

青の煌めきあおもり国スポ・障スポ 食品衛生対策実施要領

1 趣旨

この実施要領は、第 80 回国民スポーツ大会食品衛生対策要項及び第 25 回全国障害者スポーツ大会宿泊等基本方針に基づき、青の煌めきあおもり国スポ・障スポ実行委員会（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。）が相互に連絡調整を図り、青の煌めきあおもり国スポ・障スポ（以下「国スポ・障スポ」という。）において、県、会場地市町村、関係機関・団体等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

(1) 対象となる食品提供施設

ア 営業宿泊施設の調理施設

旅館業法第 3 条により許可を受けている施設（以下、「営業宿泊施設」という。）であって、国スポ・障スポに参加する選手・監督・役員、視察員、報道員及びその他の関係者（以下「国スポ・障スポ参加者等」という。）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 食事提供施設

国スポ・障スポ参加者等が利用する営業宿泊施設において、施設内での食事提供ができない場合に斡旋する食事提供が可能な施設

ウ 仕出し料理調製施設

国スポ・障スポ参加者等が営業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

エ 弁当調製施設

国スポ・障スポ参加者等が総合開・閉会式会場及び競技・練習会場等で喫食する昼食弁当を調製する施設

オ 既設の食品営業施設

国スポ・障スポ会場内に既に設置され、食品の調理、加工、製造並びに販売を行う施設

カ 食品営業自動車

国スポ・障スポ会場内にて自動車に営業施設を設け、食品の調理、加工、製造並びに販売を行う施設

キ 臨時の食品営業施設

国スポ・障スポ会場内に臨時的に設置され、食品の調理、加工、製造並びに販売を行う施設

ク 無料食品提供施設

国スポ・障スポ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

ケ 弁当引換所

国スポ・障スポ会場内に臨時的に設置される弁当の引換所

(2) 食品提供施設の把握

青森県健康医療福祉部保健衛生課（以下「県保健衛生課」という。）及び保健所（青森市保健所、八戸市保健所を含む。この項において以下同じ。）は、県委員会及び会場地委員会から次表のとおり管轄の保健所に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。なお、報告書提出後に追加・変更した場合は、速やかに追加・変更内容を提出する。

また、県外施設については、県保健衛生課を通じ、関係自治体へ食品衛生指導の実施及び報告を依頼する。

対象施設		提出書類	提出方法	
ア	営業宿泊施設の調理施設	営業宿泊施設利用予定報告書 宿舎衛生対策実施要領で定める様式第1号	県委員会が県保健衛生課又は中核市保健所へ提出する。 令和7年(2025年)9月末日まで	
イ	食事提供施設	食事提供施設一覧表 (様式第1号)	会場地委員会は県委員会へ提出し、県委員会が取りまとめて県保健衛生課又は中核市保健所へ提出する。 令和7年(2025年)9月末日まで	
ウ	仕出し料理調製施設	仕出し料理調製施設一覧表 (様式第2号)		
エ	弁当調製施設	弁当調製施設名簿 弁当調達要項で定める様式第1号		
オ	既設の食品営業施設	既設食品営業施設一覧表 (様式第3号)	会場地委員会は県委員会へ提出し、県委員会が取りまとめて県保健衛生課又は中核市保健所へ提出する。 開催の概ね3ヶ月前まで	
カ	食品営業自動車	会場内に設置		
キ	臨時の食品営業施設			食品営業自動車設置計画書 (様式第4号)
ク	無料食品提供施設			臨時食品営業施設設置計画書 (様式第5号)
ケ	弁当引換所			無料食品提供施設設置計画書 (様式第6号)
			弁当引換所設置計画書 (様式第7号)	

(3) 監視指導

保健所は、県委員会及び会場地委員会と連携し、県保健衛生課及び一般社団法人青森県食品衛生協会（以下「県食品衛生協会」という。）各支部の協力を得て、次表を目標に対象施設の監視指導を実施する。

対象施設	目標立入回数		監視・指摘事項
	国スポ・障スポ前	国スポ・障スポ 期間中	
	令和7年度 ～開催年度		
ア 営業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「食品提供施設に対する指導及び調査」のとおり
イ 食事提供施設			
ウ 仕出し料理調製施設			
エ 弁当調製施設			
オ 既設の食品営業施設	会場内に設置	1回以上	
カ 食品営業自動車			
キ 臨時の食品営業施設			
ク 無料食品提供施設			
ケ 弁当引換所			

