

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会
 宿泊専門委員会 標準献立・弁当部会 委員名簿

(順不同:敬称略)

	機関・団体名および役職名	氏名
部会長	公益社団法人 滋賀県栄養士会 会長	澤谷 久枝
委員	一般社団法人 滋賀県調理師会 理事	小野寺 和徳
委員	一般社団法人 滋賀県食品衛生協会 副会長兼指導員部会長	北川 忠男
委員	立命館大学 スポーツ健康科学部 教授	海老 久美子
委員	滋賀の食事文化研究会 滋賀大学名誉教授	堀越 昌子
委員	株式会社 アン・サンテ 代表取締役	島田 淳子
委員	公益社団法人 滋賀県栄養士会 管理栄養士	豊島 望美
委員	滋賀県旅館ホテル生活衛生同業組合 理事長	前川 為夫
委員	健康医療福祉部 生活衛生課 参事	東野 貴子
委員	健康医療福祉部 健康しが推進課 主幹	井上 由理
委員	農政水産部 みらいの農業振興課 主任主事	安堂 加那子

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会 宿泊専門委員会部会設置要綱

(趣旨)

第1条 この要綱は、わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会専門委員会設置規程第5条の規定に基づき、宿泊専門委員会(以下「専門委員会」という。)の部会の設置および運営に関し、必要な事項を定めるものとする。

(部会の名称および付託事項)

第2条 部会の名称および専門委員会からの付託事項は、別表のとおりとする。

(役員)

第3条 部会に部会長を置く。

2 部会長は、専門委員会委員長が指名する。

3 部会長は、部会を代表し、会務を総理する。

4 部会長に事故があるときは、あらかじめ部会長が指名した部会委員がその職務を代理する。

(任期)

第4条 部会委員の任期は、部会の目的が達成されたときまでとする。ただし、部会委員が就任時の機関、団体等の役職を離れたときは、その部会委員は辞任したものとみなし、その後任者が前任者の残任期間を務めるものとする。

(会議)

第5条 部会の会議は、部会長が招集し、議長となる。

2 部会は、付託事項の審議結果について、専門委員会に報告するものとする。

3 部会は、必要と認めるときは、部会委員以外の者の出席を求め、その意見または説明を聴くことができる。

(庶務)

第6条 部会の庶務は、わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会事務局において行う。

附 則

この要綱は、令和6年2月8日から施行する。

別表(第2条関係)

部会の名称	付 託 事 項
標準献立・弁当部会	1 標準献立の作成に関する事 2 標準献立の普及啓発に関する事 3 昼食弁当の献立作成に関する事

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会 宿泊専門委員会 標準献立・弁当部会 会議公開方針（案）

第1 趣旨

この方針は、わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会宿泊専門委員会標準献立・弁当部会（以下「部会」という。）の会議の公開について必要な事項を定めるものとする。

第2 会議の公開・非公開の取扱

- 1 部会の会議は、原則として公開するものとする。
- 2 次のいずれかの場合にあつては、部会長が部会に諮って会議を非公開とすることができる。
 - (1) 滋賀県情報公開条例第6条各号に掲げる情報に該当すると認められる事項に準じる事項を審議する場合
 - (2) 会議を公開することにより、公正かつ円滑な議事運営に支障が生じるおそれがあると認められる場合

第3 会議の開催の通知

部会は、公開の会議を開催する場合（議題の一部について公開する場合を含む。）は、事務局においてあらかじめ次の事項を記載した会議開催案内を作成し、会議開催当日の1週間前まで（緊急に会議を開催する必要があるときは、前日まで）にインターネット上の滋賀県ホームページへの掲載により県民に周知するとともに、報道機関に資料提供を行うものとする。

- ア 開催日時
- イ 開催場所
- ウ 議題
- エ 傍聴者の定員
- オ 傍聴の手続き
- カ 議事録等の公表の時期および方法
- キ 問い合わせ先

第4 公開の方法等

部会の会議の公開の方法は、会議の傍聴および会議結果の公表の方法により行うものとする。

1 会議の傍聴

- (1) 会議の傍聴については、傍聴希望者（報道関係者を除く。）の内から部会長が傍聴を許可する。

なお、報道関係者には、公開する会議の取材を認めるものとする。

また、会議の全部を非公開とする場合にあっても、議事に入るまでの間の報道関係者の取材は認めるものとする。

- (2) 傍聴者の定員は、10名とする。

ただし、会議場の都合等でやむを得ない理由がある場合には、10名未満の数とすることができる。

- (3) 前2項の規定にかかわらず、委員長が特に認める者は、会議を傍聴することができる。

- (4) 会議の一部を非公開とする場合、委員長は当該非公開議題の議事に先立ち、傍聴および報道関係者へ会場からの退席を指示するものとする。

- (5) 傍聴者は、抽選により決定する。

ただし、会議の開会時刻の20分前までに傍聴を希望した者が定員に満たない場合は、会議の開会時刻まで定員内で先着順により決定する。

- (6) 部会長は、公開の会議の秩序を維持するため、必要な定めをすることができる。

2 会議結果の公表

公開した会議の結果については、事務局において議事録（非公開の議題については、会議要録）を作成し、原則として1か月以内に滋賀県ホームページへの掲載による情報提供に努めるものとする。

ただし、個人名等公開することが不相当と認められる事項について公開しないこととすることができる。

第5 その他

この方針に定めのない事項は、部会長が部会の意見を聞いて必要の都度定めるものとする。

傍聴要領（案）

宿泊専門委員会 標準献立・弁当部会

宿泊専門委員会標準献立・弁当部会の会議を傍聴される方は、次の事項を遵守してください。

1 傍聴する場合の手続

- (1) 宿泊専門委員会 標準献立・弁当部会の会議の傍聴を希望される方は、会議の開会時刻の20分前に、会場に設置する受付にお越しください。受付で住所と氏名のご記入をお願いします。
- (2) (1) により傍聴を希望する者が定員を超えたときは、抽選により傍聴許可者を決定します。
- (3) (1) により傍聴を希望する者が定員に満たない場合は、定員を満たすまで先着順で傍聴を許可します。ただし、会議の開会時刻以降の傍聴許可はいたしません。
- (4) 傍聴の許可を受けた方は、係員の指示に従って、会議の会場へ入場し、所定の席に着席してください。
- (5) 前各号の規定にかかわらず、部会長が特に認める者は、会議を傍聴することができます。

2 傍聴する際の遵守事項

会議の傍聴に際しては、次の事項を遵守してください。

- (1) 会議の開催中は、静かに傍聴すること。拍手その他の方法により賛成、反対等の意向を表明しないこと。
- (2) 飲食、喫煙等をしないこと。
- (3) 部会長が認めた場合以外は、写真撮影、録画、録音等を行わないこと。
- (4) その他会場の秩序を乱したり、会議の支障となる行為をしないこと。
- (5) 非公開となる議題の前に指示があったときは、すみやかに会場外へ退出すること。

3 会議の秩序の維持

- (1) 2の事項を遵守するほか、会場内では、係員の指示に従ってください。
- (2) 遵守事項に違反した場合には、注意を促します。なお、注意に従わないときは、退席していただくことがあります。

4 その他

不明な点があれば、係員にお問い合わせください。

標準献立・弁当部会が担当する内容

1. 宿泊要項における食事の規定

本県の宿泊要項(案)は、5月開催の宿泊専門委員会での審議を経て、令和6年6月4日(火)に開催される、日本スポーツ協会主催の第1回国民スポーツ大会委員会で審議予定。

以下、宿泊要項(案)より食事に関する規定を抜粋。

10 食事

(1)大会参加者に提供する食事は、安全・安心かつ参加者のパフォーマンスやコンディションに配慮すること。また食材については、わたSHIGA輝く国スポの大会期間中に大量調達が可能で、かつ食材費も考慮の上、利用可能なものを選定する。なお、可能な範囲で県産品を活用する。

(2)昼食については、原則として、大会参加者の希望により、県委員会または会場地委員会が別に定める方法によりあっせんするものとする。

なお、金額については、次のとおりとする。

区分	料金
昼食弁当(お茶を含む)	1,100 円以内(税抜)

2. 標準献立

標準献立作成方針に基づき、大会期間中に宿泊施設で選手等に提供される食事の参考となるもので、献立の方向性や必要な掲載情報、普及啓発方法について検討を行う。

令和6年度に滋賀県栄養士会に標準献立原案の作成について業務委託する。以下、仕様の内容を抜粋。

3 業務内容

(1)標準献立原案の作成

・セットメニュー(朝食3例、夕食3例)

主食、主菜、副菜、汁物、その他(果物、飲物)等の5~7品で構成。

・単品メニュー

セットメニューの一部変更および追加等に対応できるもの。最大滞在日数5日間を想定。

(2)関連記事の作成

・標準献立の特徴、活用方法等

・スポーツ選手の食事に適した食材・調理方法、アレルギー等

・衛生管理の留意事項

・滋賀県の特産品・郷土料理の紹介記事

・掲載メニューの栄養価、使用食材の一覧

3. 昼食弁当

令和6年度に弁当メニューの作成、弁当調製施設の選定を行う。

① 弁当の構成

種類	対象	献立	価格	提供数	容器企画
式典弁当	開・閉会式時に参加する選手・監督、大会役員等に、部会で全体調整。	県実行委員会がすべて指定弁当メニューコンテンツ入賞メニューを基	1,100 円 (税抜)	約 9,000 食	県実行委員会指定 6または9マス予定
競技会弁当	競技会に参加する選手・監督等	県実行委員会が一部指定(県産食材の使用、主菜の指定等)	1,100 円 (税抜)	約68,000 食	県実行委員会指定 6または9マス予定
一般弁当	大会運営に従事するスタッフ、ボランティア等	要検討	600 円程度 (税抜)	約110,000 食	要検討

※提供数については、市町実行委員会調達分を含みます。

② 参考: 植樹祭弁当



食数: 2,280 食 価格: 2,000 円

(業者見積 4,000 円 → 食材協賛や値段交渉により 2,000 円に調整)

植樹祭以後も滋賀の食文化の普及に貢献するようレシピを公開。

プラごみゼロなど環境配慮の観点から、100%植物由来かつ生分解性の容器を使用。

①・近江牛じゆんじゆん ・卵焼き	②・近江しやもマリネ ・ミニトマト	③・丁稚羊羹 ・糸切餅
④・みずかがみ ・日野菜漬	⑤・小松菜と水口かんぴょうの胡麻和え ・しいたけ ・小鮎の山椒煮	⑥・赤こんにやく ・えび豆煮 ・枝豆ご飯 (コシヒカリ) ・ピワマスタフレーク

③弁当調製施設の選定

県内の弁当調製施設確保の競合を防止し、業務の円滑化をはかることを目的として、弁当調製施設の選定を一括して実施し、希望する市町へあっせんを行う取り組みを実施します。

<弁当調製施設あっせんの流れ(予定)>

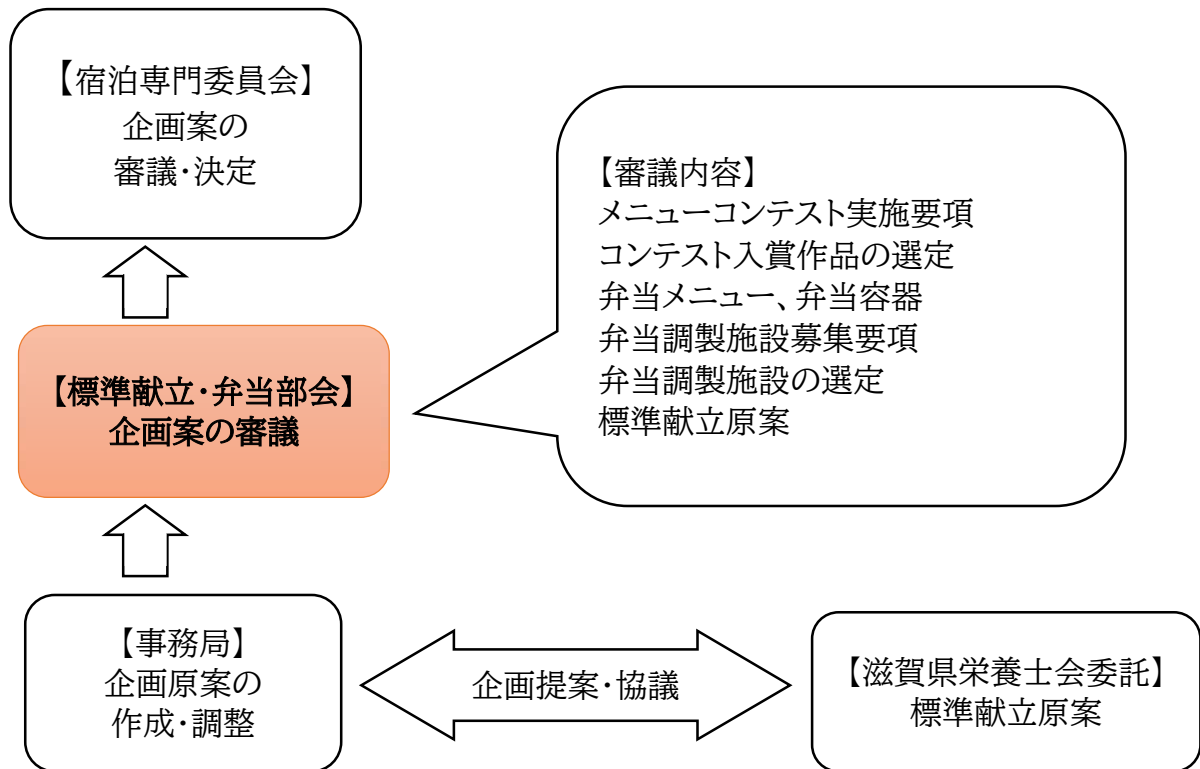
令和5年度	実施済	市町弁当調製施設あっせん希望調査
令和6年度	4月～5月	弁当調製施設募集要項 市町意見照会 弁当調製施設募集要項の審議、決定 市町弁当調製施設あっせん希望調査(最終意向確認)
	6月～7月	弁当調製施設の公募・選定
	8月～9月	弁当調製施設の振り分け・市町へのあっせん 市町弁当調製施設あっせん希望調査の結果や、選定された弁当調製施設の調査票に基づき、県でおおまかな割り振り案を作成し、選定された弁当調製施設同士で調整のうえ決定。
	2月～3月	式典弁当メニュー、競技会弁当(あっせん弁当)メニュー決定
令和7年度		弁当調達 県、市町それぞれで、割り振られた弁当調製施設から弁当調達を実施。

