燃ゆる感動かごしま国体・かごしま大会
食品衛生対策実施要領

1　目的

この実施要領は，特別国民体育大会「燃ゆる感動かごしま国体」食品衛生対策要項及び特別全国障害者スポーツ大会開催基本計画に基づき，燃ゆる感動かごしま国体・かごしま大会実行委員会（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。）が相互に連携を図り，燃ゆる感動かごしま国体・かごしま大会（以下「両大会」という。）における鹿児島県及び会場地市町村とともに実施する食品衛生対策に関して，必要な事項を定めるものとする。

2　実施内容

⑴　対象となる食品提供施設

ア　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

イ　弁当調製施設

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　既設の食品営業施設

両大会会場内の常設の飲食店等

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　無料食品出店施設

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

両大会会場内に臨時的に設置される弁当の引換所

⑵　食品提供施設の把握

鹿児島県くらし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（鹿児島市保健所を含む。以下同じ）は，以下のとおり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，県委員会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計画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。

ア　宿泊施設の調理施設

県委員会及び会場地委員会は，燃ゆる感動かごしま国体・かごしま大会宿舎衛生対策実施要領で定める「営業宿泊施設利用予定報告書」及び「転用施設等使用届出書」を令和４年９月末日までに，管轄の保健所に提出する。（それ以降に追加・変更した場合には，速やかに提出する。）

イ　弁当調製施設

県委員会及び会場地委員会は，燃ゆる感動かごしま国体・かごしま大会弁当調達要項で定める「弁当調製施設名簿」を令和４年９月末日までに，管轄の保健所に提出する。（それ以降に追加・変更した場合には，速やかに提出する。）

ウ　仕出し料理調製施設

会場地委員会は，「仕出し料理調製施設一覧表（様式第１号）」を令和４年９月末日までに，管轄の保健所に提出する。（それ以降に追加・変更した場合には，速やかに提出する。）

エ　既設の食品営業施設

保健所は，食品営業許可台帳により対象施設を把握する。

オ　臨時食品営業施設

県委員会及び会場地委員会は，「臨時食品営業施設設置計画書（様式第２号）」を両大会開催の概ね３か月前までに，管轄の保健所に提出（それ以降に追加・変更した場合には，速やかに提出する。）するとともに，各営業者に対し，両大会開催の概ね３か月前までに，管轄の保健所に営業許可申請書を提出し，開催日までに営業許可を取得するよう指導する。

カ　無料食品出店施設

県委員会及び会場地委員会は，「無料食品出店施設設置計画書（様式第３号）」を両大会開催の概ね３か月前までに，管轄の保健所に提出する。（それ以降に追加・変更した場合には，速やかに提出する。）

キ　弁当引換所

県委員会及び会場地委員会は，「弁当引換所設置計画書（様式第４号）」を両大会開催の概ね３か月前までに，管轄の保健所に提出する。（それ以降に追加・変更した場合には，速やかに提出する。）

⑶　監視・指導の実施

保健所は，会場地委員会と連携し，県生活衛生課，県委員会及び公益社団法人鹿児島県食品衛生協会（以下「食品衛生協会」という。）の協力を得て，次表を目標に別紙１の内容について，別紙２に基づき監視・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４年度～開催年度		
ア 宿泊施設の調理施設		１～２回	必要に応じて	別紙１「食品提供施設の営業者等が遵守すべき事項」及び別紙２「食品関係施設に対する指導及び検査」のとおり
イ 弁当調製施設				
ウ 仕出し料理調製施設				
エ 既設の食品営業施設	会場内に設置			
オ 臨時食品営業施設	会場内に設置	－	1回以上	
カ 無料食品提供施設	会場内に設置	－	1回以上	
キ 弁当引換所	会場内に設置	－	1回以上	

⑷　食品衛生講習会

保健所は，県委員会及び会場地委員会と連携し，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舎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，管理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

令和４年度から両大会開催前までに，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い，計画的かつ効果的に実施する。県委員会及び会場地委員会は，自らが主催する会議・説明会等と上記講習会を併せて実施するなどの協力を行う。

