

令和3年1月25日 第2回宿泊・衛生専門委員会決定事項

## いちご一会とちぎ国体・とちぎ大会 食品衛生対策実施要領

## 1 目的

この実施要領は、「いちご一会とちぎ国体・とちぎ大会 食品衛生対策要項」に基づき、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。）及び会場地市町村実行委員会（以下「会場地委員会」という。）が、相互に連絡調整を図り、栃木県及び会場地市町村（以下「市町村」という。）とともに実施する食品衛生対策に関して必要な事項を定め、いちご一会とちぎ国体・とちぎ大会（以下「両大会」という。）における食品の安全性を確保することを目的とする。

## 2 実施内容

## (1) 対象となる食品提供施設

## ア 営業宿泊施設の調理施設

旅館業法第3条による許可を受けて旅館・ホテル営業又は簡易宿所営業を行う施設（以下「営業宿泊施設」という。）であって、両大会の選手・監督、役員、視察員、報道員及びその他関係者（以下「両大会参加者」という。）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・仕出し料理調製施設

両大会参加者が開・閉会式会場及び競技・練習会場等で喫食する弁当・仕出し料理を調製する施設

## ウ 既設の食品営業施設

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

## エ 臨時の食品営業施設

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

## オ 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

## カ 弁当引換所

両大会会場内に設置される弁当の引換所

## (2) 食品提供施設の把握

栃木県保健福祉部生活衛生課（以下「県生活衛生課」という。）及び保健所（宇都宮市保健所を含む。以下同じ。）は、県委員会及び会場地委員会から次表のとおり管轄の保健所に提出される報告書等により、対象の食品提供施設を把握する。

また、県外の施設については、県生活衛生課を通じ、関係自治体へ食品衛生指導の実施及び報告を依頼する。

なお、会場地委員会は、保健所に提出した報告書等の写しを県委員会に提出し、県委員会は県委員会分と会場地委員会分を合わせて、県生活衛生課へ回送する。

対象施設		提出書類	提出方法
ア 営業宿泊施設の調理施設		営業宿泊施設利用予定報告書 ( 宿舍衛生対策実施要領に定める様式第1号)	県委員会が管轄の保健所に提出 (冬)令和3(2021)年2月末日まで (本・障)令和3(2021)年9月末日まで 提出後に追加・変更した場合には、速やかに追加・変更内容を提出する。
イ 弁当・仕出し料理調製施設		弁当調製施設名簿 ( 弁当調達要項に定める様式第1号)	県委員会及び会場地委員会が管轄の保健所に提出 (冬)令和3(2021)年5月末日まで (本・障)令和3(2021)年9月末日まで 提出後に追加・変更した場合には、速やかに追加・変更内容を提出する。
ウ 既設の食品営業施設	会場内に設置		保健所は食品衛生営業許可台帳により把握
エ 臨時の食品営業施設		臨時食品営業施設設置計画書 (様式第1号)	県委員会及び会場地委員会が管轄の保健所に提出 (冬)開催の概ね3か月前まで (本・障)開催の概ね3か月前まで 提出後に追加・変更した場合には、速やかに追加・変更内容を提出する。
オ 無料食品提供施設		無料食品提供施設設置計画書 (様式第2号)	
カ 弁当引換所		弁当引換所設置計画書 (様式第3号)	

(冬)...国体冬季大会、(本・障)...国体本大会及び全国障害者スポーツ大会

### (3) 監視指導

県生活衛生課及び保健所は、県委員会及び会場地委員会と連携し、公益社団法人栃木県食品衛生協会各支部の協力を得て、次表を目標に対象施設の監視指導を実施する。

対象施設	目標立入回数		指導事項
	両大会前	両大会期間中	
	令和3(2021)年度 ~開催年度		
ア 営業宿泊施設の調理施設	1~2回	必要に応じて	別紙1「食品関係施設の事業者等が遵守すべき事項」及び別紙2「食品提供施設に対する指導および検査」とおり
イ 弁当・仕出し料理調製施設			
ウ 既設の食品営業施設	会場内に設置	1回以上	
エ 臨時の食品営業施設			
オ 無料食品提供施設			
カ 弁当引換所			

#### (4) 食品衛生講習会

県委員会は、県生活衛生課及び保健所と連携し、公益社団法人栃木県食品衛生協会各支部の協力を得て、次により食品衛生講習会を実施する。また、会場地委員会においても、必要に応じて同様の講習会を実施することができる。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

- (ア) 食中毒の予防対策と発生時の対応
- (イ) 従事者の健康管理（検便検査を含む。）と手洗いの徹底
- (ウ) 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

##### イ 受講対象者

対象となる食品提供施設の営業者、食品衛生責任者又は代表者及び関係者とする。

##### ウ 講習会の実施方法

原則として、令和3（2021）年度から両大会開催1か月前までに、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う。なお、県委員会及び会場地委員会が主催する会議・説明会等と上記講習会を併せて実施するなど、計画的かつ効果的に実施する。

#### (5) 広報活動

県生活衛生課及び保健所は、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、食品衛生に関する知識の普及啓発を図る。

#### (6) 食中毒等健康被害発生時の対応

ア 県委員会及び会場地委員会は、食中毒（疑いを含む。）の情報を入手した場合、直ちに発生場所を管轄する保健所に通報するとともに、県生活衛生課に連絡する。なお、宇都宮市実行委員会においては宇都宮市保健所に連絡するものとする。

イ 両大会に関係して食中毒が発生したときは、県生活衛生課及び保健所は栃木県食中毒処理要領（宇都宮市においては宇都宮市食中毒処理要領）に基づき速やかに対応するほか、県委員会及び関係する会場地委員会に情報提供を行う。

#### (7) 緊急連絡体制の整備

県生活衛生課、保健所、県委員会及び会場地委員会が緊密に連携し、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、別記のとおり緊急連絡体制を整備する。

### 3 実施報告

#### (1) 食品衛生講習会

会場地委員会は、この実施要領に基づく食品衛生講習会を実施した場合、その実施結果について、次表のとおり県委員会に報告し、県委員会は県委員会実施分と上記報告を合わせて、速やかに県生活衛生課に情報提供するものとする。