<弁当調製施設の公募について>

令和5年度実施の弁当調製施設基礎調査の対象とした、県内の「飲食店営業」および「そうざい製造業」施設から、大会弁当の調製に適さない施設を除いた1,182施設のうち、大会への協力を可または保留とされた、165施設を対象とする。

弁当調製施設のあっせんに希望する市町の必要弁当数やメニュー等の検討状況等を取りまとめ、募集時に提示。

4. 標準献立・弁当部会の運営について
標準献立、弁当メニュー作成までの流れ(イメージ図)



標準献立・弁当業務スケジュール(予定)

令和6年(2024年)4月時点

年度	全体計画	宿泊専門委員会	標準献立・弁当部会	年度内の大きな業務
R4 2022 (3年前)	標準献立作成方針策定	(9月)第1回委員会 ・合同配宿実施方針 ・宿泊料金 ・標準献立作成方針		
R5 2023 (2年前)	「標準献立・弁当部会設置要綱」策定	(2月)第2回委員会 ・宿泊要項の変更案について ・弁当調達要項 ・弁当調整施設選定基準		★弁当調整施設あっせん希望調査
R6 2024 (1年前)	「宿泊要項」策定 「標準献立」作成 弁当メニューの決定 「弁当調達計画」策定 「宿舍衛生・食品衛生の手引き」作成	第3回委員会(5月) ・宿泊要項の策定について ・弁当メニューコンテスト実施要項 ・弁当調整施設募集要項 第4回委員会 ・標準献立報告 ・弁当メニュー報告	※5回程度開催予定 第1回部会(4月) ・弁当メニューコンテスト実施要項 ・弁当調整施設募集要項 第2回部会(8月) ・標準献立の方向性について ・弁当メニューの方向性 ・式典弁当メニューコンテスト一次審査 ・弁当調整施設選定 第3回部会(11月) ・式典弁当メニューコンテスト二次審査 第4回部会(1月) ・標準献立普及方法 ・弁当メニュー調整 ・弁当容器デザイン検討 第5回部会(3月) ・弁当メニュー決定 ・弁当ネーミングについて ・試食会	★標準献立原案作成業務委託契約 ★弁当調整施設公募・選定・振り分け ★食材協賛依頼 ★一年前イベント (弁当メニューコンテスト二次審査) ★式典弁当試食会 ★弁当容器デザイン検討
R7 2025 (開催年)	「弁当・衛生係実施本部マニュアル」作成			★弁当調達委託契約 ★式典弁当PR ※100日前イベント ★各種講習会 (標準献立・宿舍衛生・食品衛生) ★標準献立普及啓発
わたSHIGA輝く国スポ・障スポ (第79回国民スポーツ大会・第24回全国障害者スポーツ大会)				

※このスケジュールは、必要に応じて改訂する。

審議事項

<審議事項（１）>

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ
式典弁当メニューコンテスト実施要項(案)

1 目的

令和7年(2025年)に本県で開催されるわた SHIGA 輝く国スポ・障スポ(第79回国民スポーツ大会・第24回全国障害者スポーツ大会)(以下、「両大会」という。)の式典弁当のメニューレシピの作製を通じて、両大会への関心を高め、開催機運の醸成を図ることを目的として、式典弁当メニューコンテストを実施します。

2 主催

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会事務局

3 応募作品

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポの開閉会式参加者へ提供する式典弁当に使用する主菜または副菜のメニューレシピ

4 応募資格

滋賀県内に在住・在学・在勤の方

※個人・グループまたは法人、プロ・アマを問いません。

5 応募期間

令和6年〇月〇日(〇)から令和6年〇月〇日(〇)まで (当日消印有効)

6 入賞作品

応募作品の中から、優秀賞および佳作を決定し、賞状、賞金(商品券)および副賞を授与します。

○優秀賞 主菜および副菜 各2点程度

賞状、商品券10,000円相当、副賞

○佳作 主菜および副菜 各2点程度

賞状、商品券5,000円相当、副賞

※参加賞として応募者全員に両大会広報グッズを進呈

7 応募ルール

応募にあたっては、以下の点にご留意ください。

- (1) 式典弁当用の弁当箱の1マス(5×5cm程度)に入れる主菜または副菜いずれかのメニューであること。
- (2) 一般に販売されている滋賀県産食材を1種類以上使用すること。

(県産食材が応募時に入手できない場合は、代替食材でも応募可能。)

- (3) 米飯と組み合わせた時のおかずになる主菜または副菜メニューであること。
- (4) 作品は応募者の自作の作品であること。

8 応募作品の選考基準

- (1) 弁当箱に盛り付け可能なメニューであるか。
- (2) 大会開催時(9月～10月)に入手可能な県産食材が使用されているか。
- (3) 県産食材のおいしさや特徴、見た目の良さが感じられるか。
- (4) 調理工程が大量調理に適しているか、また、弁当として安全かつ衛生的に提供できるか。
- (5) 食材にかかる費用が大会弁当として適当か。

※上記に加え作品へのアピールポイントなども考慮します。

9 応募方法

- (1) 応募にあたっては、別紙「式典弁当メニューコンテスト応募用紙」に必要事項を記入し、作品の写真を添付し、下記の応募先に郵送またはメールで提出してください。
- (2) 弁当全体ではなく、1品メニュー単位での応募となります。なお、応募数に制限はありません。
- (3) 応募にかかる費用は、すべて応募者の負担とします。

10 審査・決定方法

当実行委員会宿泊専門委員会が設置する標準献立・弁当部会にて、書面による一次審査を行います。

一次審査を通過した作品について、実食による二次審査を経て、同専門委員会が審議の上、入賞作品を決定します。

※一次審査の結果は、実行委員会ホームページにて発表します。なお、二次審査のための調理に、応募者の参加は必要ありません。

11 入賞作品の発表

入賞作品の決定は、令和7(2025)年3月頃までに応募者に通知するとともに、報道機関等に発表する予定です。ただし、事情により決定の時期を変更することがあります。

12 注意事項

- (1) 応募する作品は、応募者の自作の作品とします。
- (2) 優秀賞作品は、式典弁当に使用するメニューとして採用します。また、佳作作品は、両大会の競技会弁当等のメニューに採用することがあります。
- (3) 入賞者は、応募作品について、実行委員会が入賞作品の発表ならびに両大会の広

報活動のために無償で利用すること(印刷物や県ホームページ等への掲載等)を了承するものとします。

- (4) 入賞作品を弁当に使用する際は、部会において調整を行うことがあります。
- (5) 入賞作品の写真や画像の著作権(著作権法第 27 条および第 28 条に規定する権利を含む)、商標権およびその他一切の権利は、当実行委員会に帰属するものとし、応募者は著作者人格権を行使しないものとします。
- (6) 入賞作品以外の著作権等は応募者に帰属しますが、審査の過程で応募作品を複製または公開することがあります。
- (7) 料理の写真や画像の転載等、著作権・肖像権など第三者の権利を侵害する作品は応募できません。著作権等の問題が生じた場合は応募者の責任において処理することとし、当実行委員会は責任を負いません。
- (8) 応募にあたり、提供いただいた個人情報については、本事業の実施に関すること以外には使用しません。
なお、入賞作品については、氏名(グループの場合はグループ名と代表者名)、住所(市町まで)および作品を報道機関発表するとともに、両大会のホームページ等に掲載する予定です。
- (9) 応募の時点で、この実施要項に記載の各事項に同意したものとみなします。
- (10) この実施要項によらない作品は、審査の対象になりません。また、後日、この実施要項に記載の各事項を満たしていないことが判明した場合には、入賞を取り消すことがあります。
- (11) 応募作品は返却しません。

13 応募・問合せ先

〒520-0807 滋賀県大津市松本一丁目2番1号
わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会事務局
(滋賀県文化スポーツ部 国スポ・障スポ大会局内)
式典弁当メニューコンテスト応募 係
TEL:077-528-3286 FAX:077-528-4836
E-mail:kokusyo-chosei@pref.shiga.lg.jp
県ホームページ:<https://>

わたSHIGA輝く国スポ・障スポ 式典弁当メニューコンテスト 応募用紙(案)

応募者名 *学生の場合は、学校名、学年も記入ください。グループの場合は代表者名。		
連絡先住所(自宅)		〒 — (滋賀県外の方は○をつけてください 県内に在学中 ・ 県内に在勤中)
連絡先電話 *自宅または携帯		— —
応募区分 *いずれかに○をつけてください		個人 ・ グループ(人数 — 人、グループ名 —)
応募作品の写真添付欄 *見えやすいように、真上から大きく写真を撮り、貼ってください。 *写真裏面に、名前、料理タイトル名を明記の上、はがれないようにしてください。		料理作品のタイトル名 *好きな名前をつけてください この作品について 主菜 ・ 副菜 ○をつけてください
		作品についてのアピールポイント *50~100字程度でご記入ください。
材料名 県産食材には★印 をしてください	分量(グラム) 一人分	作り方
弁当全体ではなく1品メニュー単位での応募となります。応募数に制限はありません。		

応募締めきり 2024年〇月〇日()当日消印有効

< 審議事項 (2) >

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ
弁当調製施設募集要項(案)

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ(第 79 回国民スポーツ大会・第 24 回全国障害者スポーツ大会)において、わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会(以下「県委員会」という。)および会場地市町実行委員会(以下「会場地委員会」という。)が調達する昼食弁当の調製施設について、次のとおり募集します。

1 業務内容

以下の日程で行われる開・閉会式等(国スポおよび障スポの開・閉会式(総合リハーサルを含む。)ならびに競技会(会期前競技および障スポリハーサル大会ならびに公式練習を含む。)を言う。以下同じ。)において県委員会および会場地委員会が調達する昼食弁当について、調製、搬入および容器回収を行うものとします。

(1)国スポ

会期前競技:令和7年9月6日(土)~9月15日(月)、9月21日(日)~9月25日(木)
総合リハーサル:令和7年9月21日(日)
総合開会式:令和7年9月28日(日)
総合閉会式:令和7年10月8日(水)
競技会:令和7年9月28日(日)~10月8日(水)

(2)障スポ

リハーサル大会:令和7年5月24日(土)~5月25日(日)
総合リハーサル:令和7年10月18日(土)
公式練習:令和7年10月24日(金)
開会式:令和7年10月25日(土)
閉会式:令和7年10月27日(月)
競技会:令和7年10月25日(土)~10月27日(月)

2 応募資格

次のいずれにも該当しないこと。

- (1)地方自治法施行令(昭和 22 年政令第 16 号)第 167 条の4に規定する者
- (2)国税・県税・市町村税について滞納がある者
- (3)滋賀県物品関係入札参加停止基準による入札参加停止の措置期間中の者
- (4)会社更生法(平成 14 年法律第 154 号)または民事再生法(平成 11 年法律第 225 号)に基づき更生手続開始または民事再生手続開始の申立てがなされている者
- (5)滋賀県財務規則第 195 条の2 各号に該当する者

3 選定基準

(1)立地条件

滋賀県内に所在し、食品衛生法に基づく営業許可を受けている弁当調製施設であること。なお、弁当調製施設の所在地は各会場までおおむね2時間以内であること。

(2)衛生管理体制

- ア 国スポ開催前の3年間(令和4年9月6日以降)に、食中毒発生等により食品衛生法に基づく営業停止等の処分を受けていないこと。
- イ 食品衛生関係法令に基づき、HACCPに沿った衛生管理に取り組んでいること。
- ウ 検食は料理済みの食品を食品ごとに50g以上ずつ清潔な容器に入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。同一内容の食品を1回300食以上または1日750食以上調理する場合は、前記の規定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に入れ、-20℃以下で2週間以上保管すること。
- エ 調理従事者(食品に直接接触する作業に従事する者)は、おおむね弁当提供開始日1か月前の間に検便を受け、食品により媒介される可能性のある病原体(赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌等)の感染の有無を確認すること。なお、検便項目については、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌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を行うこと。
- オ 死亡後遺障害補償額が、1事故1億円以上の食品賠償保険等に加入していること、もしくは国スポ・障スポ開催期間中参加できること。
- カ 「わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ 食品衛生対策実施要領」(別添●)により実施する食品衛生対策に対応できること。

(3)弁当調製能力

- ア 第三者に委託することなく、弁当の調製が可能であること。
- イ 申出のあった提供可能数が、調製施設の規模、従業員数に見合ったものであること。

(4)対応能力

- ア 県委員会または会場地委員会が定める弁当料金による調製が可能であること。
- イ 県委員会または会場地委員会が指定する容器、包装紙等を使用できること。
- ウ 県委員会または会場地委員会が定める食材および献立内容で調製できること。
- エ 弁当容器に以下の項目をラベルシール等で表示ができること。
 - (ア) 弁当の名称
 - (イ) 原材料名(アレルギー、遺伝子組み換え、原料米の産地等の表示を含む。)
 - (ウ) 食品添加物
 - (エ) 消費期限(時刻まで表示)
 - (オ) 保存方法
 - (カ) 製造所所在地・製造者名
 - (キ) その他食品表示法等関係法令により規定される表示
 - (ク) 提供後速やかに食べてもらう注意喚起表示
 - (ケ) 持ち帰りを禁止する表示
 - (コ) その他県委員会または会場地委員会が指定する表示
- オ 弁当の付属品として、お茶、割り箸、つま楊枝、お手拭きおよび持ち運び用の袋を提供できること。
- カ 弁当の内容について、お品書き等の添付が可能であること。
- キ 通気性が良く、かつ搬送が容易で清潔な段ボール箱等に梱包して弁当を搬入できること。