⑸　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，広報紙，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。

３　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。

4　食中毒等健康被害発生時の対応

⑴　県委員会及び会場地委員会が食中毒（疑いを含む。）の情報を入手した場合は，直ちに管轄の保健所に連絡する。

⑵　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「食中毒調査マニュアル」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。

5　実施報告

保健所（鹿児島市保健所を除く。）は，この実施要領に基づく食品衛生講習会及び監視・指導の実施結果について，「食品衛生講習会の実施結果報告書（様式第５号）」，「食品関係施設の食品衛生監視・指導結果報告書（様式第６号）」，「施設等の衛生状況確認検査結果報告書（様式第７号）」により，両大会終了後速やかに県生活衛生課に，鹿児島市保健所においては鹿児島市実行委員会に報告するものとする。

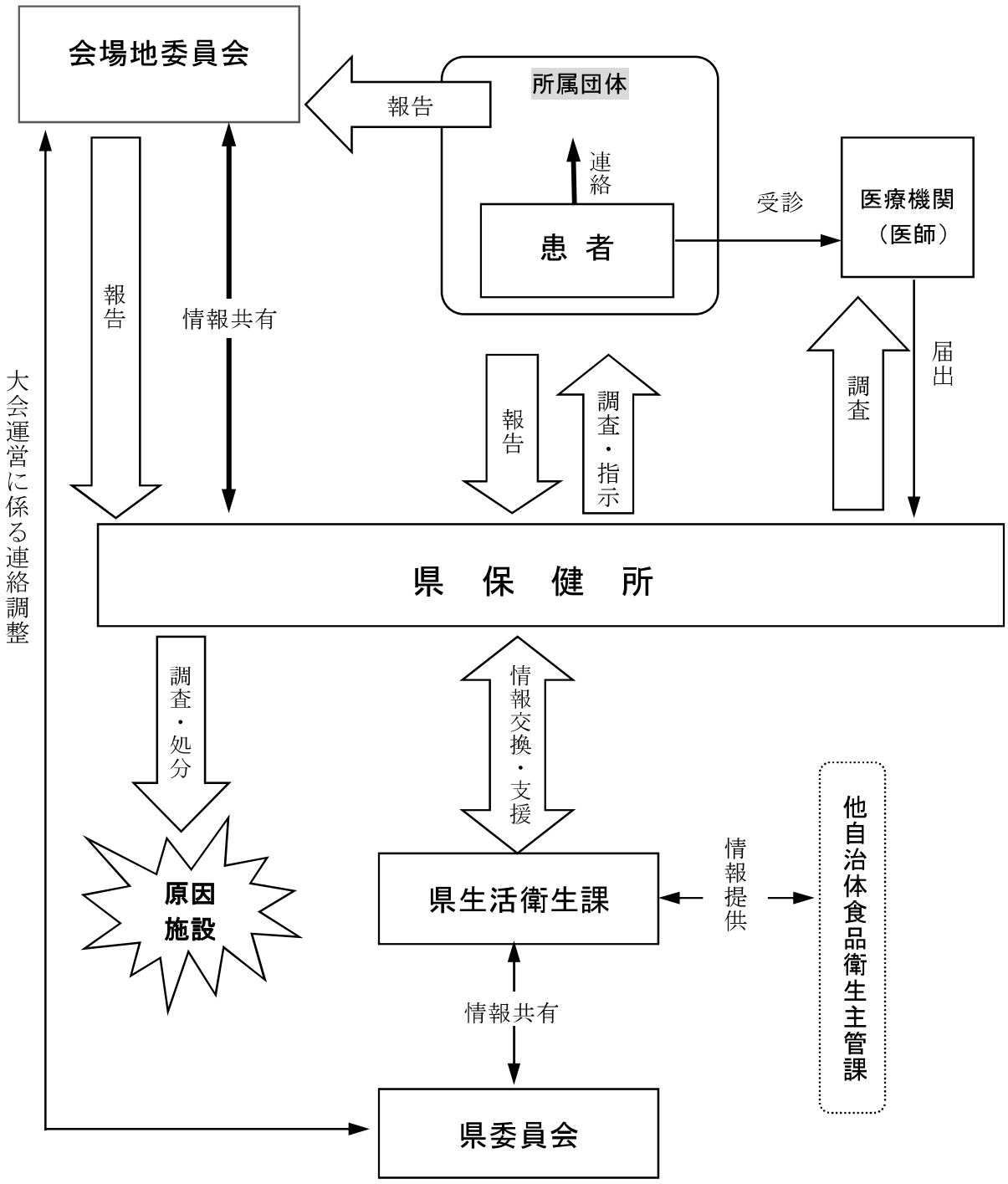
また，県生活衛生課及び鹿児島市実行委員会は，上記報告を速やかに県委員会に情報提供するものとする。