(4) 食品衛生講習会

県委員会は、県保健衛生課及び保健所と連携し、県食品衛生協会の協力を得て、食品衛生講習会を実施する。また、会場地委員会においても、必要に応じて同様の講習会を実施することができる。なお、宿舍衛生講習会等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食品衛生責任者又は代表者及び関係者

ウ 講習会の実施方法

令和7年度から国スポ・障スポ開催1か月前までに、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う。

(5) 広報活動

県保健衛生課及び保健所は、関係機関、団体等の協力を得て、広報誌、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。

(6) 食中毒等健康被害発生時の対応

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

イ 保健所は、国スポ・障スポに関係して食中毒が発生したときは、速やかに対

応するほか、関係する会場地委員会に情報共有を図る。なお、県管轄保健所は、県保健衛生課に報告を行う。

(7) 緊急連絡体制の整備

国スポ・障スポ期間中における食中毒の発生に備え、緊急時に対応するため、別記1及び別記2のとおり緊急連絡体制を整備する。

3 実施報告

(1) 県管轄保健所は、この実施要領に基づく食品衛生監視指導の実施結果を「食品提供施設の監視指導実施結果報告書」(様式第8号)により県保健衛生課に提出する。報告期限について、令和7年度中の実施結果は令和8年3月末日までに、それ以降は実施後速やかに提出する。

(2) 会場地委員会は、この実施要領に基づく食品衛生講習会を実施した場合は、食品衛生講習会の実施結果を「食品衛生講習会の実施報告書」(様式第9号)により、県委員会に提出する。報告期限について、令和7年度中の実施結果は令和8年3月末日までに、それ以降は実施後速やかに提出する。

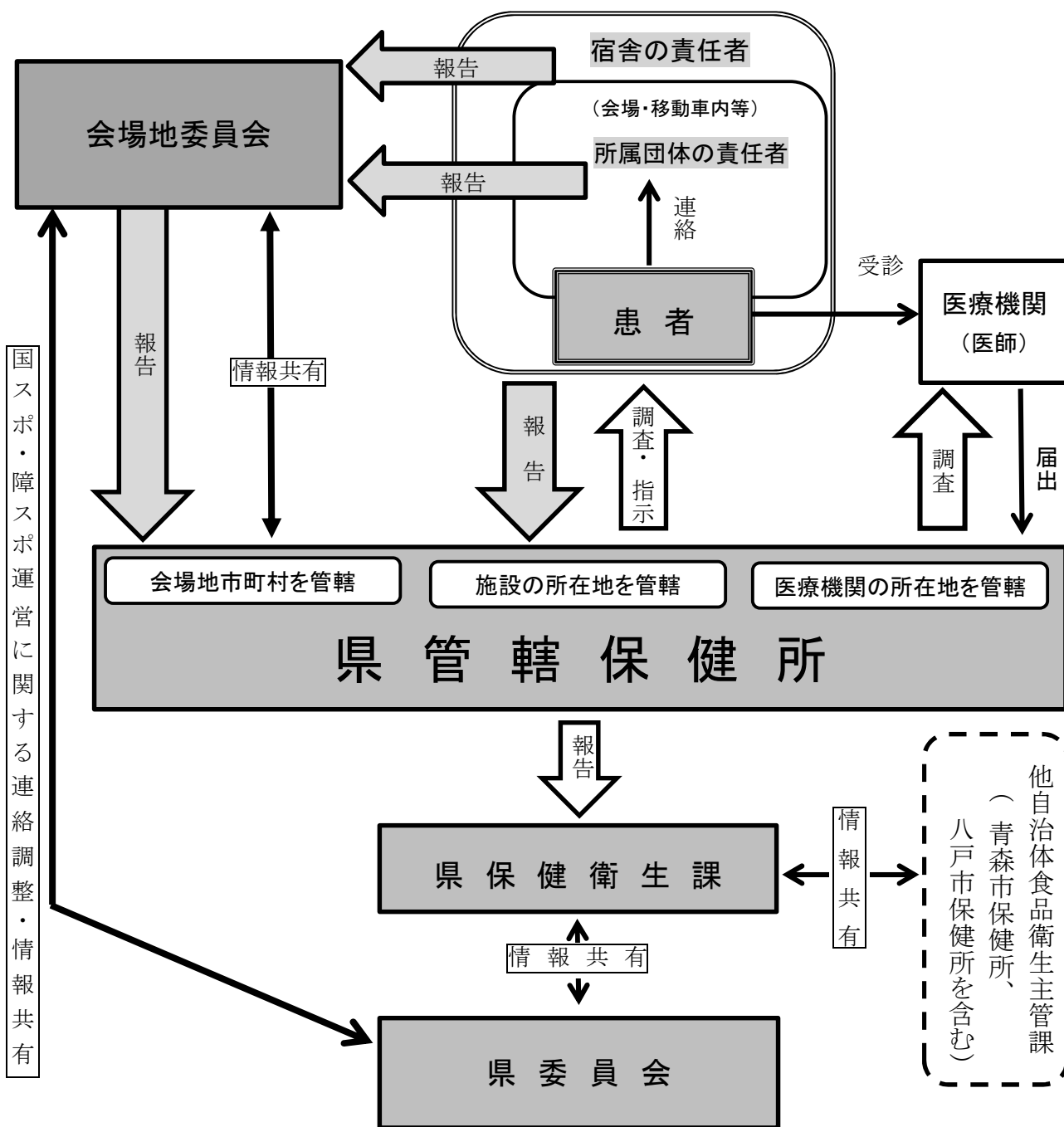
(3) 県保健衛生課は、県管轄保健所から提出のあった上記報告書を速やかに、県委員会に提出する。