- ク 県委員会または会場地委員会が指定する時刻・場所に適切な温度管理(10℃以下)ができる冷蔵車等を利用して、衛生的な運搬ができること。また、配布終了まで会場内に待機し、同様に適切な温度管理(10℃以下)、衛生管理を行えること。
- ケ 開・閉会式、競技会等の運営に合わせた受注、搬入、回収ができること。
- コ 荒天等により、開・閉会式、競技会等が変更または開催中止となった場合に、弁当の調製および納入について、県委員会または会場地委員会の指示に基づく対応ができること。

4 応募方法等

(1) 応募票等の提出

次の書類をわた SHIGA 輝く国スポ・障スポ公式ホームページからダウンロードの上、郵送または持参により提出してください。

- ア (様式1-1) 応募票
- イ (様式1-2) 弁当調製施設一覧 ※必要に応じて添付
- ウ (様式2) 誓約書
- エ (様式3-1・3-2) 弁当調製施設調査票

(2) 応募期間

令和6年(2024年)〇月〇日(〇)～〇月〇日(〇)

持参の場合の受付は平日の8時30分から17時15分まで(12～13時を除く。)

郵送の場合は締切日必着。

(3) その他

応募を希望される場合は、下記の「5 事前説明会」に参加をお願いします。

5 事前説明会

募集に係る事前説明会を実施しますので、別紙〇を参照の上、別紙〇によりお申し込みください。

6 選定方法等

- (1) 選定基準に基づき、提出された応募票等を審査し、弁当調製施設を選定します。
- (2) 選定の結果は、令和6年(2024年)〇月を目途に、通知(郵送)します。

7 選定の取消し事由

次のいずれかに該当する場合、選定を取り消すことがあります。

- (1) 食品衛生法関係法令に基づく施設の改善命令および指導に従わないとき。
- (2) 食品衛生法関係法令に基づく施設の許可の取消し、営業の全部または一部の禁止、もしくは期間を定めての営業の停止処分を受けたとき。
- (3) 弁当の調製を第三者に委託したとき。
- (4) その他、県委員会または会場地委員会が当該施設を不相当と認めたとき。

8 その他注意事項

- (1)提出された書類はお返しできません。また、県委員会および会場地委員会の弁当調達関係業務を行う上で必要な場合(食品衛生指導に資するため、管轄保健所等に必要な情報を提供することを含む)に限り使用いたします。その他、法令等の規定に基づき開示を求められた場合を除き、第三者に提供または開示はいたしません。
- (2)応募にかかる郵送費等は、応募者の負担とします。
- (3)応募者に対し、説明や資料等の提出を求める場合は、別途通知します。
- (4)この応募票の提出をもって弁当調製施設として決定するものではありません。
- (5)弁当調製施設として選定された場合であっても、発注を確約するものではありませんのでご注意ください。
- (6)選定した弁当調製施設については、国スポ・障スポの開催前に管轄保健所による監視指導を実施することとしています。「わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ 食品衛生対策実施要領」(別添●)を確認の上、必要な食品衛生対策を講じられますようお願いいたします。
- (7)荒天その他事由(災害、感染症等)により、開・閉会式等が中止、縮小されるなどの状況が生じた場合、弁当の発注数等が大きく変動する可能性があります。
- (8)弁当の発注数量が当初の想定と異なる場合であっても、県委員会および会場地委員会は責任を負いません。

9 応募票の提出先

〒520-0807

大津市松本一丁目2番1号

わたSHIGA輝く国スポ・障スポ実行委員会事務局

(わたSHIGA輝く国スポ・障スポ大会局内)

施設調整室 宿泊・衛生係

担当:山川、三橋

TEL:077-528-3286 FAX:077-528-4836

E-mail:kokusyo-chosei@pref.shiga.lg.jp

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ開・閉会式に係る
弁当調製施設応募票

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ等に係る弁当調製施設募集要項を理解の上、開・閉会式等に係る弁当の調製を希望します。

なお、この応募票及び添付書類の記載事項については、事実と相違ありません。

令和6(2024)年 月 日

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会
会長 三日月 大造 様

所在地
滋賀県

応募者氏名(法人にあつては名称及び代表者名)

<添付書類>

- (1) 誓約書(様式2)
- (2) 弁当調製施設調査票(様式3)

弁当調製予定施設一覧

※この様式は、1つの事業者が複数の調製施設で弁当を調製する場合のみ提出すること。

1	施設名称	
	施設所在地 (電話番号)	〒 ()
	許可番号 許可年月日	
2	施設名称	
	施設所在地 (電話番号)	〒 ()
	許可番号 許可年月日	
3	施設名称	
	施設所在地 (電話番号)	〒 ()
	許可番号 許可年月日	
4	施設名称	
	施設所在地 (電話番号)	〒 ()
	許可番号 許可年月日	
5	施設名称	
	施設所在地 (電話番号)	〒 ()
	許可番号 許可年月日	

誓約書

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ開・閉会式等に係る弁当調製施設の応募に当たり下記のことを誓約します。

なお、弁当調製施設として選定された後に下記事項に違反した場合は、その選定を取り消されることについて異議申し立てはいたしません。

記

- 1 食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)に基づく営業許可を受けている弁当調製施設であること。
- 2 地方自治法施行令(昭和 22 年政令第 16 号)第 167 条の 4 に該当しないこと。
- 3 国税、県税、市町村税について滞納がないこと。
- 4 滋賀県物品関係入札参加停止基準による入札参加停止の措置期間中の者ではないこと。
- 5 会社更生法(平成 14 年法律第 154 号)又は民事再生法(平成 11 年法律第 225 号)に基づき更生手続開始又は民事再生手続開始の申立てがなされていないこと。
- 6 滋賀県財務規則第 195 条の 2 各号に該当しないこと
- 7 使用する弁当調製施設は、国スポ開催前の 3 年間(令和 4 年 9 月 6 日以降)に、食中毒発生等により食品衛生法に基づく営業停止等の処分を受けていないこと。
- 8 使用する弁当調製施設は、死亡後遺障害補償額が 1 事故 1 億円以上の食品賠償保険等に加入していること、もしくはわた SHIGA 輝く国スポ・障スポ期間中に加入できること。
- 9 わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ 食品衛生対策実施要領に規定する事項等、管轄保健所による食品衛生指導に速やかに従うこと。
- 10 弁当調製を第三者に再委託しないこと。

令和 6 (2024) 年 月 日

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会
会長 三日月 大造 様

所在地

応募者氏名(法人にあっては名称及び代表者氏名)※自署

弁当調製施設調査票

施設名			
所在地	〒 滋賀県		
	(TEL) - -	(FAX) - -	(e-mail)
ふりがな 担当者氏名			
許可年月日		許可番号	
従業員数	人(うち調理従業員数 人)(うち配送従業員数 人)		
食品自主衛生管理の 取組(取組のある場 合該当欄チェック)	HACCPに沿った 衛生管理について	<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理	
		<input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
1日当たりの 弁当調製能力	最大()食・通常()食		
	国スポ・障スポ提供可能数 平日()食・土曜日()食・日曜日()食		
衛生 管理 体制	検食の保管(原材料及び調理済み食品ごとに 50g 以上ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、マイナス 20℃以下で2週間以上保存)		<input type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
	おおむね弁当提供開始日前1ヶ月の間に調理従事者全員の検便検査の実施 ※赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌は必須、ノロウイルス検査も含めることが望ましい		<input type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
	食品関係法令並びに「わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ食品衛生対策実施要領」に基づく食品衛生管理		<input type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
対応 能力	県または会場地委員会が定める弁当料金に応じた調製		<input type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
	県または会場地委員会が指定する容器、包装紙等による提供		<input type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
	食材、献立内容について、県または会場地委員会の指示遵守		<input type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
	必要な食品表示(名称、原材料名(アレルゲン、遺伝子組換え、原料米の産地等の表示を含む)、食品添加物、消費期限(時刻まで表示)、保存方法、製造所所在地・製造者名、関係法令に規定される表示、提供後速やかに食べてもらう注意喚起、持ち帰り禁止表示、県または会場地委員会が指示する表示)		<input type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
	弁当付属品(お茶、割り箸、つま楊枝、お手拭き、持ち運び用袋)の提供		<input type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
	弁当の内容について、お品書き等の添付		<input type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
	弁当搬入(指定した時刻・場所に搬送が容易で清潔な段ボール等に梱包)		<input type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
	冷蔵車等(荷室の温度管理(10℃以下)を利用した衛生的な運搬)		<input type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
	配付終了までの待機(適切な温度管理(10℃以下)、衛生管理の継続)		<input type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
	総合開・閉会式、競技会等の運営に合わせた受注、搬入、廃棄容器の回収 荒天等への対応(会場変更、規模縮小又は開催中止となった場合に、県または会場地委員会の指示に基づく対応)		<input type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可

※ 本調査票に御申告いただいた内容は県または会場地委員会で厳重に管理し、弁当調達関係業務を行う上で必要な場合(食品衛生指導に資するため、保健所等に必要な情報提供することを含む)に限り使用いたします。

※ 本調査票は、弁当調製施設ごとに作成し、提出してください。

弁当調製施設調査票

施設名		
式典会場	国スポ 会場:彦根市	・総合リハーサル1日目 令和7年9月21日(土) ()食 ・総合開会式 令和7年9月28日(日) ()食 ・総合閉会式 令和7年10月8日(水) ()食
	障スポ 会場:彦根市	・総合リハーサル1日目 令和7年10月18日(土) ()食 ・開会式 令和7年10月25日(土) ()食 ・閉会式 令和7年10月27日(月) ()食
提供可能数	競技会場	2時間以内に配送ができる地域の中から、開催日ごとに、提供可能な市町すべてに○をつけ、合計食数をご記入ください。 国スポ競技会 9月28日(日) 草津市・守山市・東近江市・近江八幡市 ()食 9月29日(月) 草津市・守山市・湖南省・東近江市・近江八幡市・彦根市・長浜市()食 9月30日(火) 草津市・守山市・東近江市・湖南省・近江八幡市・彦根市・長浜市()食 10月1日(水) 草津市・守山市・湖南省・東近江市・近江八幡市・彦根市・米原市・長浜市()食 10月2日(木) 東近江市・彦根市・米原市()食 10月3日(金) 草津市・守山市・野洲市・東近江市・近江八幡市・彦根市・米原市・長浜市()食 10月4日(土) 草津市・守山市・野洲市・東近江市・近江八幡市・日野町・米原市・長浜市()食 10月5日(日) 草津市・守山市・野洲市・東近江市・近江八幡市・日野町・愛荘町・米原市・長浜市()食 10月6日(月) 草津市・守山市・野洲市・東近江市・近江八幡市・愛荘町・長浜市()食 10月7日(火) 草津市・守山市・野洲市・東近江市・近江八幡市・愛荘町・長浜市()食 国スポ会期前実施競技期間中の提供 9月6日(土) 草津市・長浜市()食 9月7日(日) 長浜市()食 9月8日(月) 草津市・長浜市()食 9月9日(火) 草津市・長浜市()食 9月10日(水) 草津市・長浜市()食 9月11日(木) 草津市()食 9月13日(土) 草津市()食 9月14日(日) 草津市()食 9月15日(月) 草津市()食 9月21日(日) 東近江市()食
		① 障スポリハーサル大会 大津市・草津市・守山市・野洲市・甲賀市・湖南省・東近江市・近江八幡市・彦根市・愛荘町・長浜市・高島市 1日目 令和7年5月24日(土) ()食 2日目 令和7年5月25日(日) ()食 ② 障スポ公式練習日 令和7年10月24日(金) ()食 ③ 障スポ競技会 10月25日(土) 大津市・草津市・守山市・野洲市・甲賀市・湖南省・東近江市・近江八幡市・彦根市・長浜市・高島市 ()食 10月26日(日) 大津市・草津市・守山市・野洲市・甲賀市・湖南省・東近江市・近江八幡市・彦根市・愛荘町・長浜市・高島市 ()食 10月27日(月) 守山市・甲賀市・彦根市 ()食

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ開・閉会式等に係る
弁当調製施設募集に関する質問・回答書

令和6年(2024年)〇月〇日

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会事務局
施設調整室 宿泊・衛生係 あて

所在地：
屋号又は名称：
担当者名：
T E L ：
F A X ：
E-mail ：

【質問】※質問者記入欄

【回答】※回答者記入欄

(注)期限までに電子メール又はFAXで送信してください。

e-mail:kokusyo-chosei@pref.shiga.lg.jp

FAX:077-528-4836

提出期限:令和6年(2024年)年〇月〇日(〇)17時15分

參考資料

<参考資料>

燃ゆる感動かごしま国体・かごしま大会

弁当業務

(1) 弁当実績

		式典弁当 (税抜900円)	競技会弁当 (税抜900円)	一般弁当 (税抜600円)	合計
国体	式典リハ	0	—	3,676	3,676
	総合開会式	3,873	—	5,650	9,523
	総合閉会式	0	—	2,366	2,366
	合計(A)	3,873	—	11,692	15,565
障スポ	総合リハ	0	0	2,435	2,435
	公式練習	0	5,337	3,101	8,438
	開会式・競技1日目	2,736	4,149	9,099	15,984
	競技2日目	0	6,086	5,189	11,275
	閉会式・競技3日目	4,943	1,327	4,287	10,557
	合計(B)	7,679	16,899	24,111	48,689
総計(A+B)		11,552	16,899	35,803	64,254

