

食品提供施設の営業者等が遵守すべき事項

両大会に係る食品提供施設の営業者等は、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) 食事提供施設

両大会参加者が利用する営業宿泊施設において、施設内での食事提供ができない場合に斡旋する食事提供が可能な施設

(3) 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

(4) 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

(5) 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、加工若しくは製造または販売を行う施設

(6) 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、加工若しくは製造または販売を行う施設

(7) 無料食品提供施設

ふるまいを目的として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

(8) 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(食品衛生責任者および下記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・食事提供施設・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1か月の間に検便を受け、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(8) 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は、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(調理従事者および配膳また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。)および同居する家族等の健康状態(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、食品に直接接触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、清潔な外衣およ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る構造であること。また、40℃前後の温水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)作業開始前およびトイレの使用後
 - (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。

※作業開始前およ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)～(5)に対する個別の遵守事項

(1)施設(調理場)の衛生管理

- ア 施設およびその周辺は、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 窓および出入口は、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また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。調理器具、食器等は、80℃、5分間以上また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、故障また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、十分に清掃し、清潔を保つこと。200mg/L 次亜塩素酸ナトリウム液また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、食品および用途ごとに区分して使用すること。

カ 冷蔵庫および冷凍庫内は、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 冷蔵庫および冷凍庫は、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(国スポ・障スポ開催前の1年以内を目途)に水質検査を受け、基準に適合していることを確認すること。

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、適切に管理およ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およ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また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℃以下または 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 生肉(たたき、湯引きを含む。)の提供をしないこと。

オ 野菜および果物を、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)また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。

カ 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。

キ 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および適宜交換することを徹底すること。

ク 同一メニューで50食以上提供する食品については、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食以上または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。)

ケ 仕出し料理および弁当の調製(1 食品提供施設(3)、(4))

(ア)仕出し料理および弁当の主食および副食は、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、弁当の容器包装また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、汚液また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)記録の作成および保管

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)および「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)調理従事者等およ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(6)、(7)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 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)
- ③ 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ない設備とすること。
- ウ 消毒液を備えた流水式手洗い設備を設けること。ただし、施設の周辺に当該設備がある場合は、この限りではない。
- 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以外の施設を使用する場合は、会場周辺にある公的に使用できる調理室等であって、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がある食品の場合は 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、卵およ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 廃棄物容器およびその周辺は、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。

