

東京2025世界陸上競技選手権大会に伴うフードトラックによる飲食販売コーディネート事業者選定 審査基準

審査項目		審査内容	配点	
計 画 性	事業計画の妥当性	○事業実施体制、代替対応が整備されているか。	5点	15点
		○事業計画が具体的かつ実現性のある内容であるか。		
		○利用者の利便性の向上につながる独自の取組があるか。（例：混雑防止対策、運営マニュアルの作成、迅速な提供に向けた工夫、会場調整スタッフの常駐） ○企画提案内容に多様かつ独自の提案があるか（メニュー案、コラボ企画、決済方法、多様性への対応等）	10点	
人 材 育 成	人材育成	○スタッフに対する研修実施がなされており、誠実な顧客対応が可能か（総合マネージャーの常駐等）	5 点	5 点
安 全 衛 生 対 策	食品衛生対策	○フードトラック事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理計画、記録様式の作成や衛生管理体制を確認しているか。 （・アレルギー事故対策：使用原材料の管理表、器具等の洗浄ルール、特定原材料名等の表示・周知 ・食品事故防止対策：異物混入、食中毒菌などのリスクへの対応 ・車両及び仕込み場所における調理場の清潔が保たれているか（写真）等）	10点	15点
		○食品事故発生時の対応についてマニュアル、体制が整備されているか。	5点	
	事故防止対策	○調理施設、設備、車両、従業員等の事故防止対策の徹底を指示し、有事の際の体制図が作成されているか。	5 点	5 点
環 境 対 策	サステナブル対応 食品ロス対策	○プラスチック製の容器包装やストロー・カトラリー類、レジ袋等の使用削減に向けた具体的な取り組みがなされているか。（例：飲食物提供における紙製容器包装・トレイ等の使用、リユース容器（カップ）の活用による使い捨てプラスチック削減の取組、再生プラスチック包材の活用等） ○紙類、プラスチック類、ビン・缶類などの廃棄物の再資源化に向けた取り組みが図られているか。 ○廃棄食材発生抑制・有効活用に向けた取り組みがなされているか（例：食数精査、冷凍による食材の調達、未利用食材の活用、フードバンクの活用、売れ残りを減らす工夫等） ○発生抑制・有効活用に努めた上で、やむを得ず発生した食品廃棄物については、可能な限り再資源化が図られているか。	10点	10点
合計 (50点満点)				