6　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鹿児島市保健所が協議の上，別に定めるものとする。

別記

食中毒等健康危害発生時の緊急連絡体制（鹿児島市を除く鹿児島県）

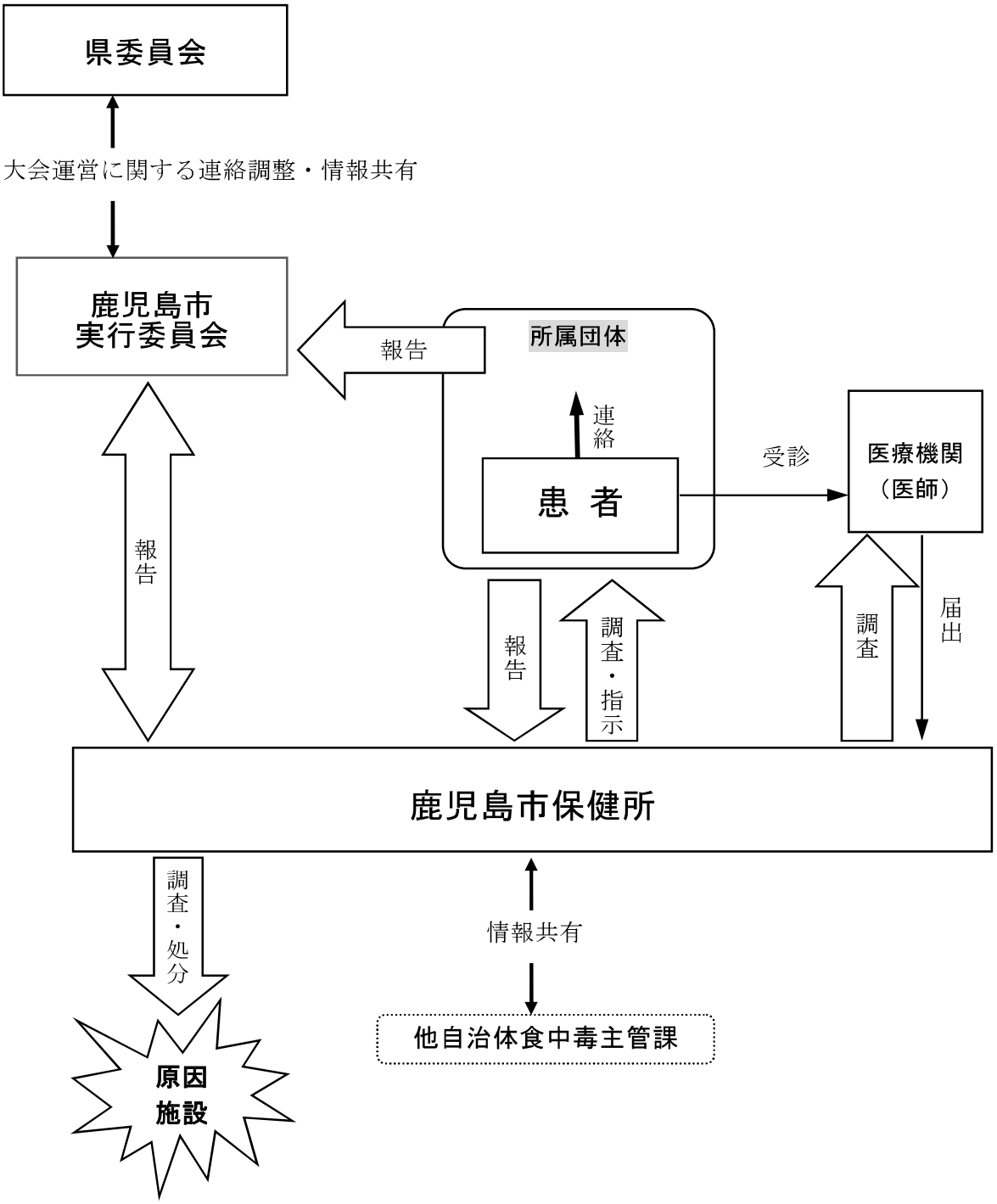


◆　患者発生施設又は患者所属団体は，直ちに管轄の保健所及び会場地委員会に報告する。

◆　会場地委員会は，上記報告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，直ちに管轄の保健所に報告する。

◆　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，患者を医療機関に受診させるとともに，管轄の保健所に連絡するように周知する。

食中毒等健康危害発生時の緊急連絡体制（鹿児島市）



◆　患者発生施設又は患者所属団体は，直ちに鹿児島市保健所及び鹿児島市実行委員会に報告する。

◆　鹿児島市実行委員会は，上記報告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，直ちに鹿児島市保健所に報告する。

◆　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，患者を医療機関に受診させるとともに，鹿児島市保健所に連絡するように周知する。

様式第1号

仕出し料理調製施設一覧表

保健所長　殿

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日あたり）	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。

様式第2号

臨時食品営業施設設置計画書

保健所長　殿

年　月　日

実行委員会

会場地：

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	取扱品目
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	
					～	

※　施設ごとの内容を記載した個別票(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。

様式第2号別紙

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				

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。

様式第3号

無料食品出店施設設置計画書

保健所長　殿

年　月　日

実行委員会

会場地:

整理番号	施設の名称	代表者の氏名	代表者の住所（法人の所在地）	代表者連絡先	設置期間	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(別紙)及び配置図等を添付すること。

※　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。

様式第3号別紙

無料食品出店施設の内容(個別票)

整　理　番　号	

1　無料食品出店施設の名称等