※上記以外に国体の競技会における弁当の発注は、会場地市町が対応

(2) 業務内容

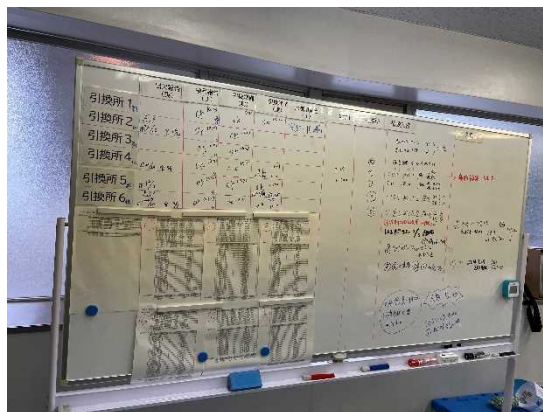
↓ 衛生本部(内部)



↓ 弁当引換所1



↓ 引換所ごとの報告(ホワイトボード管理)



↓ 弁当引換の様子



↓冷蔵車温度管理



↓冷蔵車待機



(3) 式典弁当

↓開会式



↓お茶(紙パック)正面



↓閉会式



↓お茶(紙パック)裏面



燃ゆる感動かごしま国体・かごしま大会 式典弁当メニュー
 【開会式】式典弁当

<p>①</p>  <p>きびなごの甘酢餡かけ ・きびなご3本 ・黒酢も使用</p>	<p>②</p>  <p>玉子焼き 切り干し大根煮</p>	<p>③</p>  <p>黒豚味噌ご飯</p>
<p>④</p>  <p>かごしま黒豚のトンかつ ブロッコリー</p>	<p>⑤</p>  <p>さつますもじ</p>	<p>⑥</p>  <p>がね 玉葱入りさつまあげ</p>
<p>⑦</p>  <p>日の丸ご飯 ・小梅, ごま</p>	<p>⑧</p>  <p>きいこん ・桜島どり使用</p>	<p>⑨</p>  <p>安納芋のプリン</p>

【閉会式】 式典弁当

①



桜島どりのからあげ
ブロッコリー
・ からあげ2個

②



ブリの照り焼き
・ はじかみ

③



じゃこめし
・ ちりめん山椒

④



にがうりとかごしま黒
豚の味噌炒め

⑤



鹿児島黒牛のそぼろご
飯

⑥



芋天
・ べにはるか使用
さつまあげ

⑦



日の丸ご飯
・ 小梅, ごま

⑧



しゅんかん
・ かごしま黒豚使用

⑨



安納芋のプリン

わた SHIGA 輝く 国スポ・障スポ 標準献立作成方針

1 目的

この方針は、わた SHIGA 輝く 国スポ・障スポに参加する選手等が最良のコンディションで活躍できるよう、栄養面や衛生面を考慮し、かつ、滋賀県らしさを盛り込んだ食事を宿泊施設で提供するために、標準献立を作成することを目的とする。

2 栄養基準量

標準献立における選手等の 1 日当たりの栄養基準量は、おおむね下表を目安とする。

	エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	無機質		ビタミン				食物繊維
					カルシウム	鉄	A	B1	B2	C	
					mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	
男性	3,000	105	65	500	800	12	900	1.8	2.0	150	20
女性	2,500	85	55	420	650	14	700	1.5	1.6	150	18

3 食品構成

上記の栄養基準量に対応した食品構成は、おおむね下表を目安とする。

食品群	1 日当たりの摂取量 (g)		食品群	1 日当たりの摂取量 (g)	
	男性	女性		男性	女性
穀類	510	400	緑黄色野菜	180	180
肉類	100	100	その他の野菜	200	200
魚介類	70	70	海藻類	4	4
卵類	60	60	きのこ類	15	15
豆・豆製品	100	100	果物類	200	200
乳・乳製品	300	300	砂糖類	25	25
いも類	100	100	油脂類	25	25

4 選手のコンディションづくりへの配慮

標準献立は、競技前後の選手のコンディションを考慮し、消化吸収がよく、体力維持と疲労回復に効果的な食事内容となるよう配慮する。

5 食材

食材は、両大会開催期間中に入手しやすく、かつ、食事料金も考慮のうえ、利用可能なものを選定する。

また、滋賀県産の食材を積極的に活用する。

6 滋賀県らしさ

琵琶湖に象徴される豊かな自然とおだやかな気候に育まれた県内各地の特産物や郷土料理を積極的に取り入れ、滋賀県らしいおもてなしを盛り込んだ献立を作成する。

7 調理方法

肉類や魚介類は加熱調理するなど、衛生上の配慮をしたものとする。

また、多くの宿泊施設において標準献立を活用できるよう、特別な調理法や器具を使わず容易に調達できるものとする。

8 作成する献立数

作成する献立数は、おおむね次のとおりとする。

朝食	夕食
3例	3例

9 標準献立の普及等

(1) 作成した標準献立の普及を図るため、献立ごとに特徴、栄養分データ、食材等の分量、調理方法等を記した「標準献立集」を作成する。

また、宿泊施設等に対し、国スポ・障スポに参加する選手等の献立を調整する際の参考としてもらうことを目的として、宿泊施設等に配布するとともに、ホームページに掲載し、その普及を図る。

(2) 「標準献立集」には、標準献立のほか、以下の注意事項並びに選手等のコンディションづくりに適した食材・調理方法等についても記載する。

- ・アレルギー物質を含む食品に起因する健康被害を未然に防止するため、食品表示法によるアレルギー表示の基準に沿った使用食材を表示すること。
- ・食中毒等の発生防止に万全を期すため、使用食材、調理場や調理器具、調理方法等における衛生管理を徹底すること。

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ 弁当調達要項

1 趣旨

この要項は、わた SHIGA 輝く国スポ・障スポに参加する選手・監督、役員等の大会参加者(以下「大会参加者」という。)に提供する昼食弁当(以下「弁当」という。)の調達について必要な事項を定めるものとする。

2 業務分担

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会(以下「県委員会」という。)および会場地市町実行委員会(以下「会場地委員会」という。)は、次の区分における弁当調達業務を実施する。

(1) 県委員会

ア わた SHIGA 輝く国スポ 総合開会式および競技会(県が主催または市町と共催するものに限る。)

イ わた SHIGA 輝く障スポ 開・閉会式および競技会

(2) 会場地委員会

わた SHIGA 輝く国スポ 競技会(県が主催するものを除く。)

3 弁当調製施設の選定

(1) 県委員会および会場地委員会は、滋賀県健康医療福祉部生活衛生課(以下「県生活衛生課」という。)および関係する保健所等の協力を得て、次に掲げる事項を満たす弁当調製施設を選定する。

ア 食品衛生法に基づく営業許可を有し、食品衛生関係法令等に基づき、HACCP に沿った適切な衛生管理に取り組んでいること。

イ 弁当調製能力が、弁当調製施設の規模や従業員数等に見合ったものであること。

ウ 開・閉会式、競技会等の運営に合わせた受注、搬入および廃棄容器の回収ができること。

エ 県委員会および会場地委員会が定めた弁当料金、容器、献立等に対応できること。

(2) 弁当調製施設の選定に係る具体的な基準等については、県委員会および会場地委員会それぞれ別に定める。

(3) 県委員会および会場地委員会は、上記により弁当調製施設を選定したときは、当該弁当調製施設にその旨を通知する。

4 選定した弁当調製施設の報告

- (1)会場地委員会は、選定した弁当調製施設を「わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ弁当調製施設名簿」(様式第1号。以下「弁当調製施設名簿」という。)により、令和6年9月末日までに県委員会へ報告する。
- (2)県委員会は、自ら選定した弁当調製施設および会場地委員会から報告のあった弁当調製施設を取りまとめ、弁当調製施設名簿を県生活衛生課または、大津市内の施設にあたっては大津市保健所(以下、県生活衛生課等という。)に提出し、県生活衛生課は施設を管轄する保健所または食品安全監視センターに振り分ける。
- (3)県委員会および会場地委員会は、上記(1)および(2)の報告後に、追加して弁当調製施設を選定した場合、それぞれ(1)および(2)に準じて、速やかに追加分の弁当調製施設を報告する。
- (4)県委員会は、弁当調製施設名簿に県外に所在する弁当調製施設がある場合は、当該施設所在地を所管する関係自治体に対し、監視指導の実施および結果の報告を依頼する。

5 弁当調製施設の選定の取消し

- (1)県委員会および会場地委員会は、上記3により選定した弁当調製施設が次の各号のいずれかに該当するときは、弁当調製施設の選定を取り消すことができる。
 - ア 食品衛生関係法令に基づく施設の改善命令および指導に従わないとき。
 - イ 食品衛生関係法令に基づく施設の許可の取消し、営業の全部または一部の禁止、もしくは期間を定めての営業の停止処分を受けたとき。
 - ウ 弁当の調製を第三者に委託したとき。
 - エ その他当該弁当調製施設を選定した県委員会または会場地委員会が不相当と認めるとき。
- (2)会場地委員会が選定を取り消したときは、速やかに県委員会に報告する。選定取消しの報告を受けた県委員会は、速やかに施設を県生活衛生課等に報告する。
- (3)県委員会が選定を取り消したときは、速やかに県生活衛生課等に報告する。併せて会場地委員会に情報提供を行う。

なお、施設が県外に所在する弁当調製施設については、関係自治体に報告する。

6 弁当を提供する大会参加者および弁当料金

- (1)あっせん弁当(大会関係者から弁当料金を徴収して提供する弁当をいう。)および支給弁当(県委員会または会場地委員会が弁当料金を負担して提供する弁当をいう。)を提供する大会参加者は、県委員会および会場地委員会がそれぞれ定める。
- (2)あっせん弁当および支給弁当の料金は、お茶等を含めて1,100円以内(税抜)とし、県委員会および会場地委員会がそれぞれ定める。

7 弁当の献立

県委員会および会場地委員会は、弁当の献立の作成または選定に当たっては、「わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ標準献立作成方針」に示す栄養基準量等に留意し、選手のコンディションづくりや滋賀県産および地場産食材の活用等に配慮するものとする。

8 弁当の申込みおよび発注

- (1) あっせん弁当および支給弁当の申込み、受付、発注等の手続については、県委員会および会場地委員会がそれぞれ定める方法により行うものとする。
- (2) 申込み受付後の変更および取消しは、原則として認めないこととする。
- (3) 県委員会および会場地委員会は、申込みを受け付けたあっせん弁当および支給弁当の個数を取りまとめ、弁当調製施設へ発注する。なお、発注に当たっては、当該弁当調製施設の調製能力を超えることのないよう留意するものとする。

9 弁当の調製、運搬等

県委員会および会場地委員会は、次に掲げる事項を弁当調製施設に遵守させるものとする。

- (1) 調製、包装等に当たっては、衛生管理を徹底すること。
- (2) 次に掲げる項目を容器等に表示すること。
 - ア 弁当の名称
 - イ 原材料名(アレルギー、遺伝子組み換え、原料米の産地等の表示を含む。)
 - ウ 食品添加物
 - エ 消費期限(時刻まで表示)
 - オ 保存方法
 - カ 製造所所在地・製造者名
 - キ その他食品表示法等関係法令により規定される表示
 - ク 提供後速やかに食べてもらうための注意喚起表示
 - ケ 持ち帰りを禁止する表示
 - コ その他県委員会および会場地委員会が指示する表示
- (3) 運搬に当たっては、冷蔵車等を使用するものとし、県委員会および会場地委員会が指定する時刻および場所に納入すること。
- (4) 県委員会および会場地委員会の指示に従い、廃棄容器等の回収を行うこと。

10 弁当引換所の設置、弁当の保管

県委員会および会場地委員会は、弁当引換所の設置および弁当の保管等の弁当引換業務に当たっては、保健所の指導の下、衛生上の安全を確保する。

11 弁当代金の精算

弁当を納入した弁当調製施設は、大会終了後、県委員会および会場地委員会が別に定める方法により精算する。

12 その他

- (1)この要項に定めるもののほか必要な事項については、県委員会および会場地委員会がそれぞれ弁当調製施設や県生活衛生課等と協議の上、別に定めるものとする。
- (2)県外開催競技における弁当の調達については、この要項に準じて取り扱うものとする。

わたSHIGA輝く国スポ・障スポ 弁当調製施設名簿

わたSHIGA輝く国スポ・障スポ実行委員会 えて 年 月 日 実行委員会

番号	調製施設名称	営業者氏名 (法人名)	弁当調製施設所在地 (電話・FAX)	1日当たりの弁当調製能力(単位:食)				備考	
				最大	通常	国スポ・障スポ提供可能数			
						平日	土曜日	日曜日	

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ 弁当調製施設選定基準

1 総則

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ弁当調達要項に基づき、わた SHIGA 輝く国スポ(以下「国スポ」という。)総合開会式および競技会(県が主催または市町と共催するものに限る)ならびに、わた SHIGA 輝く障スポ(以下「障スポ」という。)開・閉会式および競技会における弁当調製施設選定基準を次のとおり定め、わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会(以下「県委員会」という。)は、当該基準を満たす施設の中から、弁当調製施設を選定する。

2 施設の立地条件

滋賀県内に所在し、食品衛生法に基づく営業許可を受けている弁当調製施設であること。
なお、弁当調製施設の所在地は各会場までおおむね2時間以内の地域であること。

3 衛生管理体制

- (1)過去3年間に、食中毒発生等により食品衛生法に基づく営業停止等の処分を受けていないこと。
- (2)食品衛生関係法令に基づき、HACCP に沿った衛生管理に取り組んでいること。
- (3)検食は調理済みの食品を食品ごとに 50g 以上ずつ清潔な容器に入れ、 -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 300 食以上または1日 750 食以上調理する場合は、前記の規定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に入れ、 -20°C 以下で2週間以上保管すること。
- (4)調理従事者(食品に直接接触する作業に従事する者。)は、おおむね両大会開催1か月の間に検便を受け、食品により媒介される可能性のある病原体(赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌等)の感染の有無を確認すること。なお、検査項目については、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌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を行うこと。
- (5)死亡後遺障害補償額が、1事故1億円以上の食品賠償保険等に加入していること、もしくは国スポ・障スポ開催期間中参加できること。