(4) 青森市保健所及び八戸市保健所は、この実施要領に基づく食品提供施設における監視指導の実施結果を上記(1)と同様の様式、期限により、県委員会に提出する。

4 その他

この実施要領に定めるもののほか、食品衛生対策に関して必要な事項は、県委員会、県保健衛生課並びに保健所が協議の上、別に定めるものとする。

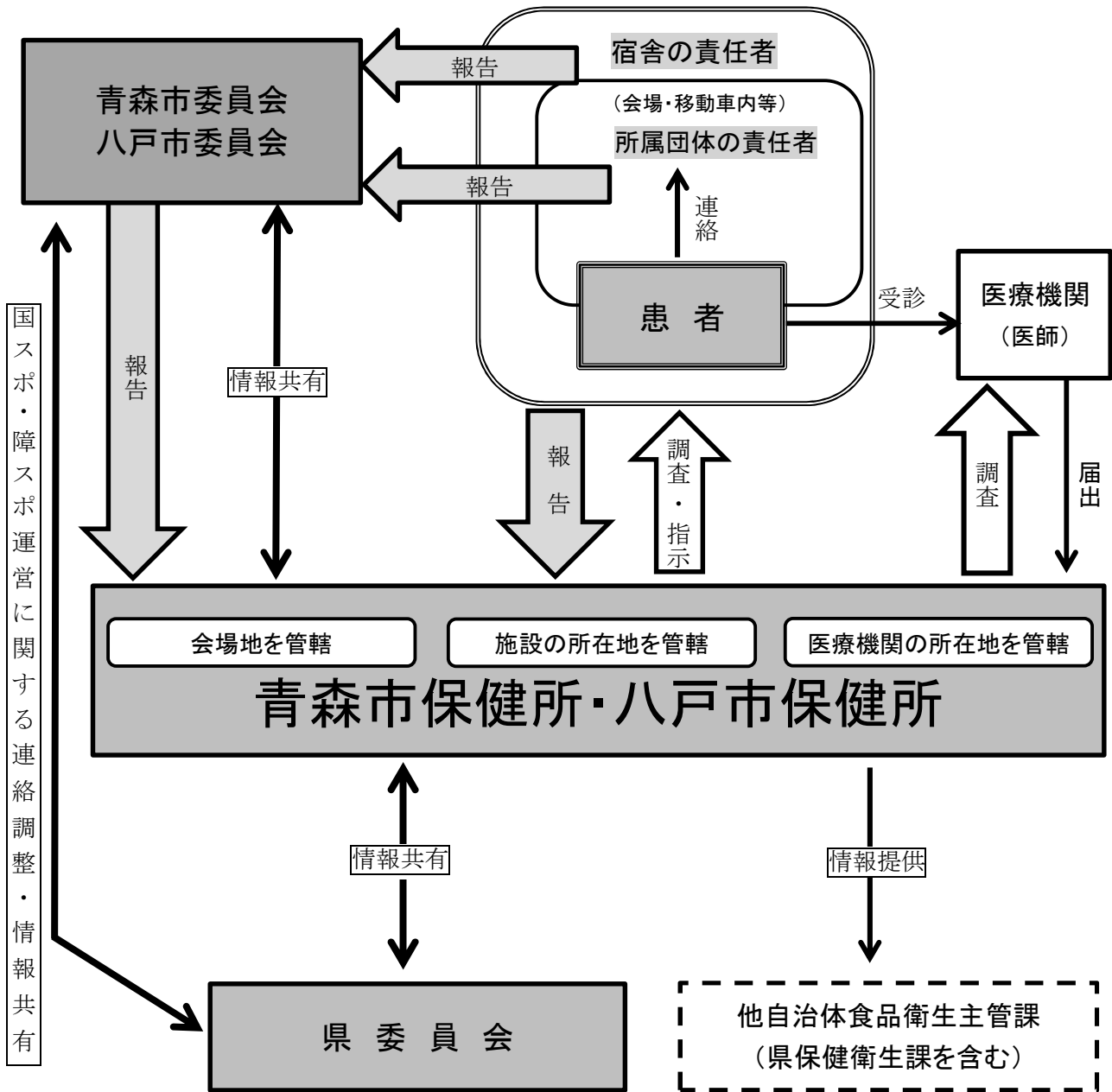
食中毒等健康危害発生時の緊急連絡体制 (青森市及び八戸市を除く青森県管轄の保健所)



