

三重とこわか国体・三重とこわか大会 食品衛生対策実施要領

1 趣旨

この要領は、「三重とこわか国体食品衛生対策要項」に基づき、三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会（以下「県実行委員会」という。）、会場地市町実行委員会（以下「市町実行委員会」という。）及び関係機関・団体等が、第76回国民体育大会「三重とこわか国体」及び第21回全国障害者スポーツ大会「三重とこわか大会」（以下「両大会」という。）で実施する食品衛生対策に関して、必要な事項を定めるものとする。

2 実施期間

この要領に基づく事業の実施期間は、両大会終了までとする。

3 基本方針

- (1) 三重県医療保健部食品安全課（以下「食品安全課」という。）、県保健所及び四日市市健康福祉部衛生指導課（以下「四日市市保健所」という。）は、県実行委員会及び市町実行委員会の依頼に基づき、一般社団法人三重県食品衛生協会（以下「食品衛生協会」という。）等関係団体の協力を得ながら、効果的に食品衛生対策を推進する。
- (2) 県保健所及び四日市市保健所（以下「保健所」という。）は、選手・役員等の参加者（以下「大会参加者」という。）が利用する食品提供施設に対し、監視・指導を実施するとともに、県実行委員会及び市町実行委員会が開催する衛生講習会に対して講師を派遣するなど食品衛生の確保を図る。
- (3) 県実行委員会及び市町実行委員会は、両大会における食品衛生の確保に向けて、大会参加者が利用する、次に掲げる施設（以下「食品提供施設」という。）の早期決定に努めるとともに、食品安全課及び四日市市保健所に対し、当該食品提供施設の情報を提供し、食品衛生対策の実施を依頼する。
 - ア 調理を行う宿泊施設（以下「宿泊施設」という。）
両大会参加者を宿泊させ、当該宿泊者が喫食する食事を調理する施設
 - イ 弁当調製施設
両大会参加者が開・閉会式会場、競技・練習会場等で喫食する弁当を調製する施設
 - ウ 仕出し料理調製施設
両大会参加者が宿泊施設等で喫食する仕出し料理（弁当）を調製する施設
 - エ 既設食品営業施設
両大会会場内に既に設置され、食品の調理、加工若しくは製造又は販売を行う施設
 - オ 臨時食品営業施設
両大会会場内に臨時的に設置され、食品の調理、加工若しくは製造又は販売を行う施設
 - カ 無料食品提供施設

両大会会場内に臨時的に設置され、無償で飲食物を提供する施設
キ 弁当引換所
両大会会場内に設置される弁当の引換所

4 実施内容

(1) 食品衛生管理体制の整備

ア 緊急連絡体制の整備

県実行委員会、市町実行委員会、食品安全課及び保健所が緊密に連携し、両大会期間中における食中毒の発生など、緊急時に対応するため、別記1により緊急連絡体制を整備する。

イ 衛生管理の徹底

(ア) 食品提供施設一覧表の提出

- a 市町実行委員会は、別記2の方法により、食品提供施設一覧表（以下「施設一覧表」という。）を作成後、決められた期限までに、県実行委員会へ提出する。
- b 県実行委員会は、自ら作成した施設一覧表及び市町実行委員会から提出された施設一覧表の写しを、速やかに、食品安全課及び四日市市保健所に提出する。
併せて、3（3）エ～キの施設については、施設一覧表を作成した実行委員会から管轄保健所に施設一覧表を提出する。
- c 食品安全課及び四日市市保健所は、県実行委員会から報告のあった施設一覧表により対象の食品提供施設を把握する。
- d 県実行委員会及び市町実行委員会は、提出した報告書等に追加・変更があった場合には、速やかに追加・変更内容を提出する。
- e 県実行委員会及び市町実行委員会は、施設一覧表の作成に当たり、届出のあった施設が必要な営業許可等を取得していることを確認する。必要な営業許可等未取得していない施設については、大会開催の概ね3ヶ月前までに、管轄保健所に営業許可申請等を行い、開催日までに営業許可等を取得していることを証する書類を提示するよう指導する。

(イ) 食品衛生監視・指導

保健所は、県実行委員会又は市町実行委員会と連携し、また、食品衛生協会の協力を得て、次表を目標に食品衛生監視・指導を実施し、必要に応じて施設の衛生状態の検査（ATP検査、保存食検査等）を実施する。指導事項については、別紙1～4「食品関係施設の事業者等が遵守すべき事項」のとおりとする。