4 弁当調製能力

- (1)調製能力が、1日当たり 100 食以上であること。
- (2)第三者に委託することなく、弁当の調製が可能であること。
- (3)申出のあった提供可能数が、調製施設の規模、従業員数に見合ったものであること。

5 対応能力

- (1) 県委員会が定める弁当料金による調製が可能であること。
- (2) 県委員会が指定する容器、包装紙等を使用できること。
- (3) 県委員会が定める食材および献立内容で調製できること。
- (4) 弁当容器に以下の項目をラベルシール等で表示ができること。
 - ア 弁当の名称
 - イ 原材料名(アレルギー、遺伝子組み換え、原料米の産地等の表示を含む。)
 - ウ 食品添加物
 - エ 消費期限(時刻まで表示)
 - オ 保存方法
 - カ 製造所所在地・製造者名
 - キ その他食品表示法等関係法令により規定される表示
 - ク 提供後速やかに食べてもらう注意喚起表示
 - ケ 持ち帰りを禁止する表示
 - コ その他県委員会が指定する表示
- (5) 弁当の付属品として、お茶、割り箸、つま楊枝、お手拭きおよび持ち運び用の袋を提供できること。
- (6) 弁当の内容について、お品書き等の添付が可能であること。
- (7) 通気性が良く、かつ搬送が容易で清潔な段ボール箱等に梱包して弁当を搬入できること。
- (8) 県委員会が指定する時刻・場所に適切な温度管理(10℃以下)ができる冷蔵車等を利用して、衛生的な運搬ができること。また、配布終了まで会場内に待機し、同様に適切な温度管理(10℃以下)、衛生管理を行えること。
- (9) 開・閉会式、競技会等の運営に合わせた受注、搬入、回収ができること。
- (10) 荒天等により、開・閉会式、競技会等が変更または開催中止となった場合に、弁当の調製および納入について、県委員会の指示に基づく対応ができること。

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ 食品衛生対策実施要領

1 趣旨

この実施要領は、「第79回国民スポーツ大会・第24回全国障害者スポーツ大会食品衛生対策要項」に基づき、わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会(以下「県委員会」という。)および会場地市町実行委員会(以下「会場地委員会」という。)が、相互に連絡調整を図り、滋賀県および会場地市町、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、わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ(以下「両大会」という。)における食品の安全性を確保することを目的とする。

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

旅館業法の許可を受けた旅館・ホテルおよび簡易宿所営業施設(以下「営業宿泊施設」という。)において、宿泊する両大会の選手・監督、役員、視察員、報道員およびその他関係者(以下「両大会参加者」という。)が喫食する食事を調理する施設

イ 食事提供施設

両大会参加者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

両大会参加者が宿泊施設等で喫食する仕出し料理(弁当)を調製する施設

エ 弁当調製施設

両大会参加者が開・閉会式会場および競技・練習会場等で喫食する弁当を調製する施設

オ 既設の食品営業施設

両大会会場内に既に設置され、食品の調理、加工もしくは製造または販売を行う施設

カ 臨時の食品営業施設

両大会会場内に臨時的に設置され、食品の調理、加工もしくは製造または販売を行う施設

キ 無料食品提供施設

ふるまいを目的として両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

ク 弁当引換所

両大会会場内に設置される弁当の引換所

(2) 食品提供施設の把握

滋賀県健康医療福祉部生活衛生課(以下「県生活衛生課」という。)および保健所(大津市保健所を含む。以下同じ。)は、県委員会から次表のとおり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。

また、県外の施設については、県委員会から関係自治体へ食品衛生指導の実施および報告書を依頼する。

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 (※宿舍衛生対策実施要領に定める様式第1号)	県委員会が県生活衛生課または大津市保健所へ提出する。 県生活衛生課は該当保健所または食品安全監視センターへ振り分ける。 令和6(2024)年9月末日まで ※提出後に追加・変更した場合には、速やかに追加・変更内容を提出する。
イ 食事提供施設	食事提供施設一覧表 (様式第1号)	
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 (※弁当調達要項に定める様式第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生活衛生課または大津市保健所へ提出する。
オ 既設の食品営業施設	会場内に設置	県生活衛生課は該当保健所または食品安全監視センターに振り分ける。 令和6(2024)年9月末日まで ※提出後に追加・変更した場合には、速やかに追加・変更内容を提出する。
カ 臨時の食品営業施設		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生活衛生課または大津市保健所へ提出する。
キ 無料食品提供施設		県生活衛生課は該当保健所に振り分ける。
ク 弁当引換所		開催の概ね3か月前まで ※提出後に追加・変更した場合には、速やかに追加・変更内容を提出する。

(3) 監視指導

食品安全監視センターおよび保健所は、県委員会および会場地委員会と連携し、県生活衛生課、一般社団法人滋賀県食品衛生協会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		指導事項
	両大会前	両大会期間中	
	令和6(2024)年度、食品提供施設の把握日以降～開催年度		
ア 営業宿泊施設の調理施設	会場内に設置	1～2回	必要に応じて
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	-	必要に応じて
カ 臨時の食品営業施設			
キ 無料食品提供施設			
ク 弁当引換所			

(4) 食品衛生講習会

県委員会は、県生活衛生課および保健所と連携し、一般社団法人滋賀県食品衛生協会各支部の協力を得て、次により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、感染症予防を目的とした講習会や宿舍衛生講習会と併せて実施することができる。

ア 講習の内容

(ア) 食中毒の予防対策と発生時の対応

(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・設備の衛生管理および食品・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営業者、食品衛生責任者または代表者および関係者とする。

ウ 講習会の実施方法

原則として、令和6(2024)年度から両大会開催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、日程および会場の調整を行う。なお、県委員会および会場地委員会が主催する会議・説明会等と上記講習会を併せて実施するなど、計画的かつ効果的に実施する。

(5) 広報活動

県委員会は、県生活衛生課、保健所および会場地委員会と連携し、県、会場地市町、関係機関、団体等の協力を得て、必要に応じて、広報誌、ホームページ等の広報媒体を活用し、より一層の食品衛生に関する正しい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 県委員会および会場地委員会は、食中毒(疑いを含む。)の情報を入手した場合、直ちに発生場所を管轄する保健所に連絡し指示を受けるとともに、県生活衛生課に連絡する。なお、大津市実行委員会においては大津市保健所に連絡するものとする。

イ 両大会に関係して食中毒が発生したときは、県生活衛生課および保健所は滋賀県食中毒処理要領(大津市においては大津市食中毒等処理要領)に基づき速やかに対応するほか、県生活衛生課は県委員会および関係する会場地委員会に情報提供を行う。

(7) 緊急連絡体制の整備

県委員会および会場地委員会は、参加者等に食中毒患者が発生するなど、緊急の事案が発生した場合に備え、関係機関が迅速に対応できるよう、緊急時の連絡体制を別記のとおり整備する。

3 実施報告

(1) 監視指導

食品安全監視センターおよび保健所(大津市保健所を除く。)は、この実施要領に基づく食品衛生監視指導等の実施結果について、次表のとおり県生活衛生課に報告する。県委員会は県生活衛生課および大津市保健所に対し、上記の報告を速やかに県委員会に情報提供するよう依頼するものとする。

報告書様式	報告期限
食品関係施設の監視指導実施結果報告書(様式第7号) 施設等の検査結果報告書(様式第8号)	◆令和6(2024)年度中の実施結果 →令和7(2025)年3月末日まで ◆令和7(2025)年度中の実施結果 →ア～オの対象施設:令和7(2025)年 9月末日まで カ～クの対象施設:令和7(2025)年 10月末日まで

(2) 食品衛生講習会

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、その実施結果について、次表のとおり県委員会に報告し、県委員会は県委員会実施分と上記報告を合わせて、速やかに県生活衛生課に情報提供するものとする。

報告書様式	報告期限
食品衛生講習会の実施報告書(様式第9号)	◆令和6(2024)年度中の実施結果 →令和7(2025)年3月末日まで ◆令和7(2025)年度中の実施結果 →令和7(2025)年9月末日まで

4 その他

この実施要領に定めるもののほか、必要な事項は県委員会と県生活衛生課および保健所(大津市保健所を含む。)が協議の上、別に定めるものとする。

食事提供施設一覧表

保健所長 様

令和 年 月 日

〇〇実行委員会

<対象となる大会の区分>

わたSHIGA輝<国スポ
わたSHIGA輝<障スポ

宿泊施設

整理番号	施設名称(屋号)	施設所在地	営業者氏名 (法人名)	代表者連絡先	業種	宿泊施設	備考

※1 予定される最大の数量を記載のこと。
※2 複数の場合は次の行に続けて記載のこと。

既設食品営業施設一覧表

保健所長 様

令和 年 月 日

<対象となる大会の区分>

〇〇実行委員会

わたSHIGA輝<国スポ
わたSHIGA輝<障スポ

会場地:

整理 番号	競技名	会場名	開催期間	施 設			業 種
				施設名称(屋号)	施設所在地	営業者氏名(法人名)	
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				

臨時食品営業施設設置計画書

保健所長 様

令和 年 月 日

<対象となる大会の区分>

〇〇実行委員会

わたSHIGA輝<国スポ
わたSHIGA輝<障スポ

会場地： 〇〇競技場

整理番号	設置期間	施設の名称	営業者氏名 (法人名)	営業者住所 (法人所在地)	営業者連絡先	調理等の有無	取扱品目
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						

※ 施設ごとの内容を記載した個別票(様式第4号別紙)を添付すること。
 ※ 原則、客に提供する直前に加熱処理されない食品の調理行為は認めない。

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			
営業許可番号			
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	

※営業許可証の写しを添付すること。(ただし、連続4日以内、かつ、年間4回以内に限り実施する場合は、模擬店等の食品取扱届出書の写しに保健所の受付印を押印のうえ、添付すること。)

臨時食品営業施設の内容(個別票)

整 理 番 号	記入例
---------	-----

1 臨時食品営業施設の名称等

名 称	〇〇〇〇	設置期間	〇月〇日 ~ 〇月〇日
会 場 地	〇〇競技場		
営業許可番号	〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇		
営 業 者	氏 名	〇〇 〇〇	
	住 所	〇〇市〇〇〇1-1-1	
	連 絡 先	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	
責 任 者 氏 名	〇〇 〇〇		
従 事 者 数	〇人		

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	唐揚げ	有	500食	8		有・無	
2	牛串焼き	有	500食	9		有・無	
3	ジュース	無	500本	10		有・無	
4	コーヒー	無	200本	11		有・無	
5		有・無		12		有・無	
6		有・無		13		有・無	
7		有・無		14		有・無	

※営業許可証の写しを添付すること。(ただし、連続4日以内、かつ、年間4回以内に限り実施する場合は、模擬店等の食品取扱届出書の写しに保健所の受付印を押印のうえ、添付すること。)

無料食品提供施設設置計画書

保健所長 様

令和 年 月 日
 ○○実行委員会

<対象となる大会の区分>

わたSHIGA輝く国スポ
わたSHIGA輝く障スポ

会場地: ○○競技場

整理番号	設置期間	施設の名称	代表者の氏名	代表者の住所 (法人の所在地)	代表者連絡先	調理等の有無	取扱品目
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						

※ 施設ごとの内容を記載した個別票(様式第5号別紙)を添付すること。
 ※ 原則、客に提供する直前に加熱処理されない食品の調理行為は認めない。

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	

無料食品提供施設の内容(個別票)

整 理 番 号	記入例
---------	-----

1 無料食品提供施設の名称等

名 称	〇〇〇〇	設置期間	9月28日 ~ 10月8日
所 在 地	〇〇競技場		
代 表 者	氏 名	〇〇 〇〇	
	住 所	〇〇市〇〇〇1-1-1	
	連 絡 先	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	
責 任 者 氏 名	〇〇 〇〇		
従 事 者 数	〇人		

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	豚汁	有	500食	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	