- ◆患者が宿泊する宿舎の責任者又は患者の所属団体の責任者は、食中毒等健康危害の発生を確認した場合は、速やかに医療機関を受診させるとともに、直ちに管轄の保健所及び各会場地委員会に報告する。
- ◆会場地委員会は、上記報告のほか県委員会等を通して食中毒等健康危害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。
- ◆県委員会及び会場地委員会は、宿舎の責任者及び患者の所属団体の責任者に対して、食中毒等健康危害が疑われる患者には、速やかに医療機関を受診させるとともに、管轄の保健所に連絡するよう周知する。

食中毒等健康危害発生時の緊急連絡体制

(青森市及び八戸市)



- ◆ 患者が宿泊する宿舎の責任者又は患者の所属団体の責任者は、食中毒等健康危害の発生を確認した場合は、速やかに医療機関を受診させるとともに、各市委員会に報告する。
- ◆ 青森市委員会及び八戸市委員会は、上記報告のほか、県委員会等を通して食中毒等健康被害に関する情報を得た場合、直ちに各市を管轄する保健所に報告する。
- ◆ 県委員会及び各市委員会は、宿舎の責任者及び患者の所属団体の責任者に対して、食中毒等健康被害が疑われる患者には、速やかに医療機関を受診させるとともに、必要に応じて、管轄の保健所に連絡するよう周知する。

食中毒等健康被害発生時の連絡先一覧

保健所	所在地	連絡先	管轄市町村
-----	-----	-----	-------

設置主体：青森市

青森市保健所	〒030-0962 青森市佃2-19-13	TEL：017-765-5293 FAX：017-765-5283	青森市
--------	--------------------------	--------------------------------------	-----

設置主体：八戸市

八戸市保健所	〒031-0011 八戸市田向3-6-1	TEL：0178-38-0720 FAX：0178-38-0737	八戸市
--------	-------------------------	--------------------------------------	-----

設置主体：青森県

東地方保健所	〒030-0113 青森市第二間屋町4-11-6	TEL：017-739-5421 FAX：017-739-5420	平内町、今別町、蓬田村、外ヶ浜町
弘前保健所	〒036-8356 弘前市下白銀町14-2	TEL：0172-33-8521 FAX：0172-33-8524	弘前市、黒石市、平川市、西目屋村、藤崎町、大鰐町、田舎館村、板柳町
三戸地方保健所	〒039-1101 八戸市大字尻内町字鴨田7	TEL：0178-27-5111 FAX：0178-27-1594	おいらせ町、三戸町、五戸町、田子町、南部町、階上町、新郷村
五所川原保健所	〒037-0056 五所川原市末広町14	TEL：0173-34-2108 FAX：0173-34-7516	五所川原市、つがる市、鯨ヶ沢町、深浦町、鶴田町、中泊町
上十三保健所	〒034-0082 十和田市西二番町10-15	TEL：0176-23-4261 FAX：0176-23-4246	十和田市、三沢市、野辺地町、七戸町、六戸町、横浜町、東北町、六ヶ所村
むつ保健所	〒035-0073 むつ市中央1-3-33	TEL：0175-31-1388 FAX：0175-31-1667	むつ市、大間町、東通村、風間浦村、佐井村

