

いちご一会とちぎ国体・とちぎ大会 開・閉会式等に係る弁当調製施設選定基準

いちご一会とちぎ国体・とちぎ大会弁当調達要項に基づき、いちご一会とちぎ国体（以下「国体」という。）総合開・閉会式及び冬季大会開始式・表彰式並びにいちご一会とちぎ大会（以下「大会」という。）開・閉会式及び競技会における弁当調製施設選定基準を次のとおり定め、いちご一会とちぎ国体・とちぎ大会実行委員会（以下「県委員会」という。）は、当該基準を満たす施設の中から、弁当調製施設を選定する。

1 立地条件

栃木県内に所在し、食品衛生法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。
なお、弁当調製施設の所在地は各会場までおおむね2時間以内の地域であること。

2 衛生管理体制

- (1) 国体開催前の過去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) 食品衛生関係法令に基づき、HACCPに沿った衛生管理に取り組むとともに、適切に施設管理、運営を行えること。
- (3) 食品衛生法に基づく食品衛生監視票（平成16年4月1日付け食安発第0401001号）（令和2年度又は令和3年度発行のもの）における評価が80点以上であり、保健所の監視指導により一定以上の衛生管理ができていることが確認されていること。
- (4) 検食は、原材料（同一内容の食品を1回300食以上又は1日750食以上調製する場合）及び調理済み食品ごとに50g以上ずつ清潔な容器（合成樹脂製の袋等）に入れ、-20℃以下で2週間以上保存できること。
- (5) 調理従事者（食品の調理・盛付け等、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、両大会の開催前に、検便検査の実施が可能であること。
なお、検査項目については、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌0157については必須とし、必要に応じてノロウイルスの検便検査を行うこと。
- (6) 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、若しくは国体・大会開催期間中に加入できること。

3 弁当の調製能力

- (1) 調製能力が1日あたり最大200食以上であること。
- (2) 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。
- (3) 申出のあった提供可能数が、調製施設の大きさ、従業員数等に見合ったものであること。

4 対応能力

- (1) 県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) 県委員会が指定する容器、包装紙等を使用できること。
- (3) 県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 その他県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、それらについて県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」の添付が可能であること。
- (7) 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。
- (8) 荷室の温度管理（10℃以下）が運転席等外部から行うことが可能な冷蔵車を使用するなど、適切な温度管理（10℃以下）を行い、県委員会が指示する時刻・場所に衛生的な運搬ができること。

また、配付終了まで会場内に待機し、同様に適切な温度管理（10℃以下）、衛生管理を行えること。
- (9) 総合開・閉会式、競技会等の運営に合わせた受注、搬入、廃棄容器の回収ができること。
- (10) 荒天等により、総合開・閉会式、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、県委員会の指示に基づく対応ができること。