報告書様式	報告期限
食品衛生講習会の実施報告書（様式第4号）	令和3（2021）年度中の実施結果 令和4（2022）年3月末日まで 令和4（2022）年度中の実施結果 実施後速やかに

## （2）食品衛生監視指導

保健所（宇都宮市保健所を除く。）は、この実施要領に基づく食品衛生監視・指導等の実施結果について、次表のとおり県生活衛生課に、宇都宮市保健所においては宇都宮市実行委員会に報告し、県生活衛生課及び宇都宮市実行委員会は、上記の報告を速やかに県委員会に情報提供するものとする。

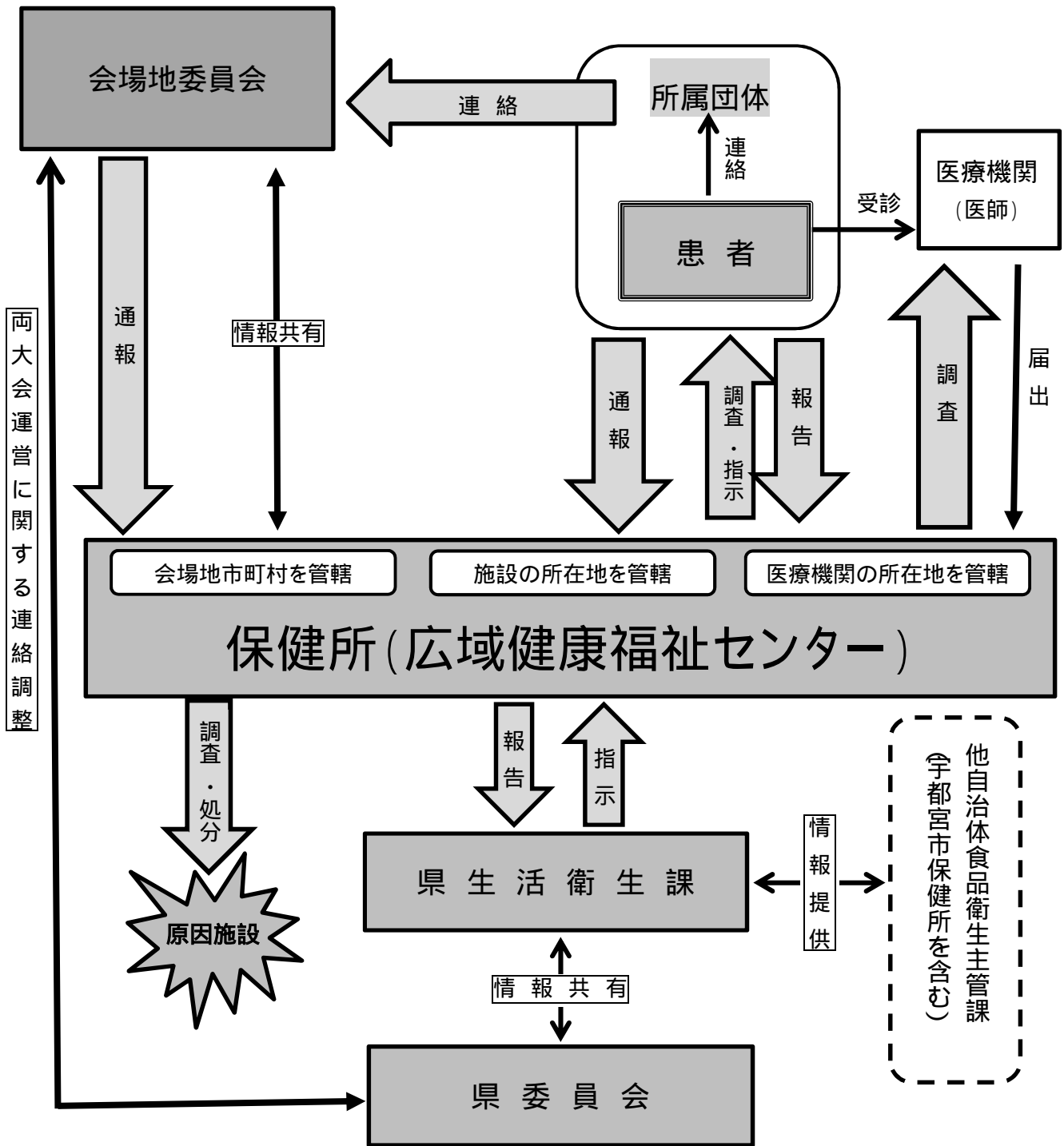
報告書様式	報告期限
食品関係施設の監視指導実施結果報告書（様式第5号） 食品等の検査結果報告書（様式第6号）	令和3（2021）年度中の実施結果 令和4（2022）年3月末日まで 令和4（2022）年度中の実施結果 実施後速やかに