県担当課及び県実行委員会

担当部署	所在地	連絡先
青森県健康医療福祉部 保健衛生課	〒030-8570 青森市長島1-1-1	TEL：017-734-9214 FAX：017-734-8047
青森県国スガ・障スガ局 施設調整課 (県実行委員会事務局・衛生担当)	〒030-8570 青森市長島1-1-1	TEL：017-734-9189 FAX：017-734-8012

食品営業自動車の内容(個別票)

整 理 番 号

1 食品営業自動車の名称等

名 称		設置期間	月 日 ~ 月 日
所在地			
自動車の車両番号			
営 業 者	氏 名		
	住 所		
	連絡先		
責 任 者 氏 名			
従 事 者 数			

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。

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			
従 事 者 数			

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。

無料食品提供施設の内容(個別票)

整 理 番 号	
---------	--

1 無料食品提供施設の名称等

名 称		設置期間	月 日 ~ 月 日
所在地			
代 表 者	氏 名		
	住 所		
	連 絡 先		
責 任 者 氏 名			
従 事 者 数			

2 取扱品目等

No.	取扱品目	調理等の有無	提供予定数量	No.	取扱品目	調理等の有無	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。

食品提供施設の事業者等が遵守すべき事項

国スポ・障スポ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、次の事項について遵守する。

1 食品提供施設

(1) 営業宿泊施設の調理施設

旅館業法第3条により許可を受けている施設（以下、「営業宿泊施設」という。）であって、国スポ・障スポに参加する選手・監督・役員、視察員、報道員及びその他の関係者（以下「国スポ・障スポ参加者等」という。）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) 食事提供施設

国スポ・障スポ参加者等が利用する営業宿泊施設において、施設内での食事提供ができない場合に斡旋する食事提供が可能な施設

(3) 仕出し料理調製施設

国スポ・障スポ参加者等が営業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) 弁当調製施設

国スポ・障スポ参加者等が総合開・閉会式会場及び競技・練習会場等で喫食する昼食弁当を調製する施設

(5) 既設の食品営業施設

国スポ・障スポ会場内に既に設置され、食品の調理、加工、製造並びに販売を行う施設

(6) 食品営業自動車

国スポ・障スポ会場内にて自動車に営業施設を設け、食品の調理、加工、製造並びに販売を行う施設

(7) 臨時の食品営業施設

国スポ・障スポ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

(8) 無料食品提供施設

国スポ・障スポ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

(9) 弁当引換所

国スポ・障スポ会場内に臨時的に設置される弁当の引換所

2 共通遵守事項

(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。

イ 国スポ・障スポ期間中、管理責任者は公益社団法人日本食品衛生協会等の各種団体が作成しているHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書に従い、衛生管理計画を作成、衛生管理の実施状況を記録し、保存する。なお、実施記録表については、当該手引書の様式を参考とする。

ウ 管理責任者又は代表者及び関係者は、県委員会及び会場地委員会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

ア 調理従事者等（食品に直接接触する作業に従事する者。以下同じ。）

は、概ね国スポ・障スポ開催前1か月の間に検便を受ける（1食品提供施設（8）無料食品提供施設、（9）弁当引換所を除く）。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等）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 上記検便検査で陽性の場合、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調理従事者等の健康状態（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。

オ 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の症状がある者の吐物や排泄物の処理を行うことを避ける。

カ 調理従事者等の服装

（ア）調理従事者等は、清潔な外衣及び専用の履物を着用し、必要に応じて、帽子、マスク、手袋を着用する。

（イ）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。

キ 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。

- a 作業開始前及びトイレの使用後
- b 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- c 食品に直接触れる作業に当たる直前

- d 生肉、鮮魚介類、卵殻等に触れた後、その他の食品に触れる場合
- e 配膳の前

(ウ) 調理従者等は、次の手順を参考に、適切な方法で手洗いをを行う。

- a 時計や指輪を外す。
- b 流水で手を洗い、洗剤をつける。
- c よく泡立てて、丁寧に洗う。
(手のひら、甲、指の腹面、背、側面、付け根、指先、親指の付け根、手首)
- d 洗剤を十分な流水でよく洗い流す。
- e ペーパータオル等で手をふき乾燥させる。
- f 手から水気がなくなったら、消毒用アルコールを手にしりこむ。
作業開始前及びトイレの使用後は、b～dの手順を2回繰り返す。

