

ア 弁当の名称

イ 原材料名（アレルゲン、遺伝子組換え、原料米の産地等の表示を含む。）

ウ 添加物（アレルゲンを含む。）

エ 消費期限（時刻表示を含む。）

オ 保存方法

カ 製造所所在地および製造者名

キ その他食品表示関係法令により規定される事項

ク 提供後速やかに喫食する旨の注意喚起表示

ケ 持ち帰りを禁止する旨の表示

コ その他実行委員会が指示する事項

- (8) 実行委員会が指定する日時に、弁当献立、試食弁当および写真の提供が可能であること。
- (9) 荒天等により大会開催が変更または中止となった場合においても、実行委員会の指示に基づく対応が可能であること。

8 その他

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