

SAGA2024 国スポ・全障スポ嬉野市実行委員会  
＜嬉野市昼食弁当調製施設選考基準＞

1 国民スポーツ大会に対する理解

SAGA2024 国スポ・全障スポ嬉野市実行委員会（以下、「実行委員会」という。）の開催基本方針を理解し、実行委員会が行う昼食弁当調達業務に対して協力的であること。

2 応募条件

(1) 嬉野市内に事業所を有する飲食事業者。（ただし、実行委員会が認めた場合、この限りではない。）

(2) 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づく営業許可を受けている弁当調製施設であること。

(3) 次のいずれにも該当しないこと。

- ① 地方自治法施行令（昭和 22 年政令第 16 号）第 167 条の 4 に規定する者。
- ② 会社更生法（平成 14 年法律第 154 号）又は民事再生法（平成 11 年法律第 225 号）に基づき更生手続開始又は民事再生手続開始の申立てがなされている者。
- ③ 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成 3 年法律第 7 7 号）第 2 条第 2 号の規定に該当する者。
- ④ 嬉野市暴力団排除条例（平成 2 4 年嬉野市条例第 2 号）第 2 条第 4 号の規定に該当する者。

(4) 衛生管理体制

- ① 令和 3 年 9 月 6 日以降に、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 食品衛生関係法令等に基づき、適切な衛生管理に取り組んでいること。
- ③ 検食は、原材料及び調理済み食品毎に 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で 2 週間以上保存できること。
- ④ 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、嬉野市競技開催日前 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。）を実施することが可能であること。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 死亡後遺障害補償額が、1事故1億円以上の食品賠償保険等に加入していること、若しくは競技会開催期間中に加入できること。

#### (5) 弁当の調製能力

- ① 調製能力が平日及び祝祭日ともに1日当たり最大100食以上であること。
- ② メニューの日替わりが、4日以上可能であること。
- ③ 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。
- ④ 申出のあった提供可能数が、調製施設の規模、従業員数等に見合ったものであること。

#### (6) 対応能力

- ① 実行委員会が定める弁当料金による調製が可能であること。
- ② 実行委員会が指定する容器、包装紙等を使用できること。
- ③ 実行委員会が定める食材及び献立内容で調製できること。
- ④ 弁当容器に以下の項目をラベルシール等で表示ができること。
  - ア 弁当の名称
  - イ 原材料名（アレルギー、遺伝子組換え、原料米の産地等の表示を含む。）
  - ウ 食品添加物
  - 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 その他食品表示法等関係法令により規定される表示
  - ク 提供後速やかに食べてもらう注意喚起表示
  - ケ 持ち帰りを禁止する表示
  - コ その他実行委員会が指示する表示
- ⑤ 弁当の付属品として、お茶、割り箸、つま楊枝、お手拭き及び持ち運び用の袋を提供できること。また、それらについて実行委員会から指示があった場合、指示に沿った内容での提供が可能であること。
- ⑥ 弁当の内容について、おしながき等の添付が可能であること。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て弁当を納入できること。
- ⑦ 実行委員会が指示する時刻・場所に適切な温度管理を行い、衛生的な運搬ができること。
- ⑧ 競技会等の運営に合わせた受注、搬入、廃棄容器等の回収ができること。
- ⑨ 荒天等により、競技会等が変更又は開催中止となった場合に、弁当の調

製及び納入について、実行委員会の指示に基づく対応ができること。

⑩ 講習会の受講

実行委員会が実施する衛生管理及びメニュー作成に関する講習会等を受講すること。