5 食品提供施設(8)に対する個別の遵守事項

(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 弁当を直射日光のあたらない場所に保管・陳列できる設備とすること。
- ウ 弁当引換所の設置者は、弁当引換所また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、引換直前まで 10℃以下の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 廃棄物容器およびその周辺は、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・食事提供施設・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
			/	/	/	/	/	/	/	
施設 の 衛 生 管 理	1	施設およびその周辺は清掃され、清潔な状態か。								
	2	施設内は整理整頓され、不必要な物品が置かれていないか。								
	3	施設の内壁、天井、床は、清潔で、破損はないか。								
	4	施設内の採光、照明、換気は十分か。 温度(25℃以下)、湿度(80%以下)は適切か。								
	5	窓や出入口を開放していないか。開放する場所には、網戸等を設置しているか。								
	6	排水溝は清掃され、排水が適切に行える状態か。								
	7	トイレは清掃、消毒され、清潔か。手洗い設備は使用できる状態か。								
設備 等 の 衛 生 管 理	8	機械器具は、十分洗浄、消毒するとともに、衛生的に保管されているか。 また、破損等があるときは速やかに補修しているか。								
	9	機械器具は、用途に応じて適切に使用しているか。 まな板、包丁等は使い分けしているか。								
	10	手洗い設備は、石けん、消毒液、タオルペーパー等を備え、使用できる状態か。								
	11	冷蔵庫・冷凍庫内は清潔か。また、適切な温度(冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-20℃以下)が保たれているか。								
使用 水	12	水道水以外の水(井戸水等)を使用している場合は、水質検査を実施したか。								
	13	殺菌装置等が設置されている場合は、正常に作動しているか。								
防 防 鼠 虫	14	ネズミ、ゴキブリ等の侵入、発生はないか。侵入、発生している場合は駆除等の対策を実施しているか。								
廃 棄 物	15	廃棄物容器は、汚液、汚臭が漏れないよう清潔にしているか。								
	16	廃棄物を、食品を取扱い、保存する場所に保管していないか。								
従 事 者 の 衛 生 管 理	17	定期的に健康診断(検便等)を受けているか。								
	18	下痢・嘔吐・発熱または手指に化膿創のある者が直接食品に触れる業務に従事していないか。								
	19	清潔な作業着、帽子、履物を着用し、必要に応じてマスク、手袋をしているか。								
	20	爪を短く切り、作業前、用便後等は必ず手を洗っているか。								
原 材 料 お よ び 食 品 の 取 扱 い	21	衛生管理計画に基づき作業を実施し、記録しているか。								
	22	原材料の仕入れに当たっては、品質、表示等の点検を行った後、食品に適した温度で衛生的に保管しているか。								
	23	購入伝票等の保管を行っているか。								
	24	相互汚染のないよう取り扱っているか。								
	25	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。								
	26	食品は、中心部まで十分加熱しているか。(75℃1分以上)								
	27	盛付時は、手袋を使用する等食品に直接手が触れないようにしているか。								
	28	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。 保管する場合は、10℃以下または65℃以上で保管しているか。								
	29	検査は、適切に保管しているか。(各50g、-20℃以下、2週間以上)								
食品衛生責任者の印										

◆実行委員会や保健所等が行う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。

◆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。

食品衛生自主管理記録表〔弁当調製施設・仕出し料理調製施設〕

大会期間中は毎日点検しましょう。

定期的に○、×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
			/	/	/	/	/	/	/	
施設の衛生管理	1	施設およびその周辺は清掃され、清潔な状態か。								
	2	施設内は整理整頓され、 unnecessaryな物品が置かれていないか。								
	3	施設の内壁、天井、床は、清潔で、破損はないか。								
	4	施設内の採光、照明、換気は十分か。 温度(25℃以下)、湿度(80%以下)は適切か。								
	5	窓や出入口を開放していないか。開放する場所には、網戸等を設置しているか。								
	6	排水溝は清掃され、排水が適切に行える状態か。								
	7	トイレは清掃、消毒され、清潔か。手洗い設備は使用できる状態か。								
設備等の衛生管理	8	機械器具は、十分洗浄、消毒するとともに、衛生的に保管されているか。また、破損等があるときは速やかに補修しているか。								
	9	機械器具は、用途に応じて適切に使用しているか。まな板、包丁等は使い分けているか。								
	10	手洗い設備は、石けん、消毒液、タオルペーパー等を備え、使用できる状態か。								
	11	冷蔵庫・冷凍庫内は清潔か。また、適切な温度(冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-20℃以下)が保たれているか。								
使用水	12	水道水以外の水(井戸水等)を使用している場合は、水質検査を実施したか。								
	13	殺菌装置等が設置されている場合は、正常に作動しているか。								
防 防 鼠 虫	14	ネズミ、ゴキブリ等の侵入、発生はないか。侵入、発生している場合は駆除等の対策を実施しているか。								
廃棄物	15	廃棄物容器は、汚液、汚臭が漏れないよう清潔にしているか。								
	16	廃棄物を、食品を取扱い、保存する場所に保管していないか。								
従事者の衛生管理	17	定期的に健康診断(検便等)を受けているか。								
	18	下痢・嘔吐・発熱または手指に化膿創のある者が直接食品に触れる業務に従事していないか。								
	19	清潔な作業着、帽子、履物を着用し、必要に応じてマスク、手袋をしているか。								
	20	爪を短く切り、作業前、用便後等は必ず手を洗っているか。								
原材料および食品の取扱い	21	衛生管理計画に基づき作業を実施し、記録しているか。								
	22	原材料の仕入れに当たっては、品質、表示等の点検を行った後、食品に適した温度で衛生的に保管しているか。								
	23	購入伝票等の保管を行っているか。								
	24	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にしているか。								
	25	相互汚染のないよう取り扱っているか。								
	26	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。								
	27	食品は、中心部まで十分加熱しているか。(75℃1分間以上)								
	28	十分に放冷した後、詰め合わせているか。								
	29	盛付時は、手袋を使用する等食品に直接手が触れないようにしているか。								
	30	容器には、製造所所在地、氏名、原材料名、消費期限、保存方法等定められた事項を表示しているか。								
	31	配送中は直射日光が当たらないようにし、適切に温度管理を行うこと。								
	32	検食は、適切に保管しているか。(各50g、-20℃以下、2週間以上)								
食品衛生責任者の印										

