

## 食品提供施設の事業者等が遵守すべき事項

令和6年度全国高等学校総合体育大会に係る食品提供施設の事業者等は、法令に基づく衛生管理を徹底の上、次の事項において遵守すること。

### 1 食品提供施設

- (1) 営業宿泊施設の調理施設  
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  
大会参加者が競技・練習会場等で喫食する弁当を調製する施設
- (3) 仕出し料理等調理施設  
大会参加者が宿泊施設等で喫食する仕出し料理（弁当を含む）を調製する施設
- (4) 既設の食品営業施設  
会場内に既に設置され、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  
会場内に臨時的に設置され、食品の調理を行う施設
- (6) 無料食品提供施設  
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  
会場内に設置される弁当の引換所

### 2 共通の遵守事項

- (1) 管理責任者の設置
  - ア 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当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。
  - イ 大会開催期間中、管理責任者は別に示す様式（参考様式1号～5号）により衛生管理状況を点検し記録する。
  - ウ 管理責任者は、県委員会及び保健福祉事務所が開催する食品衛生講習会を受講する。
- (2) 調理従事者の健康管理
  - ア 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。
  - イ 上記検便結果で陽性の場合、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。
  - ウ 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。
  - エ 調理従事者は、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。
  - オ 調理従事者は、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、次の手順又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) 使い捨て手袋とマスクを着用し、窓等を開けて換気しながら処理作業を開始する。
  - (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ぼる。
  - (エ) 吐物や排泄物の汚染を受けた場所の消毒をする。(1, 000 ppm 次亜塩素酸ナトリウム液に浸した布で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ぼり、廃棄する。
  - (カ) 作業終了後は、十分に換気を行い流水と石けんでよく手を洗う。

### (3) 調理従事者の服装

- ア 調理従事者は、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。
- イ 調理従事者は、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

- ア 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。
  - イ 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当たる直前
    - (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
  - ウ 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) 時計や指輪を外す。
    - (イ) 手を水で濡らし、石けんをつける。
    - (ウ) よく泡立てて、丁寧に洗う。  
(手の平、甲、指の間、指、指先、親指の周り、手首)
    - (エ) 流水でよく洗い流す。
    - (オ) ペーパータオル等で手を乾かす。
    - (カ) 手から水気がなくなった後に、消毒用アルコールを手にすり込む。
- ※作業開始前及び用便後は、(イ)～(エ)の手順を2回繰り返す。

## 3 食品提供施設(1)～(4)に対する個別の遵守事項

### (1) 施設・器具の消毒

- ア 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、又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2(2)(オ)の手順により速やかに処理する。

(イ) 調理器具、食器等

80℃、5分間以上又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液、又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液、又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

ア 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。

イ 野菜及び果物を加熱せずに提供する場合には、飲用適の流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムの200ppmの溶液に、5分間（100ppmの溶液の場合には10分間）又はこれと同等の効果を有するもの（食品添加物として使用できる有機酸等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。

(3) 調理済み食品の温度・時間の管理

ア 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。

イ 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）。

(4) 検食の保存（食品提供施設（5）仮設の食品営業施設、（6）無料食品提供施設を除く）

管理責任者は、提供食数にかかわらず、検食を-20℃以下で2週間以上保管する。検食は1品毎に衛生的な器具を使用して約50g採取し、衛生的な容器内で保管する。

(例)

・弁当（仕出し料理）の場合、1食分を余分に調製し、容器ごと検食として保管する。

・仕切りの入った検食容器がない場合は、未使用の合成樹脂製の袋で代用する。（1品毎に袋に入れて口をしぼる。1食分をまとめて袋に入れて口をしぼる。）

(5) 記録の作成及び保管

管理責任者は、施設の衛生管理計画に基づく記録のほか以下の記録を作成し、整理して保管する。

ア「衛生管理記録表」（参考様式第6号）及び「従事者の健康状況」（参考様式第7号）

イ 提供したメニュー

ウ 衛生管理に関する次の事項

- (ア) 家族等同居者を含む従事者の健康状況
  - (イ) 手洗い設備が常に使用できる状態かどうか
  - (ウ) 水道水以外の水を使用している場合で滅菌装置を設置している場合の遊離残留塩素濃度
  - (エ) その他
- (6) 弁当又は仕出しの調製（食品提供施設（2）、（3））
- ア 弁当又は仕出し料理の主食及び副食は、十分に放冷した後、詰め合わせる。
  - イ 今後制定予定の弁当調達要項で定める次の事項を弁当の容器包装に表示する。  
名称、原材料名（食品添加物、アレルギー、遺伝子組換え等の表示を含む）、消費期限（時間まで）、保存方法、製造者・製造所所在地等食品表示法で規定している事項（表示すべき事項が追加される場合には、当該追加される事項を含む。）
  - ウ 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。  
(文例) お早めにお召し上がりください。
  - エ 配送に当たっては、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）が可能な冷蔵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。
  - オ 弁当引換所で長時間保管されることがないように喫食時間にあわせて納品する。

#### 4 食品提供施設（5）、（6）に対する個別の遵守事項

- (1) 原則として売店で調理、加工を行わないこと。
- (2) 容器は、使い捨てのものを使用する。
- (3) 加熱調理の徹底  
例外的に店頭で調理を行う場合は、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。
- (4) 調理済み食品の温度・時間の管理
  - ア 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。
  - イ 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）。
- (5) 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。
- (6) 消費期限又は賞味期限を過ぎた食品の販売は行わないこと。

#### 5 食品提供施設（7）に対する個別の衛生指導事項

- (1) 弁当引換所の設置基準
  - ア 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。
  - イ 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、消毒液を備えた流水式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

ア 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、冷蔵庫等で保管する。

(イ) 冷蔵庫は常に清潔に保つとともに、隔測温度計を設置し、冷蔵機能が保たれていることを確認する。

イ 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。

ウ 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

弁当の引換え業務に従事する担当者（運営役員、運営補助員）は、弁当の納品から引換えに関する次の事項について「弁当の引換え記録表」（参考様式第8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。