食品関係施設の監視指導実施結果報告書

令和 年 月 日

〇〇〇〇 保健所

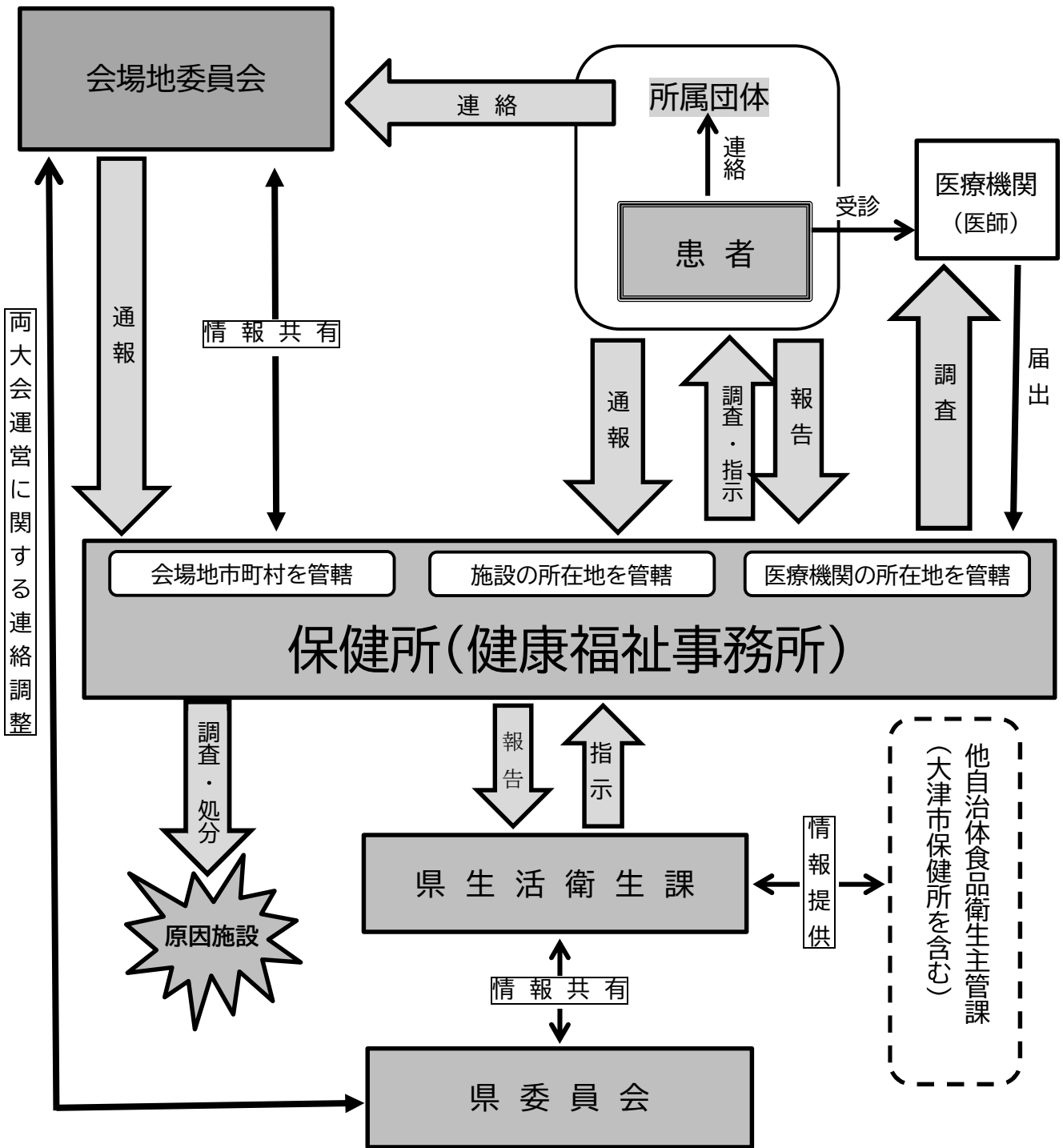
区分	対象施設数	延べ監視施設数	違反発見施設数	違反の件数					処分件数			処分以外の措置件数		
				施設基準	管理運営基準	製造基準	表示基準	その他	営業の禁停止	改善命令	その他			
ア	営業宿泊施設の調理施設													
イ	食事提供施設													
ウ	仕出し料理調製施設													
エ	弁当調製施設													
オ	(会場内)	既設の食品営業施設												
カ		臨時の食品営業施設												
キ		無料食品提供施設												
ク		弁当引換所												
合計		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

施設等の衛生状況確認検査結果報告書

〇〇〇 保健所

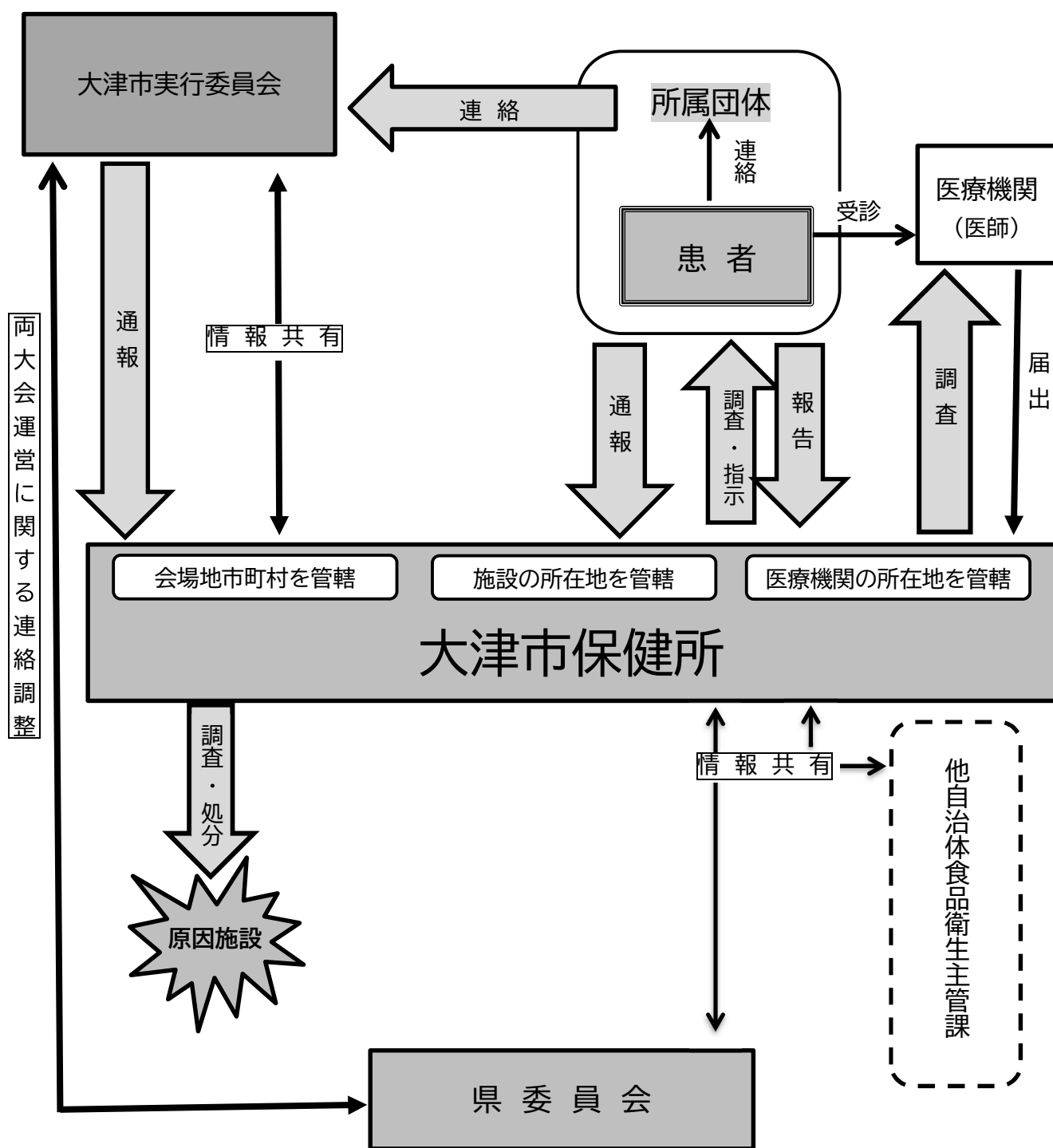
区分		対象施設数	検査施設数	ATP検査件数
ア	営業宿泊施設の調理施設			
イ	食事提供施設			
ウ	仕出し料理調製施設			
エ	弁当調製施設			
オ	(会場内)	既設の食品営業施設		
カ		臨時の食品営業施設		
キ		無料食品提供施設		
ク		弁当引換所		
合計		0	0	0

食中毒等健康被害発生時の緊急連絡体制(大津市を除く滋賀県)



- ◆患者所属団体は、直ちに管轄保健所へ通報するとともに会場地委員会に連絡する。
- ◆会場地委員会は、上記連絡のほか実施本部等を通して食中毒に関する情報を得た場合は、直ちに管轄の保健所へ通報する。
- ◆大会関係者に対して、食中毒が疑われる情報を入手した場合、速やかに患者を医療機関に受診させるとともに、管轄の保健所に通報するように周知する。

食中毒等健康被害発生時の緊急連絡体制(大津市)



- ◆患者所属団体は、直ちに大津市保健所へ通報するとともに大津市実行委員会に連絡する。
- ◆大津市実行委員会は、上記連絡のほか実施本部等を通して食中毒に関する情報を得た場合は、直ちに大津市保健所に通報する。
- ◆大会関係者に対して、食中毒が疑われる情報を入手した場合、速やかに患者を医療機関に受診させるとともに、大津市保健所に通報するように周知する。

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 (食中毒担当係)	管轄地域
草津保健所	〒525-3525 草津市草津三丁目 14-75	TEL:077-562-3549 FAX:077-562-3533	草津市、栗東市、守山市、野洲市
甲賀保健所	〒528-8511 甲賀市水口町水口 6200	TEL:0748-63-6149 FAX:0748-63-6142	甲賀市、湖南市
東近江保健所	〒527-0023 東近江市八日市緑町 8-22	TEL:0748-22-1266 FAX:0748-22-1617	近江八幡市、東近江市、日野町、竜王町
彦根保健所	〒522-0039 彦根市和田町 41	TEL:0749-21-0284 FAX:0749-26-7540	彦根市、愛荘町、豊郷町、甲良町、多賀町
長浜保健所	〒526-0033 長浜市平方町 1152-2	TEL:0749-65-6664 FAX:0749-63-2989	長浜市、米原市
高島保健所	〒520-1621 高島市今津町今津 448-45	TEL:0740-22-3552 FAX:0740-22-5693	高島市
大津市保健所 (衛生課)	〒520-0047 大津市浜大津四丁目 1-1	TEL:077-522-8427 FAX:077-522-7373	大津市

◆県担当課および実行委員会

担当部署	所在地	連絡先
滋賀県健康医療福祉部生活衛生課	〒520-8577 大津市京町四丁目 1-1	TEL:077-528-3643 FAX:077-528-4861
滋賀県国スポ・障スポ大会局 施設調整室 宿泊・衛生係	〒520-0807 大津市松本一丁目 2-1	TEL:077-528-3286 FAX:077-528-4836

食品提供施設の営業者等が遵守すべき事項

両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こと。

1 食品提供施設

(1) 営業宿泊施設の調理施設

両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) 食事提供施設

両大会参加者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

両大会参加者が宿泊施設等で喫食する仕出し料理(弁当)を調製する施設

(4) 弁当調製施設

両大会参加者が開・閉会式会場、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

両大会会場内に既に設置され、食品の調理、加工若しくは製造または販売を行う施設

(6) 臨時の食品営業施設

両大会会場内に臨時的に設置され、食品の調理、加工若しくは製造または販売を行う施設

(7) 無料食品提供施設

ふるまいを目的として両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

(8) 弁当引換所

両大会会場内に設置される弁当の引換所

2 共通の遵守事項

(1) 衛生管理状況の点検・記録

ア 両大会開催期間中、食品衛生責任者等(食品衛生責任者および下記4、5により設置する管理責任者をいう。以下同じ。)は、施設の衛生管理計画に基づく記録表の他に以下の記録表により衛生管理状況を点検し記録すること。

(ア) 食品衛生自主管理記録表[営業宿泊施設の調理施設・食事提供施設・既設の食品営業施設]
(参考様式第1号)

(イ) 食品衛生自主管理記録表[弁当・仕出し料理調製施設](参考様式第2号)

(ウ) 食品衛生自主管理記録表[臨時の食品営業施設・無料食品提供施設](参考様式第3号)

(エ) 食品衛生自主管理記録表[弁当引換所](参考様式第4号)

イ 食品衛生責任者等は、食品衛生講習会を受講すること。

(2) 調理従事者等の健康管理

ア 調理従事者(食品に直接接触する作業に従事する者。以下同じ。)は、概ね両大会開催前1か月の間に検便を受け、食品により媒介される可能性のある病原体(赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌等)の感染の有無を確認すること(1 食品提供施設(8) 弁当引換所を除く)。なお、検査項目については、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌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を行うこと。

- 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させないこと。
- ウ 食品衛生責任者等は、作業開始前に全ての調理従事者等(調理従事者および配膳または容器包装に入れられた食品を取り扱う作業に従事する者。以下同じ。)および同居する家族等の健康状態(嘔吐、下痢、手指の傷等)の確認を行うこと。
- エ 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させないこと。
- 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こと。

(3)調理従事者等の服装

- ア 調理従事者等は、清潔な外衣および専用の履物を着用し、必要に応じて帽子、マスク、手袋を着用すること。
- 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こと。

(4)手洗いの徹底

- ア 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こと。
なお、手洗い設備は、手を触れずに給水栓が開閉できる構造であること。また、40℃前後の温水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こと。
 - (ア)作業開始前およびトイレの使用後
 - (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こと。
 - (ア)手を水で濡らし、石けんをつける。
 - (イ)指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
 - (ウ)石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
 - (エ)使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)
 - (オ)消毒用アルコールをかけて手指によくすりこむ。

※作業開始前およびトイレの使用後は、(ア)～(ウ)の手順を2回繰り返す。

3 食品提供施設(1)～(5)に対する個別の遵守事項

(1)施設(調理場)の衛生管理

- ア 施設およびその周辺は、定期的に清掃し、清潔な状態を維持すること。
- イ 施設内は整理整頓し、不必要な物品等を置かないこと。
- ウ 施設の内壁、天井、床を清潔に維持するとともに、破損等があるときは速やかに補修すること。
- エ 施設内の採光・照明・換気は十分に行い、必要に応じて温湿度管理を行うこと。
- オ 窓および出入口は、開放したままにしないこと。開放したままにする場合は、網戸等を設置し、埃、ねずみ、昆虫等の侵入を防止すること。
- カ 排水溝は、排水が適切に行われるよう清掃、補修すること。
- キ トイレは、定期的に清掃、消毒を行い、常に清潔にすること。