◆実行委員会や保健所等が行う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。

◆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。

大会会場名：

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〕

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
			/	/	/	/	/	/		
品目	1	取扱品目は、事前に許可または届出をしたとおりか。								
施設の管理	2	清潔な場所に設置されているか。								
	3	テント張等で防塵・防水措置をし、日光が直接、食品に当たらないようになっているか。								
	4	消毒液を備えた流水式の手洗い設備が施設内または隣接した場所に設置されているか。								
	5	保存基準のある食品を取り扱う場合は、温度計のある冷蔵設備を設けているか。								
原材料および食品の取扱い	6	下処理は、営業許可施設等食品を衛生的に取り扱える専用の場所で行っているか。								
	7	原材料の運搬は、衛生的な蓋付き容器等に入れ、必要に応じて冷蔵設備を使用しているか。								
	8	食品は、中心部まで十分加熱しているか。(75℃1分以上)								
	9	未加熱の野菜、果物、肉類、魚介類、卵および乳類を提供していないか。								
	10	卵は割り置きせず、直前に割卵しているか。								
	11	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。								
	12	容器は使い捨ての衛生的なものを使用しているか。								
従事者の衛生管理	13	食品の取扱いは、直射日光が当たらないようにし、適切に温度調整を行っているか。								
	14	清潔な衣服、帽子を着用し、必要に応じてマスク、手袋をしているか。								
	15	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。								
	16	下痢・嘔吐・発熱または手指に化膿創のある者が直接食品に触れる業務に従事していないか。								
廃棄物	17	調理従事者は、検便検査を受けているか。								
	18	廃棄物容器は、蓋付きで清潔か。								
	19	廃棄物は、食品や容器等を汚染するおそれのない場所に保管されているか。								
管理責任者の印										

◆実行委員会や保健所等が行う衛生講習会を受講し、講習の内容を従事者に伝達すること。

◆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。

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	清潔な場所に設置されているか。								
	2	テント張等で防塵・防水措置をし、日光が直接、食品に当たらないようになっているか。								
	3	消毒液を備えた流水式の手洗い設備が施設内または隣接した場所に設置されているか。								
	4	弁当を保管するための冷蔵設備(冷蔵車等)はあるか。								
弁当の取扱い	5	購入伝票等の保管を行っているか。								
	6	弁当は、冷蔵設備で保管しているか。								
	7	冷蔵設備内の温度は、10℃以下になっているか。								
	8	弁当は、直接床面に接しないように保管されているか。								
	9	弁当の引換時間は守られているか。								
	10	消費期限を過ぎた弁当は、廃棄しているか。								
早期喫食	11	引換時に、早期喫食を呼びかけているか。								
	12	早期喫食を呼びかける看板等を設置しているか。								
記録	13	弁当の引換記録表に基づき、納品時刻、庫内温度、納品個数、製造者等を記録しているか。								
従事者の衛生管理	14	清潔な衣服、帽子を着用し、必要に応じてマスク、手袋をしているか。								
	15	爪を短く切り、作業前、用便後等に手の洗淨消毒を行っているか。								
	16	下痢・嘔吐・発熱または手指に化膿創のある者が直接食品に触れる業務に従事していないか。								
	17	調理従事者は、検便検査を受けているか。								
廃棄物	18	廃棄物容器は、蓋付きで清潔か。								
	19	廃棄物は、食品や容器等を汚染するおそれのない場所に保管されているか。								
管理衛生責任者の印										