なお、県外の食品提供施設については、食品安全課又は四日市市保健所より施設を所管する自治体に食品衛生指導の実施を依頼する。

対 象 施 設	目 標 立 入 回 数			
	大 会 前		大会期間中	
	令和2～3年度			
(ア) 宿泊施設	1～2回		必要に応じて	
(イ) 弁当調製施設			必要に応じて	
(ウ) 仕出し料理調製施設			必要に応じて	
(エ) 既設食品営業施設			必要に応じて	
(オ) 臨時食品営業施設	両大会 会場内 に設置	—	—	1回以上
(カ) 無料食品提供施設		—	—	1回以上
(キ) 弁当引換所		—	—	1回以上

(ウ) 食中毒等健康被害発生時の対応（別記1）

- a 県実行委員会及び市町実行委員会は、両大会参加者、所属団体及び宿泊施設等より、食中毒の発生又はその疑いがある旨の報告があった時は、直ちに管轄保健所に報告する。
- b 保健所は、当該医療機関から両大会参加者にかかる食中毒の発生又はその疑いがある旨の届出を受けた時は、直ちに食中毒調査を実施し、健康被害の拡大防止及び原因究明に努める。また、速やかに食品安全課にその旨を報告する。
- c 食品安全課は、保健所からの報告を受けたときは、県実行委員会に情報提供する。
- d 食品安全課、四日市市保健所、県実行委員会及び市町実行委員会は、食中毒はもとより、飲食に起因する可能性のある健康被害の発生、又はその疑いに関する情報があったときは、緊密に連携し対応するとともに、当該情報を公表するときは、関係者間において十分に情報共有を図る。

(2) 食品衛生に関する啓発

ア 広報活動の実施

食品安全課及び保健所は、関係機関、団体等の協力を得て、広報誌、ホームページ等の広報媒体を活用し、手洗いの励行のほか、食品の調理・保存、施設及び設備の衛生管理等の基本的な食中毒予防対策及び両大会期間中に流行する可能性が高い食中毒の予防対策等食品衛生に関する知識の普及啓発を図る。

イ 食品衛生講習会の実施

県実行委員会及び市町実行委員会は、食品安全課及び保健所と連携し、食品衛生協会の協力を得て、次により食品衛生講習会を開催する。なお、感染症予防を目的とした講習会や宿舍衛生講習会と併せて実施することができる。

(ア) 講習の内容

- a 食中毒の予防と発生時の対応
- b 従事者等の健康管理（検便検査を含む。）と手洗いの徹底
- c 施設・設備の衛生管理及び食品、調理器具等の衛生的な取扱い