(ア)従事者用トイレの便器、床の消毒

1,000mg/L次亜塩素酸ナトリウム液またはこれと同等の効果を有する方法で消毒すること。

(2)設備等(設備、調理機械・器具)の衛生管理

- ア 調理機械・器具は、十分に洗浄・消毒するとともに、衛生的に保管すること。調理器具、食器等は、80℃、5分間以上またはこれと同等の効果を有する方法で消毒すること(参考 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」)。
- イ 調理機械・器具に、故障または破損がある場合は、速やかに補修すること。
- ウ 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こと。
- エ 手指が触れる場所(給水栓、冷蔵庫取っ手、スイッチボタン、ドアノブ等)は、十分に清掃し、清潔を保つこと。200mg/L 次亜塩素酸ナトリウム液またはこれと同等の効果を有する方法で消毒すること。
- オ まな板、包丁、ふきん等は、よく洗浄・消毒され、食品および用途ごとに区分して使用すること。
- カ 冷蔵庫および冷凍庫内は、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こと。
- キ 冷蔵庫および冷凍庫は、温度管理を十分に行うこと。

(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年以内を目途)に水質検査を受け、基準に適合していることを確認すること。
- イ 滅菌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確認するとともに、遊離残留塩素濃度が適正であることを確認すること。

(4)食品の取扱い

施設の衛生管理計画に基づき、適切に管理および記録を実施すること。なお、衛生管理の実施に当たっては、特に以下の項目に留意すること。

- ア 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およ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。
- 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または温蔵保管すること(食中毒菌の発育至適温度帯である 20～50℃を避け、概ね 10℃以下または 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こと。
- エ 生肉(たたき、湯引きを含む。)の提供をしないこと。
- オ 野菜および果物を、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 200mg/Lの溶液に、5分間(100mg/Lの溶液の場合には 10分間)また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。
- カ 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)加熱すること。加熱温度は、中心温度計により確認すること。
- キ 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こと。また、衛生手袋の使用に当たっては、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および適宜交換することを徹底すること。

ク 同一メニューで50食以上提供する食品については、検食は調理済みの食品を食品ごとに 50g以上ずつ清潔な容器に入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。同一内容の食品を1回300食以上または1日750食以上調理する場合は、前記の規定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に入れ、-20℃以下で2週間以上保管すること。

【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。)

ケ 仕出し料理および弁当の調製(1 食品提供施設(3)、(4))

(ア)仕出し料理および弁当の主食および副食は、十分に放冷した後、詰め合わせる。

(イ)次の事項を弁当の容器包装に表示すること。

名称、原材料名(アレルギー、遺伝子組換え等の表示を含む)、食品添加物、消費期限(時刻まで)、保存方法、製造所所在地・製造者名等食品表示法で規定している事項

(ウ)早期の喫食を喚起する旨、弁当の容器包装または添付チラシ等に記載するよう努めること。

(エ)配送に当たっては、次の事項に留意し、弁当の温度を10℃以下で管理すること

- ・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車等を使用し運搬すること。
- ・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、輸送前後の保冷箱等内の温度を測定し、一定であることを確認すること。
- ・弁当の配付終了まで会場内に待機し、同様に適切な温度管理(10℃以下)、衛生管理を行うこと。
- ・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合わせて納品すること。
- ・通気性が良く、かつ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こと。

(5)廃棄物の処理

ア 廃棄物容器は、蓋があり、汚液または汚臭がもれないよう清潔にしておくこと。

イ 廃棄物は、食品等を取扱い、保管する場所に置かないこと。

ウ 清掃用具は専用の場所に保管すること。

(6)記録の作成および保管

食品衛生責任者は、施設の衛生管理計画に基づく記録の他に以下の記録を作成し、整理して保管すること。

ア 衛生管理

「衛生管理記録表」(参考様式第5号)および「調理従事者等の健康状況」(参考様式第6号)

イ 提供したメニュー

ウ その他次の事項

(ア)調理従事者等および家族等同居者の健康状況

(イ)水道水以外の水を使用している場合の遊離残留塩素濃度

(ウ)その他

4 食品提供施設(6)、(7)に対する個別の遵守事項

(1)取扱品目

取扱品目は、原則として、完成品、半完成品若しくは下処理された食品を調理、盛り付けしたもの

であって、かつ、作業工程が「揚げる」「焼く」「蒸す」「煮る」などの加熱工程(調味料を使用する工程は除く)により調理された食品とする。ただし、以下に掲げるものは認める。

- ① かき氷(果物氷、味付き氷(削りイチゴ、台湾かき氷等)等水以外の原材料を含む氷を使用するものは除く)
- ② クリーム類(ソフトクリーム、生クリーム等)(既製品の盛付のみ)
- ③ 飲料水類(既製品の注ぎ分けのみ)

(2)適切な取扱設備

- ア 清浄な場所に設置し、テント張等適当な防塵・防水設備を有すること。
- イ 食品が直接日光にあたらない設備とすること。
- ウ 消毒液を備えた流水式手洗い設備を設けること。ただし、施設の周辺に当該設備がある場合は、この限りではない。
- エ 取り扱う食品の保存方法により、冷凍庫・冷蔵庫等保存設備を設けること。

(3)食品の取扱い

- ア 下処理は、食品衛生法に基づき適切な許可、届出等のある施設(以下「許可施設等」とする。)で行うこと。ただし、やむを得ず許可施設以外の施設を使用する場合は、会場周辺にある公的に使用できる調理室等であって、大会期間中専用で使用でき、食材を衛生的に取り扱うことができる施設で行うこと。
- 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のある食品の場合は 85～90℃で 90 秒)加熱すること。
- エ 未加熱の野菜、果物、肉類、魚介類、卵および乳類を提供しないこと。
- 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、かつ衛生的なものを使用すること。

(4)廃棄物の処理

- ア 廃棄物は、処理方法に応じて分別し、適正に処理すること。
- イ 廃棄物容器およびその周辺は、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当たる管理責任者(露店営業施設については食品衛生責任者)を設置すること。

5 食品提供施設(8)に対する個別の遵守事項

(1)弁当引換所の設置基準

- ア 清浄な場所に設置し、テント張等適当な防塵・防水設備を有すること。
- イ 弁当を直射日光のあたらない場所に保管・陳列できる設備とすること。
- ウ 弁当引換所の設置者は、弁当引換所または付近の使用しやすい場所に、手洗い設備を確保すること。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こと。

(2) 弁当の取扱い

ア 弁当の保管

(ア) 納品された弁当は、引換直前まで 10℃以下の保冷库等で保管すること(弁当引換所に隣接した場所に、保冷車等を配置している場合を含む)。

(イ) 保冷库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こと。

イ 弁当の引渡し

(ア) 弁当の引換時間を厳守すること。

(イ) 弁当を両大会参加者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こと。

ウ 弁当の廃棄

消費期限を過ぎた弁当は確実に廃棄すること。

(3) 弁当の引換えの記録

ア 弁当の引換えに当たっては、引換え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。

イ 弁当引換所ごとに衛生管理に当たる管理責任者をおくこと。

ウ 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7号)により記録すること。

(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

ア 廃棄物は、処理方法に応じて分別し、適正に処理すること。

イ 廃棄物容器およびその周辺は、常に清潔にしておくこと。

食品衛生自主管理記録表 [営業宿泊施設の調理施設・食事提供施設・既設の食品営業施設]

大会期間中は毎日点検しましょう。

定期的に○、×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
		/	/	/	/	/	/	/	
施設の衛生管理	1	施設およびその周辺は清掃され、清潔な状態か。							
	2	施設内は整理整頓され、 unnecessaryな物品が置かれていないか。							
	3	施設の内壁、天井、床は、清潔で、破損はないか。							
	4	施設内の採光、照明、換気は十分か。 温度(25℃以下)、湿度(80%以下)は適切か。							
	5	窓や出入口を開放していないか。開放する場所には、網戸等を設置しているか。							
	6	排水溝は清掃され、排水が適切に行える状態か。							
	7	トイレは清掃、消毒され、清潔か。手洗い設備は使用できる状態か。							
設備等の衛生管理	8	機械器具は、十分洗浄、消毒するとともに、衛生的に保管されているか。また、破損等があるときは速やかに補修しているか。							
	9	機械器具は、用途に応じて適切に使用しているか。まな板、包丁等は使い分けているか。							
	10	手洗い設備は、石けん、消毒液、タオルペーパー等を備え、使用できる状態か。							
	11	冷蔵庫・冷凍庫内は清潔か。また、適切な温度(冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-20℃以下)が保たれているか。							
使用水	12	水道水以外の水(井戸水等)を使用している場合は、水質検査を実施したか。							
	13	殺菌装置等が設置されている場合は、正常に作動しているか。							
防鼠虫	14	ネズミ、ゴキブリ等の侵入、発生はないか。侵入、発生している場合は駆除等の対策を実施しているか。							
廃棄物	15	廃棄物容器は、汚液、汚臭が漏れないよう清潔にしているか。							
	16	廃棄物を、食品を取扱い、保存する場所に保管していないか。							
従事者の衛生管理	17	定期的に健康診断(検便等)を受けているか。							
	18	下痢・嘔吐・発熱または手指に化膿創のある者が直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	19	清潔な作業着、帽子、履物を着用し、必要に応じてマスク、手袋をしているか。							
	20	爪を短く切り、作業前、用便後等は必ず手を洗っているか。							
原材料および食品の取扱い	21	衛生管理計画に基づき作業を実施し、記録しているか。							
	22	原材料の仕入れに当たっては、品質、表示等の点検を行った後、食品に適した温度で衛生的に保管しているか。							
	23	購入伝票等の保管を行っているか。							
	24	相互汚染のないよう取り扱っているか。							
	25	生で提供する野菜、果物等は十分洗浄し、必要に応じて殺菌しているか。							
	26	食品は、中心部まで十分加熱しているか。(75℃1分以上)							
	27	盛付時は、手袋を使用する等食品に直接手が触れないようにしているか。							
	28	必要以上に作り置きせず、調理後、速やかに提供しているか。保管する場合は、10℃以下または65℃以上で保管しているか。							
	29	検査は、適切に保管しているか。(各50g、-20℃以下、2週間以上)							
食品衛生責任者の印									

◆実行委員会や保健所等が行う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。

◆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。

食品衛生自主管理記録表 [弁当調製施設・仕出し料理調製施設]

大会期間中は毎日点検しましょう。

定期的に○、×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
		/	/	/	/	/	/	/	
施設の衛生管理	1	施設およびその周辺は清掃され、清潔な状態か。							
	2	施設内は整理整頓され、不必要な物品が置かれていないか。							
	3	施設の内壁、天井、床は、清潔で、破損はないか。							
	4	施設内の採光、照明、換気は十分か。 温度(25℃以下)、湿度(80%以下)は適切か。							
	5	窓や出入口を開放していないか。開放する場所には、網戸等を設置しているか。							
	6	排水溝は清掃され、排水が適切に行える状態か。							
	7	トイレは清掃、消毒され、清潔か。手洗い設備は使用できる状態か。							
設備等の衛生管理	8	機械器具は、十分洗浄、消毒するとともに、衛生的に保管されているか。また、破損等があるときは速やかに補修しているか。							
	9	機械器具は、用途に応じて適切に使用しているか。まな板、包丁等は使い分けているか。							
	10	手洗い設備は、石けん、消毒液、タオルペーパー等を備え、使用できる状態か。							
	11	冷蔵庫・冷凍庫内は清潔か。また、適切な温度(冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-20℃以下)が保たれているか。							
使用水	12	水道水以外の水(井戸水等)を使用している場合は、水質検査を実施したか。							
	13	殺菌装置等が設置されている場合は、正常に作動しているか。							
防鼠虫	14	ネズミ、ゴキブリ等の侵入、発生はないか。侵入、発生している場合は駆除等の対策を実施しているか。							
廃棄物	15	廃棄物容器は、汚液、汚臭が漏れないよう清潔にしているか。							
	16	廃棄物を、食品を取扱い、保存する場所に保管していないか。							
従事者の衛生管理	17	定期的に健康診断(検便等)を受けているか。							
	18	下痢・嘔吐・発熱または手指に化膿創のある者が直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	19	清潔な作業着、帽子、履物を着用し、必要に応じてマスク、手袋をしているか。							
	20	爪を短く切り、作業前、用便後等は必ず手を洗っているか。							
原材料および食品の取扱い	21	衛生管理計画に基づき作業を実施し、記録しているか。							
	22	原材料の仕入れに当たっては、品質、表示等の点検を行った後、食品に適した温度で衛生的に保管しているか。							
	23	購入伝票等の保管を行っているか。							
	24	前日調理は避け、調理から提供までの時間ができるだけ短くなるようにしているか。							
	25	相互汚染のないよう取り扱っているか。							
	26	生で提供する野菜、果物等は十分洗浄し、必要に応じて殺菌しているか。							
	27	食品は、中心部まで十分加熱しているか。(75℃1分間以上)							
	28	十分に放冷した後、詰め合わせているか。							
	29	盛付時は、手袋を使用する等食品に直接手が触れないようにしているか。							
	30	容器には、製造所所在地、氏名、原材料名、消費期限、保存方法等定められた事項を表示しているか。							
	31	配送中は直射日光が当たらないようにし、適切に温度管理を行うこと。							
	32	検食は、適切に保管しているか。(各50g、-20℃以下、2週間以上)							
食品衛生責任者の印									

- ◆実行委員会や保健所等が行う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。
- ◆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。

大会会場名：

食品衛生自主管理記録表 [臨時食品営業施設・無料食品提供施設]

