

弁当引換所設置における留意事項

市町実行委員会が弁当引換所を設置するに当たっては、次の事項に留意し、弁当調製業者に指導すること。

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) 消毒液を備えた流水式手洗い設備が弁当引換所又はその近隣の場所にあること。
- (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、合成樹脂製ラック等で空間を保ち、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。
- (6) 複数の業者が調製した弁当を取り扱う場合は、包装紙の色を別にする等識別を容易にするよう工夫すること。

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 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 弁当の納入時刻
 - イ 弁当の表示

- ・製造者氏名
- ・消費期限、時間及び保存方法
- ウ 弁当納入の個数
- エ 弁当の引渡し先、個数（配付はできるだけ都道府県チーム単位にまとめること。）
- オ 弁当の引渡し時刻及び最終引渡し時刻

5 従事者の衛生

- (1) 常に手洗いを励行すること。毛髪・爪等は清潔に保つこと。
- (2) 食中毒の原因となる疾患（化膿性疾患）や、飲食物を介して感染するおそれのある疾患に罹患した場合は、直接食品に触れる業務に従事しないこと。

6 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、蓋があり、鼠族・昆虫等の侵入を防ぎ、汚物及び汚臭等がもれない構造にすること。
- (2) 廃棄物容器及びその周辺は常に清潔にしておくこと。

7 現地責任者の設置

- (1) 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。
- (2) 大会期間中、現地責任者は、食品衛生自主管理記録表〔弁当引換所〕を記録し、1か月以上保存すること。