d 異物の混入防止

(イ) 受講対象者

対象となる食品提供施設の営業者、食品衛生責任者及び調理従事者等

(ウ) 講習会の実施方法

令和2年度から両大会開催までに、上記受講対象者が1回以上受講できるよう、日程及び会場の調整を行い、計画的かつ効果的に実施する。

県実行委員会及び市町実行委員会が主催する会議、説明会、講習会等と上記講習会をあわせて実施することができる。

5 実施報告

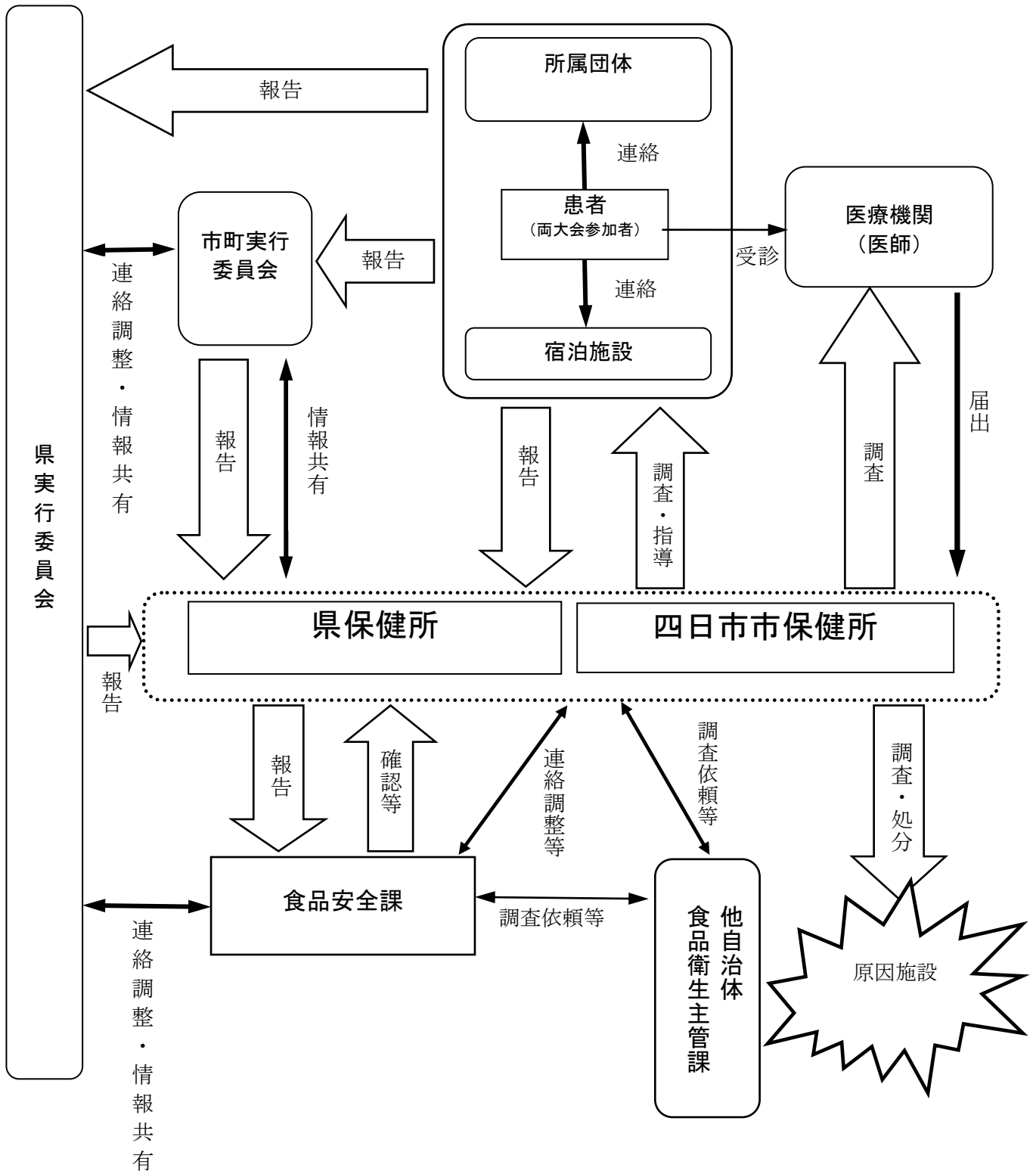
保健所は、この要領に基づく食品衛生講習会及び食品衛生監視・指導の実施結果について、「食品衛生講習会の実施報告書（様式第9号）」、「食品関係施設の食品衛生監視・指導結果報告書（様式第10号）」、「施設等の衛生状況確認検査結果報告書（様式第11号）」により、令和2年度は3月末日までに、令和3年度は実施後速やかに食品安全課に報告する。

また、食品安全課は、上記報告を速やかに県実行委員会に情報提供するものとする。

6 その他

- (1) この要領に定めるもののほか、必要な事項は県実行委員会と食品安全課及び四日市市保健所が協議の上、別に定めるものとする。
- (2) リハーサル大会については、市町実行委員会と保健所が協議の上、可能な範囲で食品提供施設に対し、本要領に準じて指導を行うものとする。
- (3) 市町実行委員会を組織していない市町にあっては、「市町実行委員会」を「会場地市町」に読み替える。

食中毒等健康被害発生時の対応



◆食中毒が疑われる患者には、速やかに医療機関を受診させるとともに、管轄する保健所に連絡するよう、宿泊施設及び所属団体等に周知する。

食品提供施設一覧表の提出

利用する対象施設の一覧表の提出は、以下の方法により行う。

- 1 宿泊施設
「宿泊施設及び転用施設一覧表（様式第1号）」及び「国体民泊施設一覧表（様式第2号）」を令和2年9月末日までに提出する。
- 2 弁当調製施設
「弁当調製施設一覧表（様式第3号）」を令和2年9月末日までに提出する。
- 3 仕出し料理調製施設
「仕出し料理調製施設一覧表（様式第4号）」を令和3年3月末日までに提出する。
- 4 既設食品営業施設
「既設食品営業施設一覧表（様式第5号）」を令和3年3月末日までに提出する。
- 5 臨時食品営業施設
「臨時食品営業施設一覧表（様式第6号）」を令和3年6月末日までに提出する。
- 6 無料食品提供施設
「無料食品提供施設一覧表（様式第7号）」を令和3年6月末日までに提出する。
- 7 弁当引換所
「弁当引換所一覧表（様式第8号）」を令和3年6月末日までに提出する。