3 食品提供施設(1)～(6)に対する個別の遵守事項

(1) 施設(調理場)の衛生管理

- ア 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、清潔な状態を維持する。
- イ 施設内は整理整頓し、不必要な物品等を置かない。
- ウ 施設の内壁、天井、床を清潔に維持する。
- エ 施設内の採光・照明・換気は十分に行う。
- オ 窓及び出入口の管理を適切に行い、埃、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する。
- カ 排水溝は、排水が適切に行われるよう清掃、補修する(1(6)除く)。
- キ トイレは、定期的に清掃、消毒を行い、常に清潔にする。(1(6)除く)。

(2) 設備等(設備、調理機械・器具)の衛生管理

- ア 調理器具は、十分に洗浄・消毒するとともに、補修を適切に行う。
- イ 計器類・殺菌装置等の定期的な点検を実施する。
- ウ 化学物質は適切に使用・管理する。
- エ 手洗い設備には、石けん、消毒液、ペーパータオル等を備え、常に使用できる状態にしておく。
- オ 洗浄設備は清潔に保つよう留意する。
- カ 冷蔵庫及び冷凍庫内は、整理し、清潔に保ち、相互汚染防止のため区分け保存をする。
- キ 冷蔵庫及び冷凍庫は、温度管理を十分に行う。

(3) 使用水の管理

- ア 水道水以外の水を使用する場合は、事前（国スポ・障スポ開催前の1年以内を目処）に水質検査を受ける。
- イ 貯水槽を設置している場合は、定期的に清掃を行う。
- ウ 殺菌装置・浄水装置を設置している場合は、装置が正常に作動しているか定期的に点検を行う。

(4) ねずみ及び昆虫対策

定期的な駆除または調査に基づく防除を実施する。

(5) 廃棄物及び排水の取扱い

- ア 廃棄物、排水は適切に処理する。
- イ 廃棄物の保管場所の管理は適切に行う。

(6) 検食の実施（ 1（ 6 ）除く ）

- ア 提供食数にかかわらず、検食は調理済みの食品ごとに 50g 以上ずつ清潔な容器等に入れ、-20 以下で 2 週間以上保存する。同一内容の食品を 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上調理する場合は、前記の規程による保存のほかに、当該食品の原材料ごとに 50g 以上ずつ清潔な容器等に入れ、-20 以下で 2 週間以上保管する。
- イ 料理の提供先、時刻、提供数量を記録する。

(7) 回収・廃棄

回収・廃棄の手順を定める。

(8) 食品の取扱い

- 施設の衛生管理計画に基づき、適切に管理及び記録を実施する。なお、衛生管理の実施にあたっては、特に以下の項目に留意する。
- ア 原材料の仕入れにあたっては、品質・表示等について点検するとともに、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保管する。また、購入伝票等の保管を行い、仕入れ先を明らかにしておく。
 - イ 調理済み食品は、前日調理は避け、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、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）。
 - ウ 調理は、相互汚染のないよう衛生的に行う。
 - エ 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ナトリウムの 200 mg/L の溶液に、5 分間（100 mg/L 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。
- オ 加熱調理を行う際は、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。
- カ 盛り付けは衛生手袋等を使用し、食品に直接手が触れないようにする。また、衛生手袋の使用にあたっては、装着前の手洗い、衛生的な装着操作、装着後に食品以外に触れないこと及び適宜交換を徹底する。
- キ 弁当・仕出し料理の調製（食品提供施設（3）（4））
- （ア）弁当・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）弁当容器に以下の項目をラベルシール等で表示する。
- a 弁当の名称
 - b 原材料名（アレルギー、遺伝子組換え、原料米の産地等の表示を含む。）
 - c 食品添加物
 - d 消費期限（時刻まで表示）
 - e 保存方法
 - f 製造所所在地・製造者名
 - g その他食品表示法等関係法令により規定される事項
- （ウ）早期の喫食を喚起する旨及び持ち帰りを禁止する旨、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。
- （エ）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。
- a 荷室の温度管理（10 以下）が、運転席等外部から行うことが可能な冷蔵庫等を使用し運搬する。
 - b 保冷箱等により輸送する場合は、直射日光が当たらないように運搬し、衛生管理を行う。
 - c 弁当の配布終了まで会場内に待機し、適切な温度管理（10 以下）衛生管理を行う。
 - d 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合わせて納品する。
 - e 搬送が容易で清潔な段ボール箱等に梱包して弁当を納品する。

