

日本のひなた宮崎 国スポ・障スポ 弁当調達業務実施要領

1 趣旨

この実施要領は、日本のひなた宮崎 国スポ・障スポ弁当調達要項に基づき、日本のひなた宮崎 国スポ総合開・閉会式及び県外競技会並びに日本のひなた宮崎 障スポ開・閉会式及び競技会に参加する選手・監督、役員、視察員、報道員及びその他の関係者（以下「両大会参加者」という。）に提供する昼食弁当（以下「弁当」という。）の調達業務に関して、必要な事項を定めるものとする。

2 実施業務

日本のひなた宮崎 国スポ・障スポ実行委員会（以下「県」という。）は次の弁当調達業務を実施する。

(1) 弁当調製施設の選定

宮崎県福祉保健部衛生管理課（以下「衛生管理課」という。）及び関係する保健所等の協力を得て、衛生管理上適切な弁当調製施設を選定する。なお、弁当調製施設選定にかかる詳細な基準については、3 弁当調製施設の選定基準に準ずることとする。

(2) 選定した弁当調製施設の報告

① 選定した弁当調製施設は「日本のひなた宮崎 国スポ・障スポ弁当調製施設名簿」（様式第1号。以下「弁当調製施設名簿」という。）により、令和8年9月末日までに衛生管理課又は宮崎市保健所へ報告する。なお、県は自ら選定した弁当調製施設について日本のひなた宮崎 国スポ・障スポ会場地市町村実行委員会（以下「会場地市町村」という。）に情報提供する。

② 上記①の報告後に、追加して弁当調製施設を選定した場合、速やかに追加分の弁当調製施設名簿を①と同様に報告する。なお、県は必要に応じて会場地市町村に情報提供する。

③ 衛生管理課は、県から提出された弁当調製施設名簿に、県外に所在する弁当調製施設がある場合は、当該施設所在地を所管する関係自治体に対し、監視指導の実施及び結果の報告を依頼する。

(3) 弁当調製施設の選定の取消し

① (1)により選定した弁当調製施設が次の各号のいずれかに該当するときは、弁当調製施設の選定を取り消すことができる。

ア 食品衛生関係法令に基づく施設の改善命令及び指導に従わないとき。

イ 食品衛生関係法令に基づく施設の許可の取消し、営業の全部又は一部の禁止、若しくは期間を定めての営業の停止処分を受けたとき。

ウ 県の許可なく本業務の一部又は全部を第三者に再委託したとき。

エ その他県が不相当と認めたとき。

② ①により、県が選定を取り消したときは、速やかに衛生管理課に報告する。併せて会場地市町村に情報提供を行う。

③ 衛生管理課は、県が選定の取消しを報告した弁当調製施設が県外に所在する場合は、その旨を関係自治体に通知する。

(4) 弁当の申込み及び発注

① 両大会参加者からの申込みを受け付けた斡旋弁当（両大会参加者から弁当料金を徴収して提供する弁当をいう。）及び支給弁当（県が弁当料金を負担して提供する弁当

をいう。)の個数を取りまとめ、選定した弁当調製施設へ発注する。

② 両大会参加者に対して、申込み受付後の変更及び取消しは、原則として認めないこととする。

③ 発注にあたっては、当該弁当調製施設の調製能力を超えることのないよう留意する。

(5) 弁当の調製、運搬等

次に掲げる事項を弁当調製施設に遵守させるものとする。

① 調製、包装等にあたっては、衛生管理を徹底すること。

② 県が指定する項目を容器等に表示すること。

③ 県が示した方法で指定する日時及び場所に納入すること。

(6) 弁当引換所の設置、弁当の保管

弁当引換所の設置及び弁当の保管等の弁当引換業務にあたっては、保健所の指導の下、衛生上の安全を確保する。

(7) 弁当代金の精算

弁当を納入した弁当調製施設に対して、両大会終了後に精算する。

3 弁当調製施設の選定基準

弁当調製施設は、下記の基準を満たす施設の中から選定する。

(1) 法令遵守

食品衛生法に基づく営業許可を受けており、食品衛生関係法令並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及び規則等を遵守していること。

(2) 立地条件

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、宮崎県内の弁当調製施設だけで必要な食数が確保できない場合は、宮崎県外に所在する弁当調製施設も対象とする。

(3) 衛生管理体制

① 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の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て問題がないことが確認できた場合はこの限りではない。

② 提供食数にかかわらず、検食は調理済み食品を食品ごとに50g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週間以上保存すること。同一の食品を1回300食以上又は1日750食以上を提供する場合は、前記の規定による保存のほかに、当該食品の原材料ごとに前記と同様の工程で保存を行うこと。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

③ 提供食数にかかわらず、調理従事者(食品に直接接触する作業に従事する者。以下同じ。)は、可能な限り、概ね両大会開催前1か月の間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)、ノロウイルスとすること。

④ 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、若しくは両大会開催期間中参加できること。

(4) 弁当調製能力

① 調製能力が、1日当たり100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。ただし、事前に県の許

可がある場合はこの限りではない。

- ③ 申出のあった提供可能数が、調製施設の規模、従事者数に見合ったものであること。

(5) 対応能力

- ① 県が定める弁当料金による調製が可能であること。
- ② 県が指定する容器、包装紙等を使用できること。
- ③ 県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ト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、遺伝子組み換え、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 その他県が指定する表示
- ⑤ 弁当の付属品として、飲料、割り箸、お手拭き及び持ち運び用の袋等県が指定する物品を提供できること。
- ⑥ 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。
- 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搬入すること。
- ⑧ 県が指定する時刻・場所に適切な温度管理（10℃以下）、衛生管理を行った運搬ができること。
- ⑨ 開・閉会式、競技会等の運営に合わせた受注、搬入ができること。
- ⑩ 荒天等により競技会場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、県の指示に基づく対応ができること。

4 その他

- (1) 日本のひなた宮崎 国スポの総合開・閉会式リハーサル及び県外競技会にかかるリハーサル大会並びに日本のひなた宮崎 障スポ開・閉会式リハーサル及び競技会にかかるリハーサル大会における弁当調達業務については、必要に応じ、この要領に準じて実施する。
- (2) 県外競技会にかかる弁当調達業務の衛生管理基準については、競技会を開催する自治体を所管する保健所の規定に従うこととする。
- (3) この要領に定めるもののほか、弁当調達業務の実施に関して必要な事項は、別に定める。

