

会場内既設飲食店施設の留意事項

会場内既設飲食店施設においては、食品衛生法第 54 条に規定する営業施設の基準に適合していることを確認するとともに、同法第 51 条第 2 項に規定する公衆衛生上必要な措置及び大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守させること。また、特に次の事項に留意するよう依頼すること。

1 調理場

- (1) 施設は、清潔に整理整頓し、衛生上支障のないようにしておくこと。
- (2) 施設に破損等があるときは速やかに補修すること。
- (3) 調理場の採光・照明・換気及び通風は十分に行うこと。
- (4) 鼠族・昆虫等の侵入を防止すること。
- (5) 手洗い設備には、消毒液を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (6) 使用水の衛生管理を十分に行うこと。水道水以外の水を使用する場合は、事前に水質検査を受けること。

2 調理器具等

- (1) 調理器具は、十分洗浄消毒するとともに、衛生的に保管すること。
- (2) 調理器具は、用途に応じて区分して使用すること。
- (3) 冷蔵庫及び冷凍庫内は、清潔に保ち、温度管理を十分に行うこと。

3 食品の取り扱い

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、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こと。また、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) 調理は、相互汚染のないよう衛生的に行うこと。
- (3) 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。
- (4) 加熱調理食品は、中心部まで十分加熱されていること。
- (5) 必要以上に作り置きをせず、調理後速やかに提供すること。
- (6) 検食は、調理済みの食品を食品ごとに 50 g 以上ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 -20°C 以下で 2 週間以上保存すること。同一内容の食品を 1 回に 300 食以上又は 1 日 750 食以上を調理する場合は、前記の規定による保存のほか、当該食品の原材料ごとに 50 g 以上ずつ清潔な容器に密封して入れ、 -20°C 以下で 2 週間以上保管すること。

4 調理従事者の衛生

- (1) 清潔な作業衣及び帽子を着用し、毛髪・爪等は清潔に保つこと。
- (2) 手指の洗浄消毒を十分に行うこと。
- (3) 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。
- (4) 営業者は調理従事者の健康状態の把握に努め、下痢、腹痛、発熱及びおう吐等の症状がある場合には、調理業務に従事させないこと。
- (5) 調理従事者は、定期的に健康診断（検便等）を受けていること。健康診断の受診状況が確認できない場合は、直ちに健康診断（検便等）を受けること。

5 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。
- (3) 便所は清潔に保ち、消毒液を備え常に使用できる状態にしておくこと。

6 衛生管理

大会期間中、施設の食品衛生責任者は、HACCPに沿った衛生管理に取り組み、その実施結果を記録し保管すること。また、必要に応じて食品衛生自主管理記録表〔会場内既設飲食店施設〕を参考にして、衛生管理を行うこと。

7 衛生教育

施設の営業者又は食品衛生責任者は、県実行委員会等が実施する講習会等を必ず受講するとともに、従事者全員に対し、衛生意識の普及啓発に努めること。