

食品提供施設の事業者等が遵守すべき事項

SAGA2024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、次の事項において遵守すること。

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) 弁当調製施設
両大会参加者が開・閉会式会場、競技会場等で喫食する弁当を調製する施設
- (3) 仕出し料理等調理施設
両大会参加者が宿泊施設等で喫食する料理（仕出し、弁当等）を調製する施設
- (4) 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
- (5) 仮設の食品営業施設
両大会会場内に臨時的に設置され、食品の調理を行う施設
- (6) 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
- (7) 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) 管理責任者の設置
 - ア 食品による事故を防止するため、各食品提供施設に衛生管理に当たる管理責任者を設置する。なお、食品衛生責任者を設置している場合は、その者を管理責任者とする。
 - イ 両大会開催期間中、管理責任者は別に示す様式（参考様式1号～5号）により衛生管理状況を点検し記録する。
 - ウ 管理責任者は、県・会場地委員会及び保健福祉事務所が開催する食品衛生講習会を受講する。
- (2) 調理従事者の健康管理
 - ア 調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者をむ。以下同じ。）は、概ね両大会開催前1か月の間に検便を受ける。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・O26・O111）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に努める。
 - 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しない。
 - ウ 管理責任者は、作業開始前に全ての従事者の健康状態（嘔吐、下痢、手指の傷等）の確認を行う。
 - エ 調理従事者は、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しない。
 - 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。やむを得ず行う場合は、感染防止のため、次の手順又はこれと同等の効果をもつ方法により適切に処理する。

- (ア) 処理作業を行う前に使い捨て手袋とマスクを着用する。
- (イ) 吐物や排泄物を使い捨ての布やペーパータオル等で静かに拭き取る。
- (ウ) 使用した布等はビニール袋等に入れて口をしぼる。
- (エ) 吐物や排泄物の汚染を受けた場所の消毒をする。(1, 000ppm 次亜塩素酸ナトリウム液に浸した布で10分間覆い、その後水拭きする。)
- (オ) 手袋もビニール袋に入れて口をしぼり、廃棄する。
- (カ) 作業終了後は、流水と石けんでよく手を洗う。

(3) 調理従事者の服装

- ア 調理従事者は、清潔な外衣及び専用の履物を着用し、食品に異物混入や飛沫の汚染などのおそれがある作業を行う場合には、必ず帽子、マスク、手袋を着用する。
- イ 調理従事者は、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。

(4) 手洗いの徹底

- ア 管理責任者は、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。なお、手指を触れずに給水栓が開閉できる構造、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。
 - (ア) 作業開始前及び用便後
 - (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。
 - (ア) 時計や指輪を外す。
 - (イ) 手を水で濡らし、石けんをつける。
 - (ウ) よく泡立てて、丁寧に洗う。
(手の平、甲、指の間、指、指先、親指の周り、手首)
 - (エ) 流水でよく洗い流す。
 - (オ) ペーパータオル等で手を乾かす。
 - (カ) 手から水気がなくなった後に、消毒用アルコールを手にすり込む。
※作業開始前及び用便後は、(イ)～(エ)の手順を2回繰り返す。

3 食品提供施設(1)～(4)に対する個別の遵守事項

(1) 施設・器具の消毒

- ア 下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈する者が施設内(調理室、従事者用トイレ等)を汚染し、又はその疑いがある場合は、次の方法により消毒を行う。
 - (ア) 汚物が付着した場所
上記2(2)(オ)の手順により速やかに処理する。

(イ) 調理器具、食器等

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（厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく）。

(ウ) 手が触れる場所（給水栓、冷蔵庫取っ手、スイッチボタン、ドアノブ等）

200ppm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。

(エ) 従事者用トイレの便器、床

1,000ppm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。

(2) 加熱調理の徹底

加熱調理する場合は、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。

(3) 調理済み食品の温度・時間の管理

ア 管理責任者は、調理から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る。

イ 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に必要に応じて冷蔵又は温蔵保管する（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）。

(4) 検食の保存（食品提供施設（5）仮設の食品営業施設、（6）無料食品提供施設を除く）

管理責任者は、提供食数にかかわらず、検食を-20℃以下で2週間以上保管する。検食は1品毎に衛生的な器具を使用して約50g採取し、衛生的な容器内で保管する。

(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。）

(5) 記録の作成及び保管

管理責任者は、施設の衛生管理計画に基づく記録のほかに以下の記録を作成し、整理して保管する。

ア「衛生管理記録表」（参考様式第6号）及び「従事者の健康状況」（参考様式第7号）

イ 提供したメニュー

ウ 衛生管理に関する次の事項

(ア) 家族等同居者を含む従事者の健康状況

(イ) 手洗い設備が常に使用できる状態かどうか

(ウ) 水道水以外の水を使用している場合で滅菌装置を設置している場合の遊離残留塩素濃度

(エ) その他

(6) 弁当又は仕出しの調製（食品提供施設（2）、（3））

ア 弁当又は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 弁当調達要項で定められた次の事項を弁当の容器包装に表示する。

名称、原材料名（食品添加物、アレルギー、遺伝子組換え等の表示を含む）、消費期限（時間まで）、保存方法、製造者・製造所所在地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。

（文例）お早めにお召し上がりください。

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。

（ア）運転席等外部から荷室の温度管理（10℃以下）が可能な冷蔵車等を使用し運搬する。

（イ）直射日光が当たらないように運搬する。

オ 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あわせて納品する。

4 食品提供施設（5）、（6）に対する個別の遵守事項

(1) 容器

容器は、使い捨てのものを使用する。

(2) 加熱調理の徹底

店頭で調理を行う場合は、簡易な調理工程で最終的に十分加熱される食品に限られる。加熱調理は、中心部が75℃以上で1分間（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）以上加熱する。