別紙 1

食品関係施設の営業者等が遵守すべき事項（宿泊施設、既設食品営業施設）

食品関係施設のうち、宿泊施設及び既設食品営業施設においては、食品衛生法及び施設所在地の食品衛生関係条例の規定のほか、次の事項を遵守すること。

1 施設（調理場）の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、清潔な状態を維持すること。
- (2) 施設内は整理整頓し、不必要な物品等を置かないこと。
- (3) 施設の内壁、天井、床を清潔に維持するとともに、破損等があるときは速やかに補修すること。
- (4) 施設内の採光・照明・換気は十分に行い、必要に応じて温湿度管理を行うこと。
- (5) 窓及び出入口は、開放したままにしないこと。開放したままにする場合は、網戸等を設置し、埃、ねずみ、昆虫等の侵入を防止すること。
- (6) 排水溝は、排水が適切に行われるよう清掃、補修すること。
- (7) トイレは、定期的に清掃、消毒を行い、常に清潔にすること。

2 設備等（調理機械、器具）の衛生管理

- (1) 機械器具は、十分洗浄消毒するとともに、衛生的に保管すること。また、故障又は破損がある場合は、速やかに補修すること。
- (2) 機械器具は、用途に応じて適切に使用すること。
- (3) 手洗い設備には、石けん、消毒液、ペーパータオル等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (4) 冷蔵庫及び冷凍庫内は、清潔に保ち、温度管理を十分に行うこと。

3 使用水の管理

- (1) 水道水以外の水を使用する場合は、事前に水質検査を受けること。
- (2) 殺菌装置又は浄水装置を設置している場合は、装置が正常に作動しているか定期的に確認すること。

4 ねずみ及び昆虫対策

- (1) 施設及びその周辺の維持管理を適切に行い、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除すること。
- (2) 定期的にねずみ及び昆虫の発生状況等について調査を実施し、必要に応じて駆除作業を実施すること。

5 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、汚液又は汚臭がもれないよう清潔にしておくこと。

(2) 廃棄物は、食品等を取扱い、保存する場所に保管しないこと。

6 調理従事者の衛生

- (1) 調理従事者は、定期的に健康診断（検便等）を受けていること。令和3年度は、6月以降に赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌を含む検便検査を受診していること。なお、検便検査の項目には、ノロウイルスを含むことが望ましい。
- (2) 食品衛生責任者は、作業開始前にすべての従事者の健康状態を確認すること。
- (3) 下痢、腹痛、発熱等の症状がある者や、手指に化膿創がある者は、食品に直接接触する作業に従事させないこと。
- (4) 清潔な作業衣、帽子及び専用の履物を着用し、毛髪・爪等は清潔に保つこと。必要に応じて、マスク、衛生手袋等を着用すること。
- (5) 手指の洗浄消毒を十分に行うこと。特に、以下の場合には、しっかりと2回洗浄すること。
 - ① 作業開始前及び用便後
 - ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
 - ④ 生肉・鮮魚介類・卵殻等に触れた後、その他の食品や器具に触れる場合
 - ⑤ 配膳の前

7 食品の取り扱い

施設の衛生管理計画に基づき、適切に管理及び記録を実施していること。なお、衛生管理の実施に当たっては、特に以下の項目に留意すること。

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、品質・表示等について点検するとともに、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保管すること。また、購入伝票等の保管を行い、仕入先を明らかにしておくこと。
- (2) 調理は、相互汚染のないよう衛生的に行うこと。
- (3) 野菜及び果物を、加熱せずに提供する場合には、飲用適の流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムの200ppmの溶液に、5分間（100ppmの溶液の場合には10分間）又はこれと同等の効果をもつもの（食品添加物として使用できる有機酸等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。
- (4) 加熱調理を行う際は、食品の中心部の温度が75℃以上で、1分間以上（ノロウイルスによる汚染の可能性がある食品の場合は85～90℃で90秒以上）加熱すること。加熱温度は、中心温度計により確認すること。
- (5) 盛り付けは衛生手袋等を使用し、食品に直接手が触れないようにすること。また、衛生手袋の使用に当たっては、装着前の手洗い、衛生的な装着操作、装着後に食品以外に触れないこと及び適宜交換することを徹底すること。
- (6) 食品は、調理・保管運搬・販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して取り扱うこと。調理後、直ちに提供されるもの以外の食品は、概ね10℃以下又は65℃以上で保管すること。
- (7) 必要以上に作り置きをせず、調理後速やかに提供すること。
- (8) 検食は、調理済みの食品を食品ごとに50g以上ずつ清潔な容器に入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。同一内容の食品を1回300食以上又は1日750食以上調理する場合は、前記の規程による保存のほか、当該食品の原材料ごとに50g以上ずつ清潔な容器に入れ、-20℃以下で2週間以上保管すること。