4 食品提供施設（7）（8）に対する個別の遵守事項

（1）取扱食品

取扱食品は、その場での製造、加工及び調理の工程が簡易なもので、提

供直前に加熱処理が行えるものに限ることとする。ただし、以下に掲げるものは認める。

ア かき氷（水道水等で製造された氷を使用すること）

イ ところてん

ウ 飲料水類（既製品の注ぎ分けのみ）

（２）適切な取扱設備

ア プレハブ又は防水性のテント等を使用し、昆虫、ほこり等を防ぐことができる構造であること。

イ 食品、器具及び容器包装を衛生的に保管できる設備があること。

ウ 水道水等を供給できる設備及び排水を衛生的に排出する設備があること。

エ 取り扱う食品の保存方法により、冷蔵又は冷凍に適した容量及び性能を有する設備があること。

オ 十分な容量があり、水漏れがなく、適正に蓋のできる不浸透性の廃棄物容器があること。

（３）食品の取扱い

ア 調理直前の仕込みが必要な場合を除き、原材料の細切等の仕込み行為はその場で行わないこと。仕込み行為は、衛生的な施設で仕込みを行い必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵したものを使用すること。

イ 原材料の運搬は、下処理を行った食材を衛生的な蓋付きの容器等に入れ外部からの汚染を防止するとともに、食品に応じて温度管理を適切に行うこと。

ウ 加熱調理を行う際は、食品の中心部まで十分に（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）加熱すること。

エ 未加熱の野菜、果物、肉類、魚介類、卵及び乳類を提供しないこと。ただし、包装済食品（カットりんご等）については、この限りではないこととすること。

オ 購入後会場内で速やかに喫食できる提供方法とすること

カ 容器は使い捨てで、かつ衛生的な物を使用すること。

（４）廃棄物の処理

ア 廃棄物は、処理方法に応じて分別し、適切に処理すること。

イ 廃棄物容器及びその周辺は、常に清潔にしておくこと。

（５）管理責任者の設置

ア 食品による事故等の発生を防止するために、施設ごとに衛生管理にあたる管理責任者（臨時の食品営業施設については食品衛生責任者）を設

置すること。

- イ 食品提供施設（８）の管理責任者は、国スポ・障スポ期間中、食品衛生自主管理記録表（無料食品提供施設）（参考様式第１号）を記入すること。

５ 食品提供施設（９）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 清潔な場所に設置し、テント張等適当な防塵・防水設備を有する。
- イ 食品が直接日光に当たらない設備とする。
- ウ 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

ア 弁当の保管

- （ア）納品された弁当は、冷蔵車等で保管する（弁当引換所に隣接した場所に、冷蔵車等を配置している場合を含む）。
- （イ）冷蔵車等は常に清潔に保つとともに、隔測温度計を設置し、保冷機能が保たれていることを確認する。

イ 弁当の引渡し

- （ア）弁当の引換時間を厳守する。
- （イ）弁当を国スポ・障スポ参加者等に引き渡す際の呼びかけ、張り紙、場内放送、チラシ添付等の方法により、早期の喫食と併せて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

- ア 弁当の引換えにあたっては、引換先と弁当調製施設の関連が明確になるようにしておく。
- イ 弁当引換所ごとに衛生管理にあたる管理責任者を置く。
- ウ 国スポ・障スポ期間中、管理責任者は、食品衛生自主管理記録表（弁当引換所）（参考様式第２号）を記入すること。
- エ 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３号）により記録すること。
 - （ア）弁当の納品時刻
 - （イ）荷室又は庫内温度（納品時、引換直前）
 - （ウ）納品個数

- (工) 製造者
- (才) 消費期限
- (力) 弁当の引換時刻 (開始、終了)
- (キ) 引換回数
- (ク) 引換先
- (ケ) 廃棄時刻
- (コ) 廃棄回数
- (4) 廃棄物の処理
 - ア 廃棄物は、処理方法に応じて分別し、適切に処理する。
 - イ 廃棄物容器及びその周辺は、常に清潔にしておく。