大会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
		/	/	/	/	/	/	/	
品目	1	取扱品目は、事前に許可または届出をしたとおりか。							
施設の管理	2	清潔な場所に設置されているか。							
	3	テント張等で防塵・防水措置をし、日光が直接、食品に当たらないようになっているか。							
	4	消毒液を備えた流水式の手洗い設備が施設内または隣接した場所に設置されているか。							
	5	保存基準のある食品を取り扱う場合は、温度計のある冷蔵設備を設けているか。							
原材料および食品の取扱い	6	下処理は、営業許可施設等食品を衛生的に取り扱える専用の場所で行っているか。							
	7	原材料の運搬は、衛生的な蓋付き容器等に入れ、必要に応じて冷蔵設備を使用しているか。							
	8	食品は、中心部まで十分加熱しているか。(75℃1分以上)							
	9	未加熱の野菜、果物、肉類、魚介類、卵および乳類を提供していないか。							
	10	卵は割り置きせず、直前に割卵しているか。							
	11	必要以上に作り置きせず、調理後、速やかに提供しているか。							
	12	容器は使い捨ての衛生的なものを使用しているか。							
	13	食品の取扱いは、直射日光が当たらないようにし、適切に温度調整を行っているか。							
従事者の衛生管理	14	清潔な衣服、帽子を着用し、必要に応じてマスク、手袋をしているか。							
	15	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。							
	16	下痢・嘔吐・発熱または手指に化膿創のある者が直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	17	調理従事者は、検便検査を受けているか。							
廃棄物	18	廃棄物容器は、蓋付きで清潔か。							
	19	廃棄物は、食品や容器等を汚染するおそれのない場所に保管されているか。							
管理責任者の印									

◆実行委員会や保健所等が行う衛生講習会を受講し、講習の内容を従事者に伝達すること。

◆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。

大会会場名：

食品衛生自主管理記録表 [弁当引換所]

大会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	清潔な場所に設置されているか。						
	2	テント張等で防塵・防水措置をし、日光が直接、食品に当たらないようになっているか。						
	3	消毒液を備えた流水式の手洗い設備が施設内または隣接した場所に設置されているか。						
	4	弁当を保管するための冷蔵設備(冷蔵車等)はあるか。						
弁当の取扱い	5	購入伝票等の保管を行っているか。						
	6	弁当は、冷蔵設備で保管しているか。						
	7	冷蔵設備内の温度は、10℃以下になっているか。						
	8	弁当は、直接床面に接しないように保管されているか。						
	9	弁当の引換時間は守られているか。						
	10	消費期限を過ぎた弁当は、廃棄しているか。						
早期喫食	11	引換時に、早期喫食を呼びかけているか。						
	12	早期喫食を呼びかける看板等を設置しているか。						
記録	13	弁当の引換記録表に基づき、納品時刻、庫内温度、納品個数、製造者等を記録しているか。						
従事者の衛生管理	14	清潔な衣服、帽子を着用し、必要に応じてマスク、手袋をしているか。						
	15	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。						
	16	下痢・嘔吐・発熱または手指に化膿創のある者が直接食品に触れる業務に従事していないか。						
	17	調理従事者は、検便検査を受けているか。						
廃棄物	18	廃棄物容器は、蓋付きで清潔か。						
	19	廃棄物は、食品や容器等を汚染するおそれのない場所に保管されているか。						
管理衛生責任者の印								

◆保健所が行う講習会を受講し、講習の内容に従事者に伝達すること。

◆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。

衛生管理記録票

品名	
製造年月日	年 月 日
消費期限	年 月 日 時
調理予定数	個
調理数量	個

作業開始時間	:
作業終了時間	:

○冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録(冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-20℃以下)

	冷蔵庫1	冷蔵庫2	冷凍庫1	冷凍庫2	
作業前					
作業後					
実施者					

○使用水の検査記録

項目	結果	管理基準	実施者	水質検査
臭い		異常なし		◆検査実施日 月 日 ◆結果
味		異常なし		
色		異常なし		
にごり		異常なし		
異物		異常なし		
残留塩素		0.1mg/l以上		

○加熱食品の管理記録(加熱中心温度75℃以上、1分間以上)

品名					
中心温度	℃	℃	℃	℃	℃
加熱時間	分	分	分	分	分
放冷時間	分	分	分	分	分
実施者					

○非加熱食品の管理記録

品名					
冷蔵庫への搬入時刻	:	:	:	:	:
冷蔵庫からの搬出時刻	:	:	:	:	:
実施者					

従事者の健康状況

氏名()

◆各症状の有無に○を記載した上で、管理責任者に報告し、指示を仰ぎ対応措置を記載する。

項目 月日	嘔気・嘔吐		下痢・腹痛		発熱		手指の傷化膿創		家族感染症症状		検便提出日と結果	食品衛生責任者 チエック	対応措置
	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無			
											◆検便提出日 月 日		
											◆結果:		

弁当の引換記録表

会場地: _____

競技名: _____

引換日: _____年 _____月 _____日

製造者	納品時刻	庫内温度(10℃以下)		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	責任者印
		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。

※ 引換は〇〇時までとし、残った弁当は個数を記録し、廃棄すること。

食品提供施設に対する指導および検査

1 食品提供施設

(1) 営業宿泊施設の調理施設

両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) 食事提供施設

両大会参加者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近隣の食事提供が可能な施設

(3) 仕出し料理調製施設

両大会参加者が宿泊施設等で喫食する仕出し料理(弁当)を調製する施設

(4) 弁当調製施設

両大会参加者が開・閉会式会場、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

両大会会場内に既に設置され、食品の調理、加工若しくは製造または販売を行う施設

(6) 臨時の食品営業施設

両大会会場内に臨時的に設置され、食品の調理、加工若しくは製造または販売を行う施設

(7) 無料食品提供施設

ふるまいを目的として両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

(8) 弁当引換所

両大会会場内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、県生活衛生課および保健所と連携し、食品提供施設の営業者等を対象とした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。

食品衛生講習会の内容については、別紙1「食品提供施設が遵守すべき事項」、食品衛生法に係る事項および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)を管轄する保健所等は、「施設調査票」(様式第1号)に基づき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およびその履行確認を行う。

特に、弁当調製施設等危害度の高い施設または衛生管理に不備が認められる施設については、次の4、5の検査結果に基づき、食品衛生指導を重ねる。

4 施設の拭き取り検査

保健所は、1 食品提供施設(1)～(5)について、ATP 簡易測定器等を用いて拭き取り検査を実施し、その結果に基づき効果的に指導する。拭き取りは、包丁、まな板、冷蔵庫内、冷蔵庫取っ手、給水栓、スイッチ、ドアノブ(トイレを含む)等、主に食品または手指が直接触れる箇所を対象とし、衛生管理状況等施設の状況に応じた検査を行う。検査結果および結果に基づく指導事項は、「ATP 検査結果」(様式第2号)

に記録する。洗浄後の汚染度が高い箇所については、適切な方法により洗浄後、再検査を行う。

5 食品検査

1 食品提供施設(3)、(4)の営業者(以下、各営業者)は、下記のとおり食品検査を実施し、その結果に基づき、必要に応じて保健所の指導を受ける。

(1)対象食品

両大会期間中に提供される弁当・仕出し料理の副食(2品以上)

(2)時期

令和7(2025)年 4月～6月

(3)費用

各営業者で負担するものとする。

(4)項目および判定

「滋賀県食品衛生指導基準および検査結果に基づく指導要綱」に基づき、次の検査項目および判定基準とする。

検査食品	検査項目	判定基準
卵焼、フライ等の加熱処理したもの	細菌数(生菌数)	検体1gにつき 100,000 以下であること
	大腸菌	陰性であること
	黄色ブドウ球菌	陰性であること
サラダ、生野菜等の未加熱処理のもの	細菌数(生菌数)	検体1gにつき 1,000,000 以下であること

(5)措置

- ア 各営業者は、(4)の判定結果について、県実行委員会または県実行委員会が指定する者に報告する。
- イ (4)の判定結果が基準を超えた場合、各営業者は、上記の報告に加えて管轄する保健所に相談する。
保健所は、当該施設の立入調査を実施し、原因究明および再発防止を指導する。
- ウ 各営業者は再発防止対策実施後、その効果を確認するため、再度の食品検査を実施し、判定結果について、県実行委員会または県実行委員会が指定する者に報告する。

施設調査票

No.1

調査年月日	令和 年 月 日	調査者	
施設の名称		対応者	
施設の所在地	TEL		
業 種			
調理従事者数	人		
使用水	使用水の種類	上水道・簡易水道・専用水道・井戸水・その他()	
	滅菌装置	有・無	滅菌装置 維持管理状況
	遊離残留塩素濃度	mg/L(使用水の種類にかかわらず測定)	
厨房内	手洗い設備		
	清掃状況		
	そ族昆虫対策 (生息・侵入防止・駆除)		
冷蔵庫・冷凍庫	庫内温度		
	衛生状態		
	食品毎の区分		
調理器具類	洗浄消毒方法		
	保管方法		
廃棄物	調理場内保管		
	排出経路		

	実施日	食品名	検査結果			
			一般細菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	判定
自主検査						適・不適
						適・不適
						適・不適
						適・不適
						適・不適
	調理従事者の検便	実施日：令和 年 月 日 実施人数： 人 結果：適 人、不適 人 (不適内容)				
検食	保管状況 (量・日数等)					
その他の確認・指示						
履行確認						

ATP検査結果

施設名 _____

① ATP測定結果						
実施日	実施箇所	1回目測定		改善策	2回目測定	
/	(例)まな板	700	B	再洗浄	300	A
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
② 検査結果に基づく指導事項等						

ATP拭き取り検査判定基準(参考)

検査場所	管理基準値(RLU)			拭き取り方法
	合格A	要注意B	不合格C	
手 指	<1,500	1500~3000	>3,000	手のひら縦横、指の間、指先など
ま な 板	<500	500~1000	>1,000	中央付近 10cm四方
包 丁	<200	200~400	>400	刃の両面、持ち手と刃の継ぎ目
調 理 台	<200	200~400	>400	表面5箇所の 10cm四方
バ ッ ト	<200	200~400	>400	汚れが残りやすい角部分
冷蔵庫取っ手	<200	200~400	>400	取っ手全体の内側外側

※ 平滑なもの(スルス、ガラス等):200RLU 凸凹のあるもの傷つきやすいもの:500RLU

拭き取りは、洗浄後、消毒・殺菌前に行うこと。

拭き取りは、綿棒が軽くしなる程度の一定の圧力により行うこと。

数値は、A(合格)、B(要注意)、C(不合格)の3段階で判定すること。

判定がBまたはCの場合は、再洗浄等を指導後、再度測定を行うこと。

滋賀県情報公開条例 第6条

実施機関は、公開請求があったときは、公開請求に係る公文書に次の各号に掲げる情報（以下「非公開情報」という。）のいずれかが記録されている場合を除き、公開請求者に対し、当該公文書を公開しなければならない。

- (1) 個人に関する情報（事業を営む個人の当該事業に関する情報を除く。）であって、特定の個人を識別することができるもの（他の情報と照合することにより、特定の個人を識別することができることとなるものを含む。）または特定の個人を識別することはできないが、公にすることにより、なお個人の権利利益を害するおそれがあるもの。ただし、次に掲げる情報を除く。
 - ア 法令もしくは条例（以下「法令等」という。）の規定によりまたは慣行として公にされ、または公にすることが予定されている情報
 - イ 人の生命、健康、生活または財産を保護するため、公にすることが必要であると認められる情報
 - ウ 当該個人が公務員等（国家公務員法（昭和22年法律第120号）第2条第1項に規定する国家公務員（独立行政法人通則法（平成11年法律第103号）第2条第2項に規定する特定独立行政法人の役員および職員を除く。）、独立行政法人等（独立行政法人等の保有する情報の公開に関する法律（平成13年法律第140号）第2条第1項に規定する独立行政法人等をいう。以下同じ。）の役員および職員、地方公務員法（昭和25年法律第261号）第2条に規定する地方公務員ならびに地方独立行政法人の役員および職員をいう。）である場合において、当該情報がその職務の遂行に係る情報であるときは、当該情報のうち、当該公務員等の職および当該職務遂行の内容に係る部分
- (2) 法人その他の団体（国、独立行政法人等、地方公共団体および地方独立行政法人を除く。以下「法人等」という。）に関する情報または事業を営む個人の当該事業に関する情報であって、次に掲げるもの。ただし、人の生命、健康、生活または財産を保護するため、公にすることが必要であると認められる情報を除く。
 - ア 公にすることにより、当該法人等または当該個人の権利、競争上の地位その他正当な利益を害するおそれがあるもの
 - イ 実施機関の要請を受けて、公にしないと条件で任意に提供されたものであって、法人等または個人における通例として公にしないこととされているものその他の当該条件を付することが当該情報の性質、当時の状況等に照らして合理的であると認められるもの

- (3) 公にすることにより、犯罪の予防、鎮圧または捜査、公訴の維持、刑の執行その他の公共安全と秩序の維持に支障を及ぼすおそれがあると実施機関が認めることにつき相当の理由がある情報
- (4) 法令等の規定により、または法律もしくはこれに基づく政令の規定による指示（地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）第 245 条第 1 号へ規定する指示その他これに類する行為をいう。）により明らかに公にすることができない情報
- (5) 県の機関ならびに国、独立行政法人等、他の地方公共団体および地方独立行政法人の内部または相互間における審議、検討または協議に関する情報であって、公にすることにより、率直な意見の交換もしくは意思決定の中立性が不当に損なわれるおそれ、不当に県民等の間に混乱を生じさせるおそれまたは特定の者に不当に利益を与え、もしくは不利益を及ぼすおそれがあるもの
- (6) 県の機関または国、独立行政法人等、他の地方公共団体もしくは地方独立行政法人が行う事務または事業に関する情報であって、公にすることにより、次に掲げるおそれその他当該事務または事業の性質上、当該事務または事業の適正な遂行に支障を及ぼすおそれがあるもの
 - ア 監査、検査、取締りまたは試験に係る事務に関し、正確な事実の把握を困難にするおそれまたは違法もしくは不当な行為を容易にし、もしくはその発見を困難にするおそれ
 - イ 契約、交渉または争訟に