## 4 その他

この実施要領に定めるもののほか、必要な事項は県委員会と県生活衛生課及び宇都宮市保健所が協議の上、別に定めるものとする。

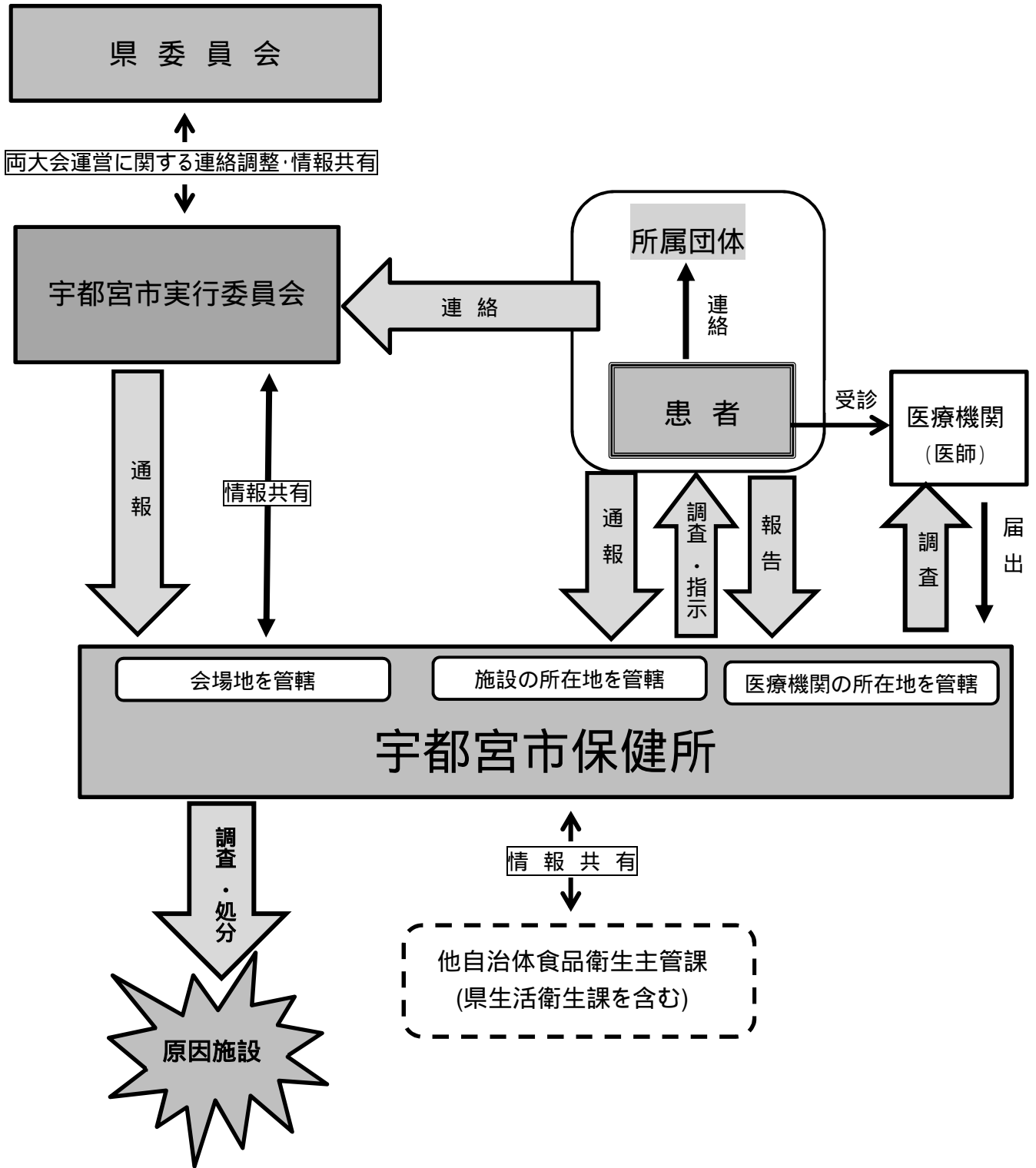
転用施設を配宿先として利用する場合、会場地委員会は管轄の保健所と協議の上、営業宿泊施設の取扱いに準じて食品衛生対策を実施する。

### 食中毒等健康被害発生時の緊急連絡体制(宇都宮市を除く栃木県)



患者所属団体は、直ちに管轄保健所へ通報するとともに会場地委員会に連絡する。  
会場地委員会は、上記連絡のほか実施本部等を通して食中毒に関する情報を得た場合は、直ちに管轄の保健所へ通報する。  
大会関係者に対して、食中毒が疑われる情報を入手した場合、速やかに患者を医療機関に受診させるとともに、管轄の保健所に通報するように周知する。

# 食中毒等健康被害発生時の緊急連絡体制(宇都宮市)



患者所属団体は、直ちに宇都宮市保健所へ通報するとともに宇都宮市実行委員会に連絡する。宇都宮市実行委員会は、上記連絡のほか実施本部等を通して食中毒に関する情報を得た場合、直ちに宇都宮市保健所に通報する。

大会関係者に対して、食中毒が疑われる情報を入手した場合、速やかに患者を医療機関に受診させるとともに、宇都宮市保健所に通報するように周知する。

食中毒等健康被害発生時の連絡先一覧

保健所	所在地	連絡先 (食品衛生担当課)	管轄地域
県西健康福祉センター (県西保健所)	〒322-0068 鹿沼市今宮町 1664-1	TEL:0289-64-3028 FAX:0289-64-3059	鹿沼市、日光市
県東健康福祉センター (県東保健所)	〒321-4305 真岡市荒町 116-1	TEL:0285-83-7220 FAX:0285-84-7438	真岡市、益子町 茂木町、市貝町 芳賀町
県南健康福祉センター (県南保健所)	〒323-0811 小山市犬塚 3-1-1	TEL:0285-22-4235 FAX:0285-21-0175	小山市、栃木市 下野市、上三川町 野木町、壬生町
県北健康福祉センター (県北保健所)	〒324-8585 大田原市住吉町 2-14-9	TEL:0287-22-2364 FAX:0287-23-9433	大田原市、那須塩原市 矢板市、さくら市 那須烏山市、那須町 塩谷町、高根沢町 那珂川町
安足健康福祉センター (安足保健所)	〒326-0032 足利市真砂町 1-1	TEL:0284-41-5897 FAX:0284-41-6907	足利市、佐野市
宇都宮市保健所 (宇都宮市生活衛生課)	〒321-0974 宇都宮市竹林町 972	TEL:028-626-1111 FAX:028-627-9244	宇都宮市

県担当課及び県実行委員会

担当部署	所在地	連絡先
栃木県保健福祉部 生活衛生課	〒320-8501 宇都宮市塙田 1-1-20	TEL:028-623-3109 FAX:028-623-3116
栃木県国体・障害者スポーツ大会局 施設調整課 宿泊・輸送担当 (県委員会事務局・衛生担当)	〒320-8501 宇都宮市塙田 1-1-20	TEL:028-623-3846 FAX:028-623-3527

臨時食品営業施設設置計画書

保健所長 様

令和 年 月 日

実行委員会

<対象となる大会の区分>

	いちご一会とちぎ国体(冬季 スケート・アイスホッケー競技会)
	いちご一会とちぎ国体(本大会)
	いちご一会とちぎ大会(障スポ)