会場名：

食品衛生自主管理記録表（無料食品提供施設）

国スポ・障スポ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、食品に当たらないか。							
	3	保存基準のある食品を取り扱う場合は、温度計のある冷蔵等設備を設けているか。							
	4	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等を備え、活用しているか。							
管給理水	6	使用水は飲用適なものであるか。							
原材料及び食品の取扱い	7	取扱品目は問題ないか()							
	8	原材料の仕入れにあたっては、品質、鮮度、日付、表示等の点検を行っているか。							
	9	下処理は衛生的な施設で行ったか。							
	10	原材料の運搬は衛生的か。							
	11	原材料は適切な温度で保管しているか。							
	12	食品は、中心部まで十分加熱しているか。							
	13	未加熱の食材を提供していないか。							
	14	容器は使い捨ての衛生的なものを使用しているか。							
	15	提供後に速やかに喫食される提供方法であるか。							
	16	消費期限又は賞味期限を超えて食品を提供していないか。							
17	容器包装に入れられた食品に適正な表示があるか。								
廃処棄物の	18	廃棄物容器は、蓋があり、清掃され、置き場所は適当か。							
	19	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	20	下痢・嘔吐・発熱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・嘔吐の症状を有している者はいないか。							
	22	清潔な作業着、帽子、履物、マスクを着用しているか。							
	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。							
提情供報	25	提供した食品が原因と疑われる健康被害が発生した場合は、速やかに保健所に報告すること。							
管理責任者(食品衛生責任者)の署名									

食品衛生講習会を受講し、講習の内容に従事者に伝達すること。

会場名：

食品衛生自主管理記録表（弁当引換所）

国スポ・障スポ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、食品に当たらないか。							
	3	弁当を保管するための保冷库等はあるか。							
	4	保冷库等に温度計はあるか。また、正常に機能しているか。							
	5	保冷库は清潔か。							
	6	手洗い設備が施設内又は隣接した場所にあるか。							
	7	消毒用アルコールスプレー等を備え、活用しているか。							
食品の取扱い	8	仕入れ伝票等の保管を行っているか。							
	9	弁当類は保冷库等で保管しているか。							
	10	弁当の引換時間は守られているか。							
	11	消費期限を過ぎた弁当を確実に廃棄しているか。							
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。							
廃棄物の	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、マスクを着用しているか。							
	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、食事をしていないか。							
	20	従事者やその家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。							
管理責任者の署名									

食品衛生講習会を受講し、講習の内容に従事者に伝達すること。

弁当の引換記録表

会場地：_____

引換日：令和 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。

食品提供施設に対する指導及び調査

1 食品提供施設

(1) 営業宿泊施設の調理施設

旅館業法第3条により許可を受けている施設（以下、「営業宿泊施設」という。）であって、国スポ・障スポに参加する選手・監督・役員、視察員、報道員及びその他の関係者（以下「国スポ・障スポ参加者等」という。）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) 食事提供施設

国スポ・障スポ参加者等が利用する営業宿泊施設において、施設内での食事提供ができない場合に斡旋する食事提供が可能な施設

(3) 仕出し料理調製施設

国スポ・障スポ参加者等が営業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) 弁当調製施設

国スポ・障スポ参加者等が総合開・閉会式会場及び競技・練習会場等で喫食する昼食弁当を調製する施設

(5) 既設の食品営業施設

国スポ・障スポ会場内に既に設置され、食品の調理、加工、製造並びに販売を行う施設

(6) 食品営業自動車

国スポ・障スポ会場内にて自動車に営業施設を設け、食品の調理、加工、製造並びに販売を行う施設

(7) 臨時の食品営業施設

国スポ・障スポ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

(8) 無料食品提供施設

国スポ・障スポ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

(9) 弁当引換所

国スポ・障スポ会場内に臨時的に設置される弁当の引換所

2 食品衛生講習会

県委員会は、青森県保健衛生課及び保健所（青森市保健所、八戸市保健所を含む。）と連携し、食品提供施設の営業者等を対象とする食品衛生講習会を国スポ・障スポ開催までに実施する。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」、食品衛生法及び青森県食品衛生法施行条例に係る事項並びに食中毒の予防に関することとする。

3 立入調査

食品提供施設（1）～（5）を管轄する保健所は、「食品衛生監視票」により

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履行確認を行う。なお、食品衛生監視票の監視項目に加え、検便検査の実施状況についても、追加で確認を行う。

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、重点的に監視指導及び食品衛生指導を行う。