名　　称			設 置 期 間	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				

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。

様式第4号

弁当引換所設置計画書

保健所長 殿

年　月　日

実行委員会

会場地：

整理番号	競技名	施設名	設置期間	引換箇所数	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
			～									
			～									
			～									
			～									
			～									
			～									
			～									
			～									
			～									
			～									
			～									
			～									
			～									
			～									
			～									
			～									
			～									
			～									
			～									

様式第5号

食品衛生講習会の実施結果報告書

年　月　日

〇〇保健所

整理番号	開催年月日	講習時間	講習会の名称	主催者	対象者	参加人数	開催場所	備考

様式第6号

食品関係施設の食品衛生監視・指導結果報告書

年　月　日

保健所

区分		対象施設数	延べ監視施設数	違反等発見施設数	違反等件数（食品衛生法関係）			違反件数（食品表示法）	処分件数			処分以外の措置件数
					施設基準	管理運営基準	その他	食品表示基準	営業の禁停止	改善命令等	その他	
ア	宿泊施設の調理施設											
イ	弁当調製施設											
ウ	仕出し料理調理施設											
エ	既設の食品営業施設											
オ	臨時食品営業施設											
カ	無料食品出店施設											
キ	弁当引換所											
合計		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

様式第7号

施設等の衛生状況確認検査結果報告書

年　月　日

保健所

区分		対象施設数	検査施設数	延べ検査件数	指導検査件数		
					大腸菌群	黄色ブドウ球菌	ＡＴＰ検査件数
ア	営業宿泊施設の調理施設						
イ	弁当調製施設						
ウ	仕出し料理調理施設						
エ	既設の食品営業施設						
オ	臨時食品営業施設						
カ	無料食品出店施設						
キ	弁当引換所						
合計		0	0	0	0	0	0

別紙１

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。

Ⅰ　食品提供施設

ア　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

イ　弁当調製施設
　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　既設の食品営業施設
　両大会会場内の常設の飲食店等