8 食品衛生自主管理記録表

食品衛生責任者は、大会期間中、食品衛生自主管理記録表〔宿泊施設、既設食品営業施設〕（参考様式第1号）、衛生管理記録票（参考様式第5号）及び従事者の健康状況（参考様式第6号）を作成し、保管すること。

9 衛生教育

施設の営業者又は食品衛生責任者は、県実行委員会等が実施する講習会等を必ず受講するとともに、従事者全員に対し、衛生意識の普及啓発に努めること。

別紙 2

食品関係施設の営業者等が遵守すべき事項（弁当調製施設、仕出し料理調製施設）

食品関係施設のうち、弁当調製施設及び仕出し料理調製施設においては、食品衛生法及び施設所在地の食品衛生関係条例の規定のほか、次の事項を遵守すること。

1 施設（調理場）の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、清潔な状態を維持すること。
- (2) 施設内は整理整頓し、不必要な物品等を置かないこと。
- (3) 施設の内壁、天井、床を清潔に維持するとともに、破損等があるときは速やかに補修すること。
- (4) 施設内の採光・照明・換気は十分に行い、必要に応じて温湿度管理を行うこと。
- (5) 窓及び出入口は、開放したままにしないこと。開放したままにする場合は、網戸等を設置し、埃、ねずみ、昆虫等の侵入を防止すること。
- (6) 排水溝は、排水が適切に行われるよう清掃、補修すること。
- (7) トイレは、定期的に清掃、消毒を行い、常に清潔にすること。

2 設備等（調理機械、器具）の衛生管理

- (1) 機械器具は、十分洗浄消毒するとともに、衛生的に保管すること。また、故障又は破損がある場合は、速やかに補修すること。
- (2) 機械器具は、用途に応じて適切に使用すること。
- (3) 手洗い設備には、石けん、消毒液、ペーパータオル等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (4) 冷蔵庫及び冷凍庫内は、清潔に保ち、温度管理を十分に行うこと。

3 使用水の管理

- (1) 水道水以外の水を使用する場合は、事前に水質検査を受けること。
- (2) 殺菌装置又は浄水装置を設置している場合は、装置が正常に作動しているか定期的に確認すること。

4 ねずみ及び昆虫対策

- (1) 施設及びその周辺の維持管理を適切に行い、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除すること。
- (2) 定期的にねずみ及び昆虫の発生状況等について調査を実施し、必要に応じて駆除作業を実施すること。

5 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、汚液又は汚臭がもれないよう清潔にしておくこと。
- (2) 廃棄物は、食品等を取扱い、保存する場所に保管しないこと。

6 調理従事者の衛生

- (1) 調理従事者は、定期的に健康診断（検便等）を受けていること。令和3年度は、6月以降に赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌を含む検便検査を受診していること。なお、検便検査の項目には、ノロウイルスを含むことが望ましい。
- (2) 食品衛生責任者は、作業開始前にすべての従事者の健康状態を確認すること。
- (3) 下痢、腹痛、発熱等の症状がある者や、手指に化膿創がある者は、食品に直接接する作業に従事させないこと。
- (4) 清潔な作業衣、帽子及び専用の履物を着用し、毛髪・爪等は清潔に保つこと。必要に応じて、マスク、衛生手袋等を着用すること。
- (5) 手指の洗浄消毒を十分に行うこと。特に、以下の場合には、しっかりと2回洗浄すること。
 - ① 作業開始前及び用便後
 - ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
 - ④ 生肉・鮮魚介類・卵殻等に触れた後、その他の食品や器具に触れる場合
 - ⑤ 配膳の前

7 食品の取り扱い

施設の衛生管理計画に基づき、適切に管理及び記録を実施していること。なお、衛生管理の実施に当たっては、特に以下の項目に留意すること。

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、品質・表示等について点検するとともに、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保管すること。また、購入伝票等の保管を行い、仕入先を明らかにしておくこと。
- (2) 前日調理は避け、調理から提供までの時間ができるだけ短くなるよう調理計画を立てること。
- (3) 調理は、相互汚染のないよう衛生的に行うこと。
- (4) 野菜及び果物を、加熱せずに提供する場合には、飲用適の流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムの200ppmの溶液に、5分間（100ppmの溶液の場合には10分間）又はこれと同等の効果を有するもの（食品添加物として使用できる有機酸等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。
- (5) 加熱調理を行う際は、食品の中心部の温度が75℃以上で、1分間以上（ノロウイルスによる汚染の可能性がある食品の場合は85～90℃で90秒以上）加熱すること。加熱温度は、中心温度計により確認すること。
- (6) 十分に放冷した後に詰め合わせること。