会場地: 競技場

整理番号	設置期間	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	調理等の有無	取扱品目
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						
	~						

施設ごとの内容を記載した個別票(様式第1号別紙)を添付すること。  
 原則、客に提供する直前に加熱処理されない食品の調理行為は認めない。



## 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	月 日 ~ 月 日
所在地			
営 業 者	氏 名		
	住 所		
	連絡先		
責 任 者 氏 名			
従 事 者 数			

## 2 取扱品目等

No.	取扱品目	調理等の有無	販売予定数量	No.	取扱品目	調理等の有無	販売予定数量
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。



## 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	月 日 ~ 月 日
所在地			
代 表 者	氏 名		
	住 所		
	連 絡 先		
責 任 者 氏 名			
従 事 者 数			

## 2 取扱品目等

No.	取扱品目	調理等の有無	提供予定数量	No.	取扱品目	調理等の有無	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。







## 食品等の検査結果報告書

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	収去検査件数			収去検体数
						一般細菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	
ア	営業宿泊施設の調理施設								
イ	弁当・仕出し料理調製施設								
ウ	(ア) 既設の食品営業施設								
	(イ) 臨時の食品営業施設								
	(ウ) 無料食品提供施設								
	(エ) 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、一般細菌数3件、大腸菌群2件、黄色ブドウ球菌2件実施した場合、延べ検査件数は12件とする。

## 食品関係施設の事業者等が遵守すべき事項

両大会に係る食品提供施設の事業者等は、法令に基づく衛生管理を徹底の上、次の事項について遵守すること。

### 1 食品提供施設

#### (1) 営業宿泊施設の調理施設

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

#### (2) 弁当・仕出し料理調製施設

両大会参加者が開・閉会式会場及び競技・練習会場等で喫食する弁当・仕出し料理を調製する施設

#### (3) 既設の食品営業施設

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

#### (4) 臨時の食品営業施設

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

#### (5) 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

#### (6) 弁当引換所

両大会会場内に設置される弁当の引換所

### 2 共通の遵守事項

#### (1) 衛生管理状況の点検・記録

ア 両大会開催期間中、食品衛生責任者等（食品衛生責任者及び下記4、5により設置する管理責任者をいう。以下同じ。）は、施設の衛生管理計画に基づく記録表の他に以下の記録表により衛生管理状況を点検し記録すること。

(ア) 食品衛生自主管理記録表[営業宿泊施設の調理施設・既設の食品営業施設]（参考様式第1号）

(イ) 食品衛生自主管理記録表[弁当・仕出し料理調製施設]（参考様式第2号）

(ウ) 食品衛生自主管理記録表[臨時の食品営業施設・無料食品提供施設]（参考様式第3号）

(エ) 食品衛生自主管理記録表[弁当引換所]（参考様式第4号）

イ 食品衛生責任者等は、食品衛生講習会を受講すること。

#### (2) 調理従事者等の健康管理

ア 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、概ね両大会開催前に検便を受け、食品により媒介される可能性のある病原体（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌等）の感染の有無を確認すること（1 食品提供施設（7）弁当引換所を除く）。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。

イ 上記検便結果で陽性の場合、再検査で陰性を確認するまでは、食品に直接接触する作業に従事させないこと。

ウ 食品衛生責任者等は、作業開始前に全ての調理従事者等（調理従事者及び配膳又は容器包装に入れられた食品を取り扱う作業に従事する者。以下同じ。）の健康状態（嘔吐、下痢、手指の傷等）の確認を行うこと。



エ 下痢、嘔吐、発熱等の症状がある場合や、手指に化膿創がある場合は、食品に直接接する作業に従事させないこと。

オ 調理従事者は、感染を防止するため、日常生活の中で胃腸炎症状を呈した者の吐物や排泄物の処理を行うことを避けること。

(3) 調理従事者等の服装

ア 調理従事者等は、清潔な外衣及び専用の履物を着用し、必要に応じて帽子、マスク、手袋を着用すること。

イ 調理従事者等は、腕時計、指輪、つけ爪などは外す。帽子は毛髪がはみ出ないように着用し、爪は短く清潔に保つこと。

(4) 手洗いの徹底

ア 石けん、消毒液、ペーパータオル等を備えた手洗い設備を常に使用できる状態にしておくこと。なお、手洗い設備は、手を触れずに給水栓が開閉でき、40 前後の温湯が給水される構造であることが望ましい。

イ 調理従事者等は、次のタイミングで手洗いを行うこと。

(ア) 作業開始前及びトイレの使用後

(イ) 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

(ウ) 食品に直接触れる作業に当たる直前

(エ) 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

(オ) 配膳の前

ウ 調理従事者等は、次の手順を参考に、適切な方法で手洗いを行うこと。

(ア) 手を水で濡らし、石けんをつける。

(イ) 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30 秒程度)

(ウ) 石けんをよく洗い流す。(20 秒程度)

(エ) 使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)

(オ) 消毒用アルコールをかけて手指によくすりこむ。

作業開始前及びトイレの使用後は、(ア)～(ウ)の手順を2回繰り返す。

### 3 食品提供施設(1)～(3)に対する個別の遵守事項

(1) 施設(調理場)の衛生管理

ア 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。

イ 施設内は整理整頓し、不必要な物品等を置かないこと。

ウ 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。

エ 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。

オ 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。

カ 排水溝は、排水が適切に行われるよう清掃、補修すること。

キ トイレは、定期的に清掃、消毒を行い、常に清潔にすること。

(ア) 従事者用トイレの便器、床の消毒

1,000mg/L 次亜塩素酸ナトリウム液又はこれと同等の効果を有する方法で消毒すること。

(2) 設備等(設備、調理機械・器具)の衛生管理

ア 調理機械・器具は、十分に洗浄・消毒するとともに、衛生的に保管すること。

(ア) 調理器具、食器等の消毒

80、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で消毒すること(参考 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」)。