(3) 調理済み食品の温度・時間の管理

ア 調理から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る。

イ 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に必要に応じて冷蔵又は温蔵保管する（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）。

5 食品提供施設（7）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 弁当引換所は、清潔で直射日光の当たらない場所に設ける。

イ 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、消毒液を備えた流水式手洗い設備を確保する。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。

(2) 弁当の取扱い

ア 弁当の保管

（ア）納品された弁当は、速やかに配布する場合を除き、冷蔵庫等で保管する。

（イ）冷蔵庫は常に清潔に保つとともに、隔測温度計を設置し、冷蔵機能が保たれていることを確認する。

イ 弁当の引渡し

弁当を喫食者に引き渡す際、呼びかけ、張り紙、場内放送、チラシ添付等の

方法により、早期の喫食並びに持ち帰りの禁止を呼びかける。

ウ 弁当の廃棄

消費期限を過ぎた弁当は確実に廃棄する。

(3) 弁当の引換えの記録

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8号)により記録する。

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

廃棄物容器及びその周辺は、常に清潔にしておく。

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、△不十分、×不良)

点検項目		点検月日							メモ
施設の管理	1	天井、壁、床等に破損箇所はないか。							
	2	施設の内外、その周囲及び出入り口の清掃は良好か。							
	3	室内の換気、照明は十分か。							
	4	汚染作業区域、非汚染作業区域の区分は出来ているか。							
	5	施設内に不必要な物品が放置されていないか。							
	6	ネズミ、ゴキブリ等はいないか。駆除を行っているか。記録はしているか。							
	7	手洗い設備は使用できる状態か。また、石けん、消毒液、ペーパータオルを備えているか。							
給水管理	8	井戸水等の水質検査を実施しているか。また、貯水槽は清掃しているか。							
調理器具等の管理	9	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。							
	10	まな板、包丁及びふきん等はよく、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。							
	11	冷蔵庫に温度計を備え、常に正しく作動しているか。							
原材料及び食品の取扱	12	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。							
	13	購入伝票等の保管を行っているか。							
	14	冷蔵庫内は、10℃以下になっているか。	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
	15	冷蔵庫(冷凍)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。							
	16	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。							
	17	食品は、中心部まで十分加熱しているか。(中心温度計で確認する)							
	18	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。							
	19	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。							
汚物処理	20	検食は、適正に保管されているか。							
	21	ゴミ容器は蓋があり、ゴキブリ等が入らないようになっているか。また清掃しているか。							
	22	掃除用具は専用の場所に保管しているか。							
従事者の衛生管理	23	便所は清潔か。手洗いに石けん、消毒液、ペーパータオルを備えているか。							
	24	清潔な作業着、帽子、履物を着用し、必要に応じてマスクをしているか。							
	25	爪を短く切り、作業前、用便後等は必ず手を洗っているか。							
	26	決められた場所以外で、更衣、喫煙、食事をしていないか。							
	27	下痢したり、化膿創がある者が直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	28	健康診断(検便等)を定期的を受けているか。							
	29	家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。							
		食品衛生責任者の印							

大会会場名

食品衛生自主管理記録表 [仮設食品営業施設、無料食品出店施設]

□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、△不十分、×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、食品にあたらないか。							
	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を備え活用しているか。							
食品の取り扱い	6	販売する食品には、適正な表示があるか。							
	7	購入伝票等の保管を行っているか。							
	8	容器は使い捨てのものを使用しているか。							
	9	加熱調理は75℃1分（ノロウイルス汚染の可能性がある場合は85～90℃90秒）以上しているか。							
	10	調理から提供までの時間はできるだけ短くしているか。							
	11	提供まで適切な温度管理をしているか。							
汚物処理	12	廃棄物容器は、蓋があり、清掃され、置き場所は適当か。							
	13	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	14	清潔な作業着、帽子、履物を着用しているか。							
	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	決められた場所以外で、更衣、喫煙等、食事をしていないか。							
	17	下痢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。							
	18	家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。							
		現地責任者の印							

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、△不十分、×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、食品にあたらないか。							
	3	弁当を保管するための保冷庫等はあるか。							
	4	保冷庫等に温度計はあるか。 また、正常に機能しているか。							
	5	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。							
	6	消毒用アルコールスプレーを備え活用しているか。							
食品の取り扱い	7	仕入れ伝票等の保管を行っているか。							
	8	運搬は、通気性のある衛生的な箱を使用しているか。							
	9	弁当類等は保冷庫等で保管しているか。							
	10	保冷庫は正常に機能しているか。							
	11	弁当の引換時間は守られているか。							
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。							
汚物処理	15	廃棄物容器は、蓋があり、清掃され、置き場所は適当か。							
	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、用便後等に手の洗淨消毒を行っているか。							
	19	決められた場所以外で、更衣、喫煙等、食事をしていないか。							
	20	下痢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。							
	21	家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。							

衛生管理記録票

提供メニュー

	調理開始時刻 ~ 調理終了時刻	
	~	
	調理数	

従事者等の健康状況記録

氏名	下痢	嘔吐	発熱等	化膿創	家族の健康状況	対応策

使用水の検査結果記録

検査実施時刻	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
					ppm

保冷設備の温度管理記録

	冷蔵庫1	冷蔵庫2	冷凍庫1	冷凍庫2
作業前	℃	℃	℃	℃
作業後	℃	℃	℃	℃

加熱食品の温度管理

メニュー	加熱中心温度	調理終了時間	調理終了後の温度管理

非加熱食品の温度管理

メニュー	保冷設備への搬入時刻	保冷設備温度	保冷設備搬出時刻

弁当の引換記録表

会場地： _____

引換日： _____ 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。