

## 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) 仮設食品営業施設  
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
- (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 食品衛生講習会

県委員会は、県生活衛生課及び保健福祉事務所と連携し、食品提供施設の事業者等を対象とする食品衛生講習会を両大会開催までに実施する。食品衛生講習会の内容については、別紙1「食品関係施設の事業者等が遵守すべき事項」、食品衛生法及び佐賀県食品衛生法施行条例に係る事項並びに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）を管轄する保健福祉事務所は、「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、衛生管理に不備が認められる施設については、立ち入り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 施設のふきとり検査

保健福祉事務所は、1食品提供施設（1）～（3）についてATP簡易測定器等を用いてふきとり検査を実施し、その結果に基づき効果的に指導する。ふき取りは、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（便所を含む）等、食品また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、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

保健福祉事務所等は、食品提供施設の事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、必要に応じた収去検査を実施し、その結果に基づき必要な措置を講じる。

(1) 自主検査

ア 対象施設及び対象食品

- (ア) 営業宿泊施設：両大会期間中に提供される食事の副食（2品以上）
- (イ) 弁当調製施設：両大会期間中に提供される弁当の副食（2品以上）
- (ウ) 仕出し料理調理施設：両大会期間中に提供される料理又は弁当の副食（2品以上）

イ 時期

開催年4月～6月

ウ 項目

- (ア) 一般細菌数
- (イ) 大腸菌群
- (ウ) 黄色ブドウ球菌

エ 判定方法

次の判定基準を超えた場合は、次のオに従い措置する。

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1gにつき1,000,000以下であること

オ 措置

- (ア) 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

No. 1 調査年月日		年 月 日	調査者	
対象施設名				対応者
所在地		TEL		
業種（細目）		（ ）		
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	
	残留塩素	p p m		
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			



## A T P 検査・収去検査結果

施設名 \_\_\_\_\_

No. 1

① 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	
/	まな板 (例)	700	B	再洗浄	300	A
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
② 検査結果に基づく指導事項等						

## A T P ふきとり検査判定基準 (参考)

検査場所	管理基準値 (R L U)		ふきとり方法
	合格 (<)	不合格 (>)	
手指	1, 500	3, 000	手のひら縦横、指の間、指先など
まな板	500	1, 000	中央付近10cm四方
包丁	200	400	刃の両面、持ち手と刃の継ぎ目
調理台	200	400	表面5箇所の10cm四方
バット	200	400	汚れが残りやすい角部分
冷蔵庫取っ手	200	400	取っ手全体の内側外側

ふきとりは、洗浄後、消毒・殺菌前に行うこと。

ふきとりは、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 (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。

## ③ 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	大腸菌群	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

## ④ 検査結果に基づく指導事項等

--