イ 調理機械・器具に、故障又は破損がある場合は、速やかに補修すること。

ウ 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。

エ 手指が触れる場所(給水栓、冷蔵庫取っ手、スイッチボタン、ドアノブ等)は、十分に清掃消毒し、清潔を保つこと。

(ア) 調理器具、食器等の消毒

200mg/L 次亜塩素酸ナトリウム液又はこれと同等の効果を有する方法で消毒すること。

オ まな板、包丁、ふきん等は、よく洗浄・消毒され、食品及び用途ごとに区分して使用すること。

カ 冷蔵庫及び冷凍庫内は、整頓し、清潔に保ち、相互汚染防止のため区分け保存をすること。

キ 冷蔵庫及び冷凍庫は、温度管理を十分に行うこと。

(3) 使用水の管理

ア 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。

イ 滅菌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とともに、遊離残留塩素濃度が適正であることを確認すること。

(4) 食品の取扱い

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すること。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。

ア 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。

イ 調理済み食品は、前日調理は避け、提供までの時間をできるだけ短くするよう調理計画を立て、調理後、直ちに提供されるもの以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するため必要に応じて冷蔵又は温蔵保管すること(食中毒菌の発育至適温度帯である20~50を避け、概ね10以下又は65以上で管理)。

ウ 調理は、相互汚染のないよう衛生的に行うこと。

エ 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200mg/Lの溶液に、5分間(100mg/L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を行うこと。

オ 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。

カ 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。

キ 提供食数にかかわらず、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、前記の規定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。

【例】

- ・弁当（仕出し料理）の場合、1食分を余分に調製し、容器ごと検食として保管する。
- ・仕切りの入った検食容器がない場合は、未使用の合成樹脂製の袋で代用する。  
（1品毎に袋に入れて口をしぼる。1食分をまとめて袋に入れて口をしぼる。）

ク 弁当・仕出し料理の調製（食品提供施設（2））

（ア） 弁当・仕出し料理の主食及び副食は、十分に放冷した後、詰め合わせる。

（イ） 次の事項を弁当の容器包装に表示すること。

名称、原材料名（アレルギー、遺伝子組換え等の表示を含む）、食品添加物、消費期限（時刻まで）、保存方法、製造所所在地・製造者名等食品表示法で規定している事項

（ウ） 早期の喫食を喚起する旨、弁当の容器包装又は添付チラシ等に記載するよう努めること。

（エ） 配送に当たっては、次の事項に留意し、弁当の温度を 10 以下で管理すること。

- ・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等を使用し運搬すること。
- ・保冷箱等により輸送する場合は、直射日光が当たらないように運搬し、輸送前後の保冷箱等内の温度を測定し、一定であることを確認すること。
- ・弁当の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）、衛生管理を行うこと。
- ・弁当引換所で長時間保管されることがないように喫食時間に合わせて納品すること。
- ・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品すること。

（5）廃棄物の処理

ア 廃棄物容器は、蓋があり、汚液又は汚臭がもれないよう清潔にしておくこと。

イ 廃棄物は、食品等を取扱い、保管する場所に置かないこと。

ウ 清掃用具は専用の場所に保管すること。

（6）記録の作成及び保管

食品衛生責任者は、施設の衛生管理計画に基づく記録の他に以下の記録を作成し、整理して保管すること。

ア 衛生管理

「衛生管理記録表」（参考様式第5号）及び「調理従事者等の健康状況」（参考様式第6号）

イ 提供したメニュー

ウ その他次の事項

（ア）調理従事者等及び家族等同居者の健康状況

（イ）水道水以外の水を使用している場合の遊離残留塩素濃度

（ウ）その他

#### 4 食品提供施設(4)(5)に対する個別の遵守事項

##### (1) 取扱品目

取扱品目は、原則として、完成品、半完成品若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。

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)

クリーム類(ソフトクリーム、生クリーム等)(既製品の盛付のみ)

飲料水類(既製品の注ぎ分けのみ)

##### (2) 適切な取扱設備

ア 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。

イ 食品が直接日光にあたらぬ設備とすること。

ウ 消毒液を備えた流水式手洗い設備を設けること。

エ 取り扱う食品の保存方法により、冷凍庫・冷蔵庫等保存設備を設けること。

##### (3) 食品の取扱い

ア 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。

イ 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。

ウ 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)(ノロウイルスによる汚染の可能性のある食品の場合は85~90 で90秒)加熱すること。

エ 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。

オ 購入後会場内で速やかに喫食できる提供方法とすること。

カ 容器は使い捨てで、かつ衛生的なものを使用すること。

##### (4) 廃棄物の処理

ア 廃棄物は、処理方法に応じて分別し、適正に処理すること。

イ 廃棄物容器及びその周辺は、常に清潔にしておくこと。

##### (5) 管理責任者の設置

ア 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当たる管理責任者(露店営業施設については食品衛生責任者)を設置すること。

イ 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。

## 5 食品提供施設（6）に対する個別の衛生指導事項

### （1）弁当引換所の設置基準

- ア 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。
- イ 食品が直接日光に当たらない設備とすること。
- ウ 弁当引換所の設置者は、弁当引換所又は付近の使用しやすい場所に、手洗い設備を確保すること。弁当引換所に確保できない場合は、アルコール噴霧式消毒器を弁当引換所に設置すること。

### （2）弁当の取扱い

- ア 弁当の保管
  - （ア）納品された弁当は、保冷库等で保管すること（弁当引換所に隣接した場所に、保冷車等を配置している場合を含む）。
  - （イ）保冷库は常に清潔に保つとともに、隔測温度計を設置し、保冷機能が保たれていることを確認すること。
- イ 弁当の引渡し
  - （ア）弁当の引換時間を厳守すること。
  - （イ）弁当を両大会参加者に引き渡す際の呼びかけ、張り紙、場内放送、チラシ添付等の方法により、早期の喫食と併せて持ち帰りの禁止を呼びかけること。
- ウ 弁当の廃棄
  - 消費期限を過ぎた弁当は確実に廃棄すること。