- (7) 盛り付けは衛生手袋等を使用し、食品に直接手が触れないようにすること。また、衛生手袋の使用に当たっては、装着前の手洗い、衛生的な装着操作、装着後に食品以外に触れないこと及び適宜交換することを徹底すること。
- (8) 弁当の容器包装には、弁当調達要項に規定する事項（原材料名、添加物、消費期限、保存方法、製造所所在地・製造者名等）を表示すること。
- (9) 配送中は、食品に直射日光が当たらないようにし、冷蔵車等を使用して10℃以下に温度管理するとともに、短時間での配送に努めること。
- (10) 喫食時間帯に合わせて納品するとともに、早期喫食について、容器包装又は添付チラシ等により呼びかけること。
- (11) 検食は、調理済みの食品を食品ごとに50g以上ずつ清潔な容器に入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。同一内容の食品を1回300食以上又は1日750食以上調理する場合は、前記の規程による保存のほかに、当該食品の原材料ごとに50g以上ずつ清潔な容器に入れ、-20℃以下で2週間以上保管すること。

8 食品衛生自主管理記録表

食品衛生責任者は、大会期間中、食品衛生自主管理記録表〔弁当調製施設・仕出し料理調製施設〕（参考様式第2号）、衛生管理記録票（参考様式第5号）及び従事者の健康状況（参考様式第6号）を作成し、保管すること。

9 衛生教育

施設の営業者又は食品衛生責任者は、県実行委員会等が実施する講習会等を必ず受講するとともに、従事者全員に対し、衛生意識の普及啓発に努めること。

別紙 3

食品関係施設の営業者等が遵守すべき事項（臨時食品営業施設、無料食品提供施設）

食品関係施設のうち、臨時食品営業施設及び無料食品提供施設においては、食品衛生法及び施設所在地の食品衛生関係条例の規定のほか、次の事項を遵守すること。

1 取扱品目

取扱品目は、原則として、完成品、半完成品もしくは下処理された食品を調理、盛り付けしたものであって、かつ、作業工程が「揚げる」「焼く」「蒸す」「煮る」などの加熱1工程（調味料を使用する工程は除く）により調理された食品とする。ただし、以下に掲げるものは認める。

- (1) かき氷（果物氷、味付き氷（削りイチゴ、台湾かき氷等）等水以外の原材料を含む氷を使用するものは除く）
- (2) アイスcream類（既製品の盛付のみ）
- (3) 飲料水類（既製品の注ぎ分けのみ）

2 適切な取扱い設備

- (1) 清浄な場所に設置し、テント張等適当な防塵・防水設備を有すること。
- (2) 食品が直接日光にあたらない設備とすること。
- (3) 消毒液を備えた流水式手洗い設備を設けること。
- (4) 食品衛生法で保存基準が定められている食品を取り扱う場合は、冷蔵庫等その基準を遵守できる設備を設けること。

3 食品の取扱い

- (1) 下処理は、食品衛生法に基づき適切な許可、届出等のある施設（以下「許可施設等」とする。）で行うこと。ただし、やむを得ず許可施設等以外の施設を使用する場合は、大会期間中専用で使用でき、食材を衛生的に取り扱うことができる施設で行うこと。
- (2) 原材料の運搬は、下処理を行った食材を衛生的な蓋付きの容器等に入れ外部からの汚染を防止するとともに、食品に応じて温度管理を適切に行うこと。
- (3) 加熱調理を行う際は、食品の中心部まで十分に（75℃以上で、1分間以上）加熱すること。
- (4) 未加熱の野菜、果物、肉類、魚介類、卵及び乳類を提供しないこと。
- (5) 下処理施設及び営業施設において卵を取扱う場合は、割り置きせず、調理の直前に割卵すること。
- (6) 必要以上に作り置きせず、購入後会場内で速やかに喫食されるような提供方法とすること。
- (7) 食器類は再利用しないこと。

4 従事者の衛生

- (1) 清潔な衣服及び帽子を着用し、毛髪・爪等は清潔に保つこと。必要に応じて、マスク、衛生手袋等を着用すること。
- (2) 手洗いを励行すること。特に、作業開始前及び用便後は、十分に手洗いを行うこと。
- (3) 管理責任者は、作業開始前にすべての従事者の健康状態を確認すること。
- (4) 下痢、腹痛、発熱等の症状がある者や手指に化膿創がある者は、食品に直接接触する作業に従事させないこと。
- (5) 調理従事者は、赤痢菌、サルモネラ属菌を含む検便検査を受診していること。なお、検便検査の項目には、腸管出血性大腸菌及びノロウイルスを含むことが望ましい。