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　無料食品出店施設
　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
　両大会会場内に臨時的に設置される弁当の引換所

Ⅱ　共通の遵守事項

１　管理責任者の設置

⑴　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あ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。

⑵　両大会開催期間中，管理責任者はＨＡＣＣＰに沿った衛生管理で用いる「一般衛生管理の実施記録」や「重要管理の実施記録」により衛生管理状況を点検し記録する。なお，点検項目については，別に示す様式（参考様式第１号～第５号）を参考にする。

⑶　管理責任者は，保健所及び会場地委員会等が開催する食品衛生講習会を受講する。

２　調理従事者等の健康管理

⑴　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含む。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。

⑵　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。
⑶　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。
⑷　調理従事者等は，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。
⑸　調理従事者等は，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，次の手順またはこれと同等の効果を有する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ばる。
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溶液に浸した布で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ばり，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　調理従事者等の服装
⑴　調理従事者等は，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。
⑵　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。

４　手洗いの徹底
⑴　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。
⑵　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あたる直前
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
⑶　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　水で手をぬ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　消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。
（上記４⑵で定める場合には，アからウまでの手順を２回実施する。）

Ⅲ　食品提供施設ア～エに対する個別の遵守事項

1　施設・器具の消毒

⑴　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，また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Ⅱ２(5)の手順により速やかに処理する。

イ　調理器具，食器等

80℃，５分間以上また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溶液，また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溶液，また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

⑴　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。

⑵　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または温蔵保管する（食中毒菌の発育至適温度帯である20～50℃を避け，概ね10℃以下または65℃以上で管理）。

4　検食の保存（食品提供施設エを除く）

管理責任者は，検食を，調理済み食品ごとに50ｇ程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ，－20℃以下で２週間以上保存すること。同一メニューを１回300食以上又は１日750食以上を提供する場合は，前記の規定による保存の他に当該食品の原材料ごとに50ｇ程度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。

5　記録の作成及び保管

管理責任者は，衛生管理に関する次の事項について，「衛生管理記録表」（参考様式第６号）を作成し，保管する。

⑴　提供メニュー

⑵　従事者の健康状況，使用水の検査結果，保冷設備の温度管理等

6　弁当の調製

⑴　弁当の主食及び副食は，十分に放冷した後，詰め合わせる。

⑵　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（アレルゲン，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
⑶　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。
⑷　配送にあたっては，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）が可能な保冷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。
⑸　弁当引換所で長時間保管されることがないよう喫食時間にあわせて納品する。

Ⅳ　食品提供施設オ，カ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（かき氷等を除く。）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

⑴　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。
⑵　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）。

Ⅴ　食品提供施設キに対する個別の衛生指導事項

１　弁当引換所の設置基準

⑴　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。
⑵　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。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

⑴　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，保冷庫等で保管する。
イ　保冷庫等は常に清潔に保つとともに，隔測温度計等を設置し，冷蔵機能が保たれていることを確認する。
⑵　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。

⑶　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

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。

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。

参考様式第１号

食品衛生自主管理記録表［宿泊施設の調理施設］

□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，床等に破損個所はないか。								
	2	調理室の整理整頓，清掃は完全か。								
	3	室内の換気，照明は十分か。								
	4	施設内に不必要な物品が放置されていないか。								
	5	ネズミ，ゴキブリ等の防止は完全か。駆除を実施しているか。								
	6	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	7	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	8	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。								
	9	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。								
	10	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	11	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。								
	12	購入伝票等の保管を行っているか。								
	13	冷蔵庫内は，１０℃以下になっているか。	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
	14	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。								
	15	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。								
	16	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）								
	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	検食は，適正に保管されているか。								
汚物処理	19	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。								
	20	掃除用具は専用の場所に保管しているか。								
	21	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。								
従事者の衛生管理	22	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。								
	23	爪を短く切り，作業前，用便後等は必ず手を洗っているか。								
	24	決められた場所以外で，更衣，喫煙，食事をしていないか。								
	25	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。								
	26	健康診断（検便等）を定期的に受けているか。								
	27	家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。								
食品衛生責任者の署名										