### （3）弁当の引換えの記録

- ア 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。
- イ 弁当引換所ごとに衛生管理に当たる管理責任者をおくこと。
- ウ 管理責任者は、弁当の納品から引換えに関する次の事項について「弁当の引換え記録表」（参考様式第7号）により記録すること。
  - （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

### （4）廃棄物の処理

- ア 廃棄物は、処理方法に応じて分別し、適正に処理すること。
- イ 廃棄物容器及びその周辺は、常に清潔にしておくこと。

食品衛生自主管理記録表 [営業宿泊施設の調理施設・既設の食品営業施設]

大会期間中は毎日点検しましょう。

定時的に、×のチェックを行い、×の項目はすぐに改善しましょう。( 良好、×不良)

点検項目		点検月日							メモ
		/	/	/	/	/	/	/	
一般	1	施設、設備、人的能力に応じた食品の取扱い、適切な発注管理を行っているか。							
施設の管理	2	施設の内外、その周囲及び出入口の清掃は良好か。							
	3	施設内に不必要な物品が放置されていないか。							
	4	天井、壁、床等に破損箇所はないか。							
	5	室内の採光、換気、照明は十分か。							
	6	ネズミ、ゴキブリ等の侵入防止は完全か(窓、出入口、排水溝)。駆除を実施しているか、記録はしているか。							
	7	排水溝は清掃、補修がされているか							
	8	便所は清潔か。手洗いに石けん、消毒液、タオルペーパーを備えているか。							
	9	手洗い設備は使用できる状態か。また、石けん、消毒液、タオルペーパーを備えているか。							
	調理器具等	10	調理器具は十分洗浄殺菌するとともに、衛生的に保管されているか。破損箇所はないか。						
11		まな板、包丁、ふきん等は、よく洗浄・消毒され、食品及び用途ごとに区分して使用しているか。							
12		冷蔵庫・冷凍庫内は、整頓され、清潔で、相互汚染防止のための区分け保存をしているか。							
13		冷蔵庫・冷凍庫に温度計を備え、常に正しく作動しているか。							
給水管理	14	使用水の検査(臭い、味、色、にごり、異物、残留塩素濃度)を実施したか。							
原材料及び食品の取扱い	15	原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、日付、表示等の点検を行っているか。							
	16	購入伝票等の保管を行っているか。							
	17	必要以上に作り置きせず、調理後、速やかに提供しているか。							
	18	生で提供する野菜、果物等は十分洗浄し、必要に応じて殺菌しているか。							
	19	食品は、中心部まで十分加熱しているか。							
	20	盛り付けに衛生手袋等を使用しているか。							
	21	検食は、適正に保管されているか。							
廃棄物の	22	廃棄物容器は、蓋があり、清掃され、置き場所は適当か。							
	23	清掃用具は専用の場所に保管しているか。							
調理従事者等の衛生管理	24	下痢・おう吐・発熱又は手指に化膿創をもつ者が直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	25	家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。							
	26	清潔な作業着、帽子、履物、マスクを着用しているか。							
	27	爪を短く切り、作業前、用便後等は必ず手を洗っているか。							
情報提供	28	決められた場所以外で、更衣、喫煙、食事をしていないか。							
	29	提供した食品が原因と疑われる健康被害が発生した場合は、速やかに保健所に報告すること。							
食品衛生責任者の署名									

食品衛生講習会を受講し、講習の内容を調理従事者等に伝達すること。

食品衛生自主管理記録表 [弁当・仕出し料理調製施設]

大会期間中は毎日点検しましょう。

定時的に、×のチェックを行い、×の項目はすぐに改善しましょう。( 良好、×不良)

点検項目		点検月日							メモ
		/	/	/	/	/	/	/	
一般	1	施設、設備、人的能力に応じた食品の取扱い、適切な発注管理を行っているか。							
施設の管理	2	施設の内外、その周囲及び出入口の清掃は良好か。							
	3	施設内に不必要な物品が放置されていないか。							
	4	天井、壁、床等に破損箇所はないか。							
	5	室内の採光、換気、照明は十分か。							
	6	ネズミ、ゴキブリ等の侵入防止は完全か(窓、出入口、排水溝)。駆除を実施しているか。記録はしているか。							
	7	排水溝は清掃、補修がされているか							
	8	便所は清潔か。手洗いに石けん、消毒液、タオルペーパーを備えているか。							
	9	手洗い設備は使用できる状態か。また、石けん、消毒液、タオルペーパーを備えているか。							
	調理器具等	10	調理器具は十分洗浄殺菌するとともに、衛生的に保管されているか。破損箇所はないか。						
11		まな板、包丁、ふきん等は、よく洗浄・消毒され、食品及び用途ごとに区分して使用しているか。							
12		冷蔵庫・冷凍庫内は、整頓され、清潔で、相互汚染防止のための区分け保存をしているか。							
13		冷蔵庫・冷凍庫に温度計を備え、常に正しく作動しているか。							
給水管理	14	使用水の検査(臭い、味、色、にごり、異物、残留塩素濃度)を実施したか。							
原材料及び食品の取扱い	15	原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、日付、表示等の点検を行っているか。							
	16	購入伝票等の保管を行っているか。							
	17	必要以上に作り置きせず、調理後、速やかに提供しているか。							
	18	生で提供する野菜、果物等は十分洗浄し、必要に応じて殺菌しているか。							
	19	食品は、中心部まで十分加熱しているか。							
	20	盛り付けに衛生手袋等を使用しているか。							
	21	主食及び副食は十分に放冷した後詰め合わせているか。							
	22	弁当類にあっては、製造所所在地、氏名、消費期限等法定事項を明確に記載しているか。							
	23	輸送中の温度管理を適正に行うとともに、短時間での配送に努めているか。							
廃棄物の	24	検食は、適正に保管されているか。							
	25	廃棄物容器は、蓋があり、清掃され、置き場所は適当か。							
調理従事者等の衛生管理	26	清掃用具は専用の場所に保管しているか。							
	27	下痢・おう吐・発熱又は手指に化膿創をもつ者が直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	28	家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。							
	29	清潔な作業着、帽子、履物、マスクを着用しているか。							
	30	爪を短く切り、作業前、用便後等は必ず手を洗っているか。							
情報提供	31	決められた場所以外で、更衣、喫煙、食事をしていないか。							
	32	提供した食品が原因と疑われる健康被害が発生した場合は、速やかに保健所に報告すること。							
食品衛生責任者の署名									