5 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、蓋付きのものを備え、汚液又は汚臭がもれないよう清潔にしておくこと。
- (2) 廃棄物は、食品、容器等を汚染するおそれのない場所に保管すること。

6 管理責任者の設置

- (1) 食品による事故等の発生を防止するために、施設ごとに衛生管理にあたる管理責任者を設置すること。
- (2) 大会期間中、管理責任者は、食品衛生自主管理記録表〔臨時食品営業施設・無料食品提供施設〕（参考様式第3号）を記入すること。

別紙 4

食品関係施設の営業者等が遵守すべき事項（弁当引換所）

県実行委員会及び市町実行委員会が弁当引換所を設置するに当たっては、次の事項に留意し、弁当調製業者に指導すること。

1 引換所の設置及び設備

- (1) 清潔で、直射日光の当たらない風通しの良い場所に設置すること。
- (2) 弁当引換所又は付近の使用しやすい場所に、消毒液を備えた流水式手洗い設備を設けること。
- (3) 弁当保管のための冷蔵設備（弁当引換所に隣接した場所に、冷蔵設備を有する冷蔵庫等を配置している場合を含む。）を設けること。

2 弁当の取扱い

- (1) 購入伝票等の保管を行い、仕入先を明らかにしておくこと。
- (2) 弁当の保管は、冷蔵設備にて行い、次の点に留意すること。
 - ア 冷蔵設備は常に清潔に保っておくこと。
 - イ 冷蔵設備には温度計を設置し、正常に作動していることを確認すること。
 - ウ 冷蔵設備で保管する弁当は、十分冷気が行き渡るよう余裕をもって積載し、かつ、直接床面に接しないようにすること。
- (3) 弁当の引換時間を厳守すること。
- (4) 消費期限を過ぎた弁当は、確実に廃棄すること。
- (5) 健康被害等が発生した際に、調査を容易にするため、どの団体にどの業者の弁当が提供されたかわかるように工夫すること。

3 弁当の早期喫食の呼びかけ

- (1) 弁当引換業務担当者は、弁当を引き換える際には、早期喫食を呼びかけること。
- (2) 弁当引換所には、早期喫食を呼びかける看板等を設置すること。
- (3) 弁当引換中は、早期喫食を呼びかける放送等を行うこと。

4 弁当の引換えの記録

- (1) 弁当の引換えに当たっては、引換え先と弁当調製施設の関連が明確になるようにしておくこと。（事前にリストを作成しておくことが望ましい。）
- (2) 弁当の引換え業務に従事する担当者は次の事項を確認し、弁当の引換記録表（参考様式第7号）に記録しておくこと。
 - ア 弁当の納品時刻
 - イ 庫内温度（納品時、引換え直前）
 - ウ 納品個数
 - エ 製造者

- オ 消費期限
- カ 弁当の引換え時刻（開始、終了）
- キ 引換え個数
- ク 引換え先
- ケ 廃棄時刻
- コ 廃棄個数

5 従事者の衛生

- (1) 清潔な衣服を着用し、毛髪・爪等は清潔に保つこと。必要に応じて、帽子、マスク、衛生手袋等を着用すること。
- (2) 手洗いを励行すること。特に、作業開始前及び用便後は、十分に手洗いを行うこと。
- (3) 管理責任者は、作業開始前にすべての従事者の健康状態を確認すること。
- (4) 下痢、腹痛、発熱等の症状がある者や手指に化膿創がある者は、食品に直接接触する作業に従事させないこと。

6 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、蓋付きのものを備え、汚液又は汚臭がもれないよう清潔にしておくこと。
- (2) 廃棄物は、食品、容器等を汚染するおそれのない場所に保管すること

7 管理責任者の設置

- (1) 食品による事故等の発生を防止するために、弁当引換え所ごとに衛生管理にあたる管理責任者を設置すること。
- (2) 大会期間中、管理責任者は、食品衛生自主管理記録表〔弁当引換え所〕（参考様式第4号）を記入すること。

国体民泊施設一覧表

あて年 月 日
実行委員会

番 号	民泊協力会名 (転用施設の場合は不要)	民家/ その他	名称又は世帯主名	所 在 地	電 話 番 号	FAX 番 号	使 用 期 間	宿泊人数 ^{※1} (人)
							~	

注) 施設ごとの内容を記載した個別票(別紙)を添付すること。

※1) 見込まれる最大の人数を記載のこと。

国体民泊施設の内容(個別票)

