

## 弁当引換所設置における留意事項

競技会場施設等において弁当引換所を設置するに当たっては、次の事項について留意すること。

### 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) 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。
- (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、冷蔵設備を有する冷蔵庫等を配置している場合を含む。以下「保冷库等」という。）を設けること。

### 2 弁当の取り扱い

- (1) 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。
- (2) 弁当を車で運搬する時には、食品に直射日光が当たらないよう断熱し、保冷車を活用して、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、保冷库等にて行い、次の点に留意すること。
  - ア 保冷库等は常に清潔に保っておくこと。
  - イ 保冷库等に温度計を設置し、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 保冷库等で保管する弁当は、清潔なコンテナ等で空間を保ち、かつ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) 弁当の引換後の残品は、確実に廃棄すること。

### 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は、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。
- (3) 弁当引換中は、早期喫食を呼びかける放送等を行うこと。
- (4) 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より呼びかけること。

### 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し、記録しておくこと。
  - ア 弁当の納入業者名
  - イ 弁当の納入年月日・時間
  - ウ 消費期限 ※時間まで確認をすること。
  - エ 弁当の搬入時間
  - オ 弁当の引渡し時間（開始時間、終了時間）

- カ 弁当の納品予定数
- キ 弁当の納品個数
- ク 弁当の引渡し先・個数 ※配布はできるだけ都道府県チーム単位にまとめること。
- ケ 弁当の残数

## 5 従事者の衛生

- (1) 毛髪・爪等は清潔に保つこと。
- (2) 常に手洗いを励行すること。
- (3) 食中毒の原因となる疾患（化膿性疾患）や、下痢、腹痛、発熱及び嘔吐等の症状がある場合は、業務に従事しないこと。

## 6 廃棄物の処理

廃棄物容器は、蓋付きのものを使用し、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、衛生上支障のないよう保持すること。

## 7 現地責任者の設置

食品による事故等の発生を防止するために、弁当引換所ごとに衛生管理にあたる現地責任者を設置すること。