食品衛生講習会を受講し、講習の内容を調理従事者等に伝達すること。

大会会場名：

食品衛生自主管理記録表 [臨時の食品営業施設・無料食品提供施設]

大会期間中は毎日点検しましょう。

定時的に、×のチェックを行い、×の項目はすぐに改善しましょう。( 良好、×不良)

点 検 項 目		点 検 月 日							メモ
		/	/	/	/	/	/	/	
施設の管理	1	施設やその周辺はよく清掃されているか。							
	2	テント張り等で防塵・防水措置をしているか。日光は直接、食品に当たらないか。							
	3	保存基準のある食品を取り扱う場合は、温度計のある冷蔵等設備を設けているか。							
	4	消毒液を有する流水式の手洗い設備が施設内又は隣接した場所にあるか。							
	5	消毒用アルコールスプレー等を備え、活用しているか。							
給水管理	6	使用水は飲用適なものであるか。							
原材料及び食品の取扱い	7	取扱品目は問題ないか( )							
	8	原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、日付、表示等の点検を行っているか。							
	9	下処理は衛生的な施設で行ったか。							
	10	原材料の運搬は衛生的か。							
	11	原材料は適切な温度で保管しているか。							
	12	食品は、中心部まで十分加熱しているか。							
	13	未加熱の食材を提供していないか。							
	14	容器は使い捨ての衛生的なものを使用しているか。							
	15	購入後に速やかに喫食される提供方法であるか。							
	16	食品衛生上の能力を超えた販売をしていないか。							
無料食品提供施設	17	消費期限又は賞味期限を超えて食品を販売していないか。							
	18	容器包装に入れられた食品に適正な表示があるか。							
廃棄物の	19	廃棄物容器は、蓋があり、清掃され、置き場所は適当か。							
	20	清掃用具は専用の場所に保管しているか。							
従事者の衛生管理	21	下痢・おう吐・発熱又は手指に化膿創をもつ者が直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	22	家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。							
	23	清潔な作業着、帽子、履物、マスクを着用しているか。							
	24	爪を短く切り、作業前、用便後等は必ず手を洗っているか。							
	25	決められた場所以外で、更衣、喫煙、食事をしていないか。							
情報提供	26	提供した食品が原因と疑われる健康被害が発生した場合は、速やかに保健所に報告すること。							
管理責任者(食品衛生責任者)の署名									

食品衛生講習会を受講し、講習の内容に従事者に伝達すること。



大会会場名：

食品衛生自主管理記録表 [弁当引換所]

大会期間中は毎日点検しましょう。

定時的に、×のチェックを行い、×の項目はすぐに改善しましょう。( 良好、×不良)

点 検 項 目		点 検 月 日							メモ
		/	/	/	/	/	/	/	
施設 の 管 理	1	施設やその周辺はよく清掃されているか。							
	2	テント張り等で防塵・防水措置をしているか。日光は直接、食品に当たらないか。							
	3	弁当を保管するための保冷库等はあるか。							
	4	保冷库等に温度計はあるか。また、正常に機能しているか。							
	5	保冷库は清潔か。							
	6	消毒液を有する流水式の手洗い設備が施設内又は隣接した場所にあるか。							
	7	消毒用アルコールスプレー等を備え、活用しているか。							
食品 の 取 扱 い	8	仕入れ伝票等の保管を行っているか。							
	9	弁当類は保冷库等で保管しているか。							
	10	弁当の引換時間は守られているか。							
	11	消費期限を過ぎた弁当を確実に廃棄しているか。							
早期 喫 食 対 策	12	早期喫食を呼びかける看板等を設置しているか。							
	13	早期喫食を呼びかけるチラシ等を弁当に添付しているか。							
	14	弁当引換業務についての記録をとっているか。							
廃 棄 物 の 管 理	15	廃棄物容器は、蓋があり、清掃され、置き場所は適切か。							
	16	清掃用具は専用の場所に保管しているか。							
従 事 者 の 衛 生 管 理	17	清潔な作業着、帽子、履物、マスクを着用しているか。							
	18	爪を短く切り、作業前、用便後等に手の洗浄消毒を行っているか。							
	19	決められた場所以外で、更衣、喫煙、食事をしていないか。							
	20	従事者やその家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。							
管理責任者の署名									

食品衛生講習会を受講し、講習の内容に従事者に伝達すること。

## 衛生管理記録表

品名					
製造年月日	令和	年	月	日	
消費期限	令和	年	月	日	時
調理予定数					個
調理数量					個

作業開始時間			:	
原材料の前処理	開始時間			:
	終了時間			:

### 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録

	冷蔵庫 1	冷蔵庫 2	冷凍庫 1	冷凍庫 2	
作業前					
作業後					
実施者					

### 使用水の検査記録

項目	結果	実施者	水質検査
臭い			検査実施日 月 日  結果
味			
色			
にごり			
異物			
残留塩素			

### 加熱食品の管理記録

品名					
中心温度					
加熱時間	分	分	分	分	分
放冷時間	分	分	分	分	分
実施者					

### 非加熱食品の管理記録

品名					
放冷時間	分	分	分	分	分
実施者					



## 弁当の引換え記録表

会場地：\_\_\_\_\_

引換日：令和 年 月 日

製造者	納品時刻	庫内温度		納品個数	消費期限	引換時刻		引換個数	引換先	廃棄時刻	廃棄個数	責任者署名
		納品時	引換直前			開始	終了					
	：					：	：			：		
	：					：	：			：		
	：					：	：			：		
	：					：	：			：		
	：					：	：			：		
	：					：	：			：		
	：					：	：			：		
	：					：	：			：		

