

食品関係販売施設設置における留意事項

競技会場施設等において食品関係販売施設を設置するに当たっては、次の事項に留意すること。

1 販売品目

販売品目は、原則として、売店で調理・加工を行わない次に掲げる食品で、容器包装等により衛生的措置が取られ、かつ食品衛生関係法令等に基づく適切な表示がなされている次のもの。

- (1) パン類（調理パンを除く）及び菓子類及びアイスクリーム類
食品衛生法に基づく許可を受けた施設で製造されたもので、安全性が高く、衛生的に包装されたもの。
- (2) 飲料水類
食品衛生法に基づく許可を受けた施設で製造されているもので、密閉容器入りで衛生的なもの。
ただし、清涼飲料水等については（公財）全国高等学校体育連盟と協賛契約を締結している企業の製品に限定する場合がある。
- (3) 土産食品
食品衛生法に基づく許可を受けた施設等で製造されているもので、常温で保存性のあるもの。酒類を除く。果実類については、新鮮でカットしていないもの。

2 適切な取り扱い設備

- (1) 清浄な場所に設置し、テント張等適当な防塵・防水設備を有すること。
- (2) 食品が直接日光にあたらない設備とすること。
- (3) 食品衛生法で保存基準が定められている食品を取り扱う場合は、冷蔵庫等その基準を遵守できる設備を設ける等、販売品目に応じて、適切な衛生設備を整えること。

3 食品の取扱い

- (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) 消費期限及び賞味期限を過ぎた食品の販売は行わないこと。
- (3) 食品の露出販売は行わないこと。

4 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。

5 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。

6 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、販売施設ごとに衛生管理にあたる現地責任者を設置すること。