

三重とわか国体亀山市弁当調製施設選定基準

1 三重とわか国体に対しての理解と協力

三重とわか国体および亀山市競技別リハーサル大会（以下「大会」という）に理解があり、三重とわか国体・三重とわか大会亀山市実行委員会（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。

2 対象施設について

食品衛生法に基づく営業許可を受けているもので、亀山市およびその近隣に製造所を有する弁当調製施設であること。ただし、実行委員会が必要と認めた場合は、この限りではない。

3 施設の衛生管理

- (1) 選定時点において過去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) 食品衛生法に基づく食品衛生監視票での採点が直近で80点以上であること。
- (3) HACCPに沿った衛生管理（「三重県食品の自主衛生管理認定制度」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日厚生省発行）に基づく衛生管理を含む。）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施設であること。
- (3) 検食は、原材料およ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。
- (4) 調理従業者（配膳または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ものは除く）全員に対して、令和3年6月以降に、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。
- (5) 食品賠償保険等に加入していること。

4 施設の調製能力

- (1) 曜日に関わりなく、1回100食以上の提供が可能であること。
- (2) メニューの日替わりが可能であること。
- (3) 単価に応じた調製が可能であり、実行委員会が指定する容器、包装紙での提供が可能であること。
- (4) 栄養バランス・カロリー等を考慮した献立での提供が可能であること。

5 施設の対応能力

- (1) 原則として、前日午後6時までの受注に対して、翌日午前11時の納品が可能であること。
- (2) 冷蔵車等での配送が望ましいが、冷蔵車等が確保できない場合は保冷容器等により適正な温度管理(10℃以下)をすること。また、必要に応じて納入場所での待機が可能であること。
- (3) 弁当付属品として、お茶、割り箸、爪楊枝、お手拭きおよび持ち運び用ビニール袋等の納入ができること。
- (4) 配達同日に弁当容器等の回収が可能であること。
- (5) 実行委員会からの要請に応じて弁当献立および写真の提供が可能であること。
- (6) 荒天等により、開催が中止となった場合、弁当の調整及び納入については、実行委員会の指示に基づく対応が可能であること。
- (7) 弁当容器に以下の項目をラベルシール等で表示できること。
 - ア 弁当の名称
 - イ 原材料名(アレルギー、原料米の産地等の表示を含む。)
 - ウ 添加物(アレルギーを含む。)
 - 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 その他食品表示関係法令により規定される表示