いちご一会とちぎ国体　下野市弁当調製施設選考基準

**１　目的**

　下野市で開催するいちご一会とちぎ国体（以下「大会」という。）において、いちご一会とちぎ国体下野市実行委員会（以下「実行委員会」という。）が提供する弁当の調製施設の選考基準は、次のとおりとする。

**２　対象施設**

（１）食品衛生法等の関係法令の規定により営業許可を受けていること。

（２）下野市内に製造所又は事業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　施設の衛生管理体制**

（１）選考時点において、過去３年間食中毒の事故歴がないこと。

（２）食品衛生法に基づき、施設の整備及び管理運営が適正になされていること。

（３）調理従事者に対し、大会開催前６ヶ月以内に検便を実施すること。（検査項目：赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌（O-157、O-26）、ノロウイルス（必要に応じて））

（４）検査食として、原材料及び調理済み食品ごとに５０ｇ程度をビニール袋等清潔な容器に密封し、マイナス２０℃以下で２週間以上保存できること。

（５）（※注１）に基づく衛生管理、または、ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理に取り組んでいること。また，「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成２９年６月１６日厚生省改正）に基づく対応を実践できること。

（６）食品賠償保険等に加入している、もしくは大会期間中に加入することが可能なこと。

**４　施設の調製能力**

（１）１日１００食以上の提供が可能であること。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。

（２）原則として、前日の午後６時までの受注で、当日の零時以降に製造を開始し、午前１１時の納入が可能であること。

（３）郷土の特色を活かした弁当の調整が可能であること。

（４）栄養面及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。

（５）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。

（６）単価に応じた調製が可能であること。

（７）メニューの日替わりが可能であること。

（８）弁当容器に、食品表示法に合致した項目その他実行委員会が指定する表示ができること。

（９）実行委員会が指定する容器・包装紙等での提供が可能であること。

**５　施設の対応能力**

（１）実行委員会が指定した時間及び場所に冷蔵車等（室温１０℃以下で管理できること）を利用して衛生的に配達ができ、弁当引換終了まで保管が可能であること。ただし、実行委員会にて冷蔵車等の手配及び配達を行った場合はその限りではない。

（２）原則として、配達同日に弁当容器の回収が可能であること。

（３）原則として、弁当容器は使い捨ての物とすること。また弁当付属品として、お茶、割り箸、爪楊枝、お手拭き及び持ち運び用ビニール袋等での提供が可能であること。

（４）事前に献立、サンプル（試食弁当）及びその写真の提供が可能であること。

（５）献立について、実行委員会から指示があった場合に改善することが可能であること。

（６）荒天等により大会が変更又は中止になった場合、実行委員会の指示に対応できること。

（７）保健所等による食品衛生指導に従うこと。

**６　信用状況**

（１）原則として３年以上の営業実績があること。

（２）食品に関する法律諸規定が遵守されること。

（３）納税義務が履行されていること。

（４）会社更生法（平成１４年法律第１５４号）に基づき更生手続開始の申し立てがなされている者、又は民事再生法（平成１１年法律第２２５号）に基づき再生手続きの開始の申し立てがなされている者でないこと。

（５）下野市暴力団排除条例（平成２４年下野市条例第３号）第２条の規定に該当しないものであること。

（※注１）

・…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。