◆保健所が行う講習会を受講し、講習の内容に従事者に伝達すること。

◆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。

衛生管理記録票

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

作 業 開 始 時 間	:
作 業 終 了 時 間	:

○冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録(冷蔵庫10℃以下、冷凍庫－20℃以下)

	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	管理基準	実施者	水質検査
臭い		異常なし		◆検査実施日 月 日 ◆結果
味		異常なし		
色		異常なし		
にごり		異常なし		
異物		異常なし		
残留塩素		0.1mg/l以上		

○加熱食品の管理記録(加熱中心温度75℃以上、1分間以上)

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					
冷蔵庫への搬入時刻	:	:	:	:	:
冷蔵庫からの搬出時刻	:	:	:	:	:
実施者					

従事者の健康状況

氏名()

◆各症状の有無に○を記載した上で、管理責任者に報告し、指示を仰ぎ対応措置を記載する。

[illegible]

弁当の引換記録表

会場地：_____

競技名：_____

引換日：_____年_____月_____日_____

製造者	納品時刻	庫内温度(10℃以下)		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	責任者印
		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。
※ 引換は〇〇時までとし、残った弁当は個数を記録し、廃棄すること。

食品提供施設に対する指導および検査

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) 食事提供施設

両大会参加者が利用する営業宿泊施設において、施設内での食事提供ができない場合に斡旋する
近隣の食事提供が可能な施設

(3) 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

(4) 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

(5) 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、加工若しくは製造または販売を行う施設

(6) 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、加工若しくは製造または販売を行う施設

(7) 無料食品提供施設

ふるまいを目的として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

(8) 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、県生活衛生課および保健所と連携し、食品提供施設の営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およ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)～(5)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およ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または衛生管理に不備が認められる施設については、次の4、5の検査結果に基づき、食品衛生指導を重ねる。

4 施設の拭き取り検査

保健所は、1 食品提供施設(1)～(5)について、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、主に食品または手指が直接触れる箇所を対象とし、衛生管理状況等施設の状況に応じた検査を行う。検査結果およ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

1 食品提供施設(3)、(4)の営業者(以下、各営業者)は、下記のとおり食品検査を実施し、その結果に基づき、必要に応じて保健所の指導を受ける。

(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

令和7(2025)年 4月～6月

(3)費用

各営業者で負担するものとする。

(4)項目および判定

「滋賀県食品衛生指導基準および検査結果に基づく指導要綱」に基づき、次の検査項目および判定基準とする。

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1gにつき 100,000 以下であること
	大腸菌	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1gにつき 1,000,000 以下であること

(5)措置

- ア 各営業者は、(4)の判定結果について、県実行委員会または県実行委員会が指定する者に報告する。
- イ (4)の判定結果が基準を超えた場合、各営業者は、上記の報告に加えて管轄する保健所に相談する。
保健所は、当該施設の立入調査を実施し、原因究明および再発防止を指導する。
- ウ 各営業者は再発防止対策実施後、その効果を確認するため、再度の食品検査を実施し、判定結果について、県実行委員会または県実行委員会が指定する者に報告する。

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		TEL			
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				

ATP検査結果

施設名 _____

① ATP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
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						

② 検査結果に基づく指導事項等	

ATP拭き取り検査判定基準(参考)

検査場所	管理基準値(RLU)			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 10cm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 10cm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(スルス、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またはCの場合は、再洗浄等を指導後、再度測定を行うこと。