

## 別紙 3

### 弁当引換所設置における留意事項

県実行委員会が設置する弁当引換所においては、次の事項に留意し、引換所現地責任者及び弁当調製業者に指導すること。

#### 1 引換所の設置及び設備

- (1) 清潔で直射日光の当たらない風通しの良い場所に設けること。
- (2) 消毒液を備えた流水式手洗い設備が弁当引換所又はその近隣の場所にあること。
- (3) 弁当保管のための保冷库等保冷設備(弁当引換所に隣接した場所に、冷蔵設備を有する保冷車等を配置する。以下「保冷库等」という。

#### 2 弁当の取扱い

- (1) 伝票等の保管を行い、仕入れ先を明らかにしておくこと。
- (2) 弁当を車で運搬するときには、食品に直射日光が当たらないように断熱し、冷房設備を有する保冷車や車の冷房設備を活用して、弁当の温度管理をすること。また、短時間での配送に努めること。
- (3) 弁当の保管は、保冷車、保冷库等又は冷房を設置した部屋等で行い、次の点に留意すること。
  - ア 保管場所は常に清潔に保っておくこと。
  - イ 保管場所に温度計を設置し、保冷の機能が正常に作動していることを確認すること。
  - ウ 保管する弁当は、合成樹脂製ラック等を使用し、直接床面に接しないようにするとともに、余裕のある数に抑えること。
- (4) 弁当の引換時間を厳守すること。
- (5) 弁当引換後の残品は確実に廃棄し、その数を記録しておくこと。

#### 3 弁当の早期喫食の呼びかけ

- (1) 弁当引換業務担当者は、弁当を引き換える際に、早期喫食を呼びかけること。
- (2) 弁当引換所には、早期喫食を呼びかける看板等を設置すること。

#### 4 引渡し先の把握

- (1) 弁当の引換えに当たっては、引渡し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。(事前にリストを作成しておくことが望ましい。)
- (2) 弁当の引換え業務に従事する担当者は、次の事項を確認すること。
  - ア 弁当の納入時刻
  - イ 弁当の表示
    - (ア) 製造者氏名
    - (イ) 消費期限、時間及び保存方法
  - ウ 弁当納入の個数
  - エ 弁当の引渡し先、個数(配付はできる限り都道府県チーム単位にまとめること。)
  - オ 弁当の引渡し時刻及び最終引渡し時刻

#### 5 従事者の衛生

- (1) 常に手洗いを励行すること。毛髪・爪等は清潔に保つこと。
- (2) 食中毒の原因となる疾患(化膿性疾患)や、飲食物を介して感染するおそれのある疾

患に罹患した場合は、直接食品に触れる業務に従事しないこと。

(3) 下痢、腹痛、発熱及びおう吐等の症状がある場合には、当該業務に従事しないこと。

## 6 廃棄物の処理

(1) 廃棄物容器は、蓋があり、ねずみ・昆虫等の侵入を防ぎ、汚物及び汚臭等がもれない構造にすること。

(2) 廃棄物容器及びその周辺は常に清潔にしておくこと。

## 7 現地責任者の設置

(1) 食品による事故等の発生を防止するため、弁当引換所ごとに、現地責任者を設置すること。