

食品提供施設の営業者等が遵守すべき事項

冬季大会に係る食品提供施設の営業者等は、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、冬季大会に参加する選手・監督・役員、視察員、報道員及びその他の関係者（以下「冬季大会参加者等」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

冬季大会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

冬季大会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

冬季大会参加者等が総合開・閉会式会場及び競技・練習会場等で喫食する弁当を調製する施設

(5) 既設の食品営業施設

冬季大会会場内に既に設置され、食品の調理、加工、製造及び販売を行う施設

(6) 食品営業自動車（キッチンカー）

冬季大会会場内にて自動車に営業施設を設け、食品の調理、加工及び販売を行う施設

(7) 臨時の食品営業施設

冬季大会会場内に臨時的に設置され、食品の調理、加工及び販売を行う施設

(8) 無料食品提供施設

冬季大会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

冬季大会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 冬季大会期間中、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、実行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、概ね冬季大会開催前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は、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は、食品に直接接触する作業に従事しない。また、手指等に傷がある場合は、耐水性の絆創膏等で覆い、手袋を着用する。

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、マスクを着用し、必要に応じて、帽子、手袋を着用する。

（イ）調理従事者等は、食品に直接接触する場合、腕時計、指輪、つけ爪などは外す。帽子を着用する場合は毛髪がはみ出ないよう着用し、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行う。

- a 時計や指輪等を外す。
 - b 流水で手を洗い、洗浄剤をつける。
 - 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 洗浄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、整頓し、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（冬季大会開催前の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 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。
- b 適切な温度管理（10℃以下）、衛生管理を行う。
- c 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。
- d 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、冬季大会期間中、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
納品された弁当は、適切な温度（10℃以下）で保管する
- イ 弁当の引渡し
（ア）弁当の引換時間を厳守する。
（イ）弁当を冬季大会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 冬季大会期間中、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）納品個数
 - （ウ）製造者
 - （エ）消費期限
 - （オ）弁当の引換時刻（開始、終了）
 - （カ）引換個数
 - （キ）引換先
 - （ク）廃棄時刻
 - （ケ）廃棄個数

（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。