整理番号

実行委員会

1 国体民泊施設の名称等

名称又は世帯主名		使用期間	～
所在地			
連絡先			
管理責任者 (民家以外の場合)	氏名		
	連絡先		
宿泊人数	人	受入都道府県 選手団名	

2 国体民泊施設の施設等

建物	建物の構造	木造・鉄筋コンクリート造・鉄骨造 階建	建物の総面積	m ²
	宿泊に使用する 客室数	階 室	宿泊に使用する 客室の延面積	m ²
	寝具数	組	寝具レンタル の有無	有 ・ 無
	使用水	水道水 ・ 井戸水 ・ その他	洗面所の有無	有 ・ 無
浴室	浴室の有無	有 ・ 無	浴室の面積	m ²
	循環ろ過装置	有 ・ 無	有の場合の 使用の有無	有 ・ 無
	浴室のない場合の対応等			
洗濯	洗濯機の 設置場所		洗濯機台数	台
便所	分類	水洗 ・ 汲み取り ・ その他	手洗設備	箇所
	大便器	個	小便器	個

仕出し料理調製施設一覧表

あて

令和 年 月 日
実行委員会

整理番号	施設 の 名 称 (屋 号)	施 設 の 所 在 地	連 絡 先	営 業 者 氏 名 (法 人 名)	発 注 数 量※1 (1回あたり)	仕出し料理配達先※2	備 考

※1) 予定される最大の数量を記載のこと。

※2) 複数の場合は次の行に続けて記載のこと。

臨時食品営業施設一覧表

あて

令和 年 月 日
実行委員会

会場地:

競技名:

整理番号	施設の名称	営業者の氏名(法人名)	営業者の住所(法人の所在地)	営業者連絡先	設置期間	調理等の有無	取扱品目
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		
					~		

※ 1枚の会場図面に施設の設置場所を記載したものを添付すること。
 ※ 施設ごとの内容を記載した個別票(様式第6号別紙)を添付すること。

臨時食品営業施設の内容(個別票)

整 理 番 号	
---------	--

1 臨時食品営業施設の名称等

名 称		設 置 期 間	令和3年 月 日～ 月 日
会 場 地			
営 業 者	氏 名		
	住 所		
	連 絡 先	(携帯番号)	
責 任 者 氏 名	(携帯番号)		
従 事 者 数			

2 取扱品目等

No.	取 扱 品 目	調 理 等 の有無	販 売 (提 供) 予 定 数 量	No.	取 扱 品 目	調 理 等 の有無	販 売 (提 供) 予 定 数 量
1		有・無		8		有・無	
2		有・無		9		有・無	
3		有・無		10		有・無	
4		有・無		11		有・無	
5		有・無		12		有・無	
6		有・無		13		有・無	
7		有・無		14		有・無	

※ 設置場所の見取り図及び設備配置図を添付すること。

※ 営業許可又は届出が必要な品目を取り扱う場合は、営業許可書等の写しを添付すること。

無料食品提供施設の内容(個別票)

整理番号

1 無料食品提供施設の名称等

名称			設置期間	令和3年 月 日～ 月 日
会場地				
代表者	氏名			
	住所			
	連絡先	(携帯番号)		
責任者氏名	(携帯番号)			
従事者数				

2 取扱品目等

No.	取扱品目	調理等の有無	販売(提供)予定数量	No.	取扱品目	調理等の有無	販売(提供)予定数量
1		有・無		8		有・無	
2		有・無		9		有・無	
3		有・無		10		有・無	
4		有・無		11		有・無	
5		有・無		12		有・無	
6		有・無		13		有・無	
7		有・無		14		有・無	

※ 設置場所の見取り図及び設備配置図を添付すること。

※ 営業許可又は届出が必要な品目を取り扱う場合は、営業許可書等の写しを添付すること。

弁当引換所一覧表

あて

令和 年 月 日
実行委員会

会場地：
競技名：

整理 番号	競技名	施設名	設置期間	弁当 の 概数	保管 方法	弁 当 調 製 施 設					
						名 称	施設 の 所在地	営 業 者	連 絡 先	納入責任者 氏 名	納入責任者 携 帯 連 絡 先
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								
			~								

※ 1枚の会場図面に施設の設置場所を記載したものを添付すること。

施設等の衛生状況確認検査結果報告書

令和 年 月 日
保健所

区	分	対象施設数	検査施設数	延べ検査件数	ATP検査件数	拭き取り検査件数	収去検査件数		その他の
							微生物	理化学	
ア	宿泊施設								
イ	弁当調製施設								
ウ	仕出し料理調製施設								
エ	既設食品営業施設								
オ	臨時食品営業施設								
カ	無料食品提供施設								
キ	弁当引換所								
合計		0	0	0	0	0	0	0	0

(記入例) 1施設でATP検査5件、拭き取り検査3件、収去検査2件を実施した場合、延べ検査件数は10件とする。