参考様式第２号

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，床等に破損個所はないか。								
	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。								
	20	検食は，適正に保管されているか。								
汚物処理	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。								
	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。								
従事者の衛生管理	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）を定期的に受けているか。								
	29	家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。								
食品衛生責任者の署名										

参考様式第３号

食品衛生自主管理記録表［既設の食品営業施設］

□大会期間中は毎日点検しましょう。

定時的に〇，△，×のチェックを行い，△，×の項目はすぐに改善しましょう。（〇良好，△不十分，×不良）

点検項目 ＼ 点検月日										メモ
施設の管理	1	天井，壁，床等に破損個所はないか。								
	2	調理室の整理整頓，清掃は完全か。								
	3	室内の換気，照明は十分か。								
	4	施設内に不必要な物品が放置されていないか。								
	5	ネズミ，ゴキブリ等の防止は完全か。駆除を実施しているか。								
	6	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	7	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	8	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。								
	9	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。								
	10	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	11	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。								
	12	購入伝票等の保管を行っているか。								
	13	冷蔵庫内は，１０℃以下になっているか。	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
	14	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。								
	15	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。								
	16	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）								
	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	検食は，適正に保管されているか。								
汚物処理	19	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。								
	20	掃除用具は専用の場所に保管しているか。								
	21	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。								
従事者の衛生管理	22	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。								
	23	爪を短く切り，作業前，用便後等は必ず手を洗っているか。								
	24	決められた場所以外で，更衣，喫煙，食事をしていないか。								
	25	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。								
	26	健康診断（検便等）を定期的に受けているか。								
	27	家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。								
食品衛生責任者の署名										

参考様式第４号

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	石けん，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	弁当類等は保冷庫等で保管しているか。								
	9	弁当類を早く食べるよう呼びかけているか。またその旨を表示しているか。								
	10	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。								
	11	食品の露出販売（食品の小分け包装等を含む）はしていないか。								
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。								
現地責任者の署名										

参考様式第５号

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	石けん，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，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。								
現地責任者の署名										

参考様式第6号

衛生管理記録表

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	同居者の健康状況	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

参考様式第７号

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。

別紙２

食品提供施設に対する指導及び検査

Ⅰ　食品提供施設

ア　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

イ　弁当調製施設

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　既設の食品営業施設

両大会会場内の常設の飲食店等

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　無料食品出店施設

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

両大会会場内に臨時的に設置される弁当の引換所

Ⅱ　食品衛生講習会

保健所は，食品提供施設の営業者等を対象として，食品衛生講習会を実施する。

食品衛生講習会の内容については，別紙１「食品提供施設の営業者等が遵守すべき事項」，食品衛生法及び食品表示法等食品関係法令に係る事項及び食中毒の予防に関することとする。

Ⅲ　立入調査

食品提供施設ア～エを管轄する保健所は，「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改善確認を行う。

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，次のⅣの検査結果に基づき，食品衛生指導を重ねる。

Ⅳ　施設のふきとり検査

保健所は，食品提供施設ア～エについて簡易培地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。ふきとりは，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。

様式第1号

施設調査票

調査年月日			調査者	
施設名			対応者	
所在地				
業種（許可番号）				
使用水	使用水の種類			
	滅菌装置	有　・　無	滅菌装置維持管理状況	
	残留塩素	ppm		
自主検査の実施状況				
検便の実施状況				

		点検項目	適否
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できているか。	
	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	調理器具等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い	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。	
	20	検食は,適正に保管されているか。	
汚物処理	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	清掃用具は専用の場所に保管しているか。	
	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。	
従事者の衛生管理	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）を定期的に受けているか。	
	29	家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。	

指導事項	
改善確認	

様式第2号

指導検査結果

簡易培地による検査結果				
実施日	検体名	大腸菌群	ブドウ球菌	判定
指導事項				

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	700	B
／						
／						
／						
／						
／						
／						
／						
／						
／						
／						
／						
／						
指導事項						

（参考）

検査場所	管理基準値（RLU）		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。