会場内の引換所1か所につき1枚で使用する。

## 食品提供施設に対する指導及び検査

### 1 食品提供施設

#### (1) 営業宿泊施設の調理施設

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

#### (2) 弁当・仕出し料理調製施設

両大会参加者が開・閉会式会場及び競技・練習会場等で喫食する弁当・仕出し料理を調製する施設

#### (3) 既設の食品営業施設

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

#### (4) 臨時の食品営業施設

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

#### (5) 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

#### (6) 弁当引換所

両大会会場内に設置される弁当の引換所

### 2 食品衛生講習会

県委員会は、県生活衛生課及び保健所と連携し、食品提供施設の事業者等を対象とした食品衛生講習会を実施する。また、会場地委員会においても、必要に応じて同様の講習会を実施することができる。

食品衛生講習会の内容については、別紙1「食品提供施設が遵守すべき事項」、食品衛生法に係る事項及び食中毒の予防に関することとする。

### 3 立入調査

食品提供施設(1)～(3)を管轄する保健所等は、「施設調査票」(様式第1号)に基づき当該施設の立入調査を実施し、不備な事項があれば改善指導及びその履行確認を行う。

特に、弁当調製施設等危害度の高い施設又は衛生管理に不備が認められる施設については、立入調査時の施設の拭き取り検査及び食品の収去検査を実施する。

### 4 施設の拭き取り検査

保健所は、1食品提供施設(1)～(3)について、必要に応じてATP簡易測定器等を用いて拭き取り検査を実施し、その結果に基づき効果的に指導する。拭き取りは、包丁、まな板、冷蔵庫内、冷蔵庫取っ手、給水栓、スイッチ、ドアノブ(トイレを含む)等、主に食品又は手指が直接触れる箇所を対象とする。検査結果及び結果に基づく指導事項は、「ATP検査結果」(様式第2号)に記録する。洗浄後の汚染度が高い箇所については、適切な方法により洗浄後、再検査を行う。

## 5 食品検査

保健所は、食品提供施設( 2 )の営業者に対し自主検査の実施及び結果報告を指導するとともに、必要に応じて収去検査を実施し、その結果に基づき必要な措置を講じる。

### ( 1 ) 対象食品

両大会期間中に提供される弁当・仕出し料理の副食( 2 品以上 )

### ( 2 ) 時期

ア 冬季大会において食品を提供する施設

令和3( 2021 )年 9月～11月

イ 本大会・障害者スポーツ大会において食品を提供する施設

令和4( 2022 )年 4月～6月

### ( 3 ) 項目及び判定

旧「弁当及びそうざいの衛生規範」に基づき、次の検査項目及び判定基準とする。

検査食品	検査項目	判定基準
卵焼、フライ等の加熱処理したもの	細菌数( 生菌数 )	検体 1 g につき 100,000 以下であること
	大腸菌群	陰性であること
	黄色ブドウ球菌	陰性であること
サラダ、生野菜等の未加熱処理のもの	細菌数( 生菌数 )	検体 1 g につき 1,000,000 以下であること

### ( 4 ) 措置

ア ( 3 ) の判定基準を超えた場合は、当該施設の立入調査を実施し、原因究明及び再発防止を指導する。

イ 再発防止対策実施後、その効果を確認するため、再度の自主検査( 必要に応じて収去検査実施 ) を指導する。

## 施設調査票

No.1

調査年月日	令和 年 月 日	調査者	
施設の名称		対応者	
施設の所在地			
業種			
調理従事者数	人		
使用水	使用水の種類	上水道・簡易水道・専用水道・井戸水・その他( )	
	滅菌装置	有・無	滅菌装置維持管理状況
	遊離残留塩素濃度	mg/L (使用水の種類にかかわらず測定)	
厨房内	手洗い設備		
	清掃状況		
	そ族昆虫対策 (生息・侵入防止・駆除)		
冷蔵庫・冷凍庫	庫内温度		
	衛生状態		
	食品毎の区分		
調理器具類	洗浄消毒方法		
	保管方法		
廃棄物	調理場内保管		
	排出経路		

	実施日	食品名	検査結果			
			一般細菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	判定
自主検査						適・不適
						適・不適
						適・不適
						適・不適
						適・不適
	調理従事者の検便	実施日：令和 年 月 日 実施人数： 人 結果： 適 人、 不適 人 （不適内容 ）				
検食	保管状況 (量・日数等)					
その他の確認・指示						
履行確認						



収去検査結果						
実施日	検体内訳	加熱の有無	検査結果			
			一般細菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	判定
/		有・無				適・不適
/		有・無				適・不適
/		有・無				適・不適
/		有・無				適・不適
/		有・無				適・不適
/		有・無				適・不適
/		有・無				適・不適
/		有・無				適・不適
/		有・無				適・不適
/		有・無				適・不適
検査結果に基づく指導事項等						

## A T P 検査結果

施設名 \_\_\_\_\_

A T P 測定結果						
実施日	実施箇所	1回目測定		改善策	2回目測定	
/	(例)まな板	700	B	再洗浄	300	A
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
検査結果に基づく指導事項等						

## A T P 拭き取り検査判定基準 (参考)

検査場所	管理基準値 ( R L U )			拭き取り方法
	合格 A	要注意 B	不合格 C	
手 指	< 1, 500	1500 ~ 3000	> 3, 000	手のひら縦横、指の間、指先など
ま な 板	< 500	500 ~ 1000	> 1, 000	中央付近 10 c m 四方
包 丁	< 200	200 ~ 400	> 400	刃の両面、持ち手と刃の継ぎ目
調 理 台	< 200	200 ~ 400	> 400	表面 5 箇所の 10 c m 四方
バ ッ ト	< 200	200 ~ 400	> 400	汚れが残りやすい角部分
冷蔵庫取っ手	< 200	200 ~ 400	> 400	取っ手全体の内側外側

平滑なもの(ステン、ガラス等) : 200RLU 凸凹のあるもの傷つきやすいもの : 500RLU

拭き取りは、洗浄後、消毒・殺菌前に行うこと。

拭き取りは、綿棒が軽くしなる程度の一定の圧力により行うこと。

数値は、A (合格)、B (要注意)、C (不合格) の3段階で判定すること。

判定がB又はCの場合は、再洗浄等を指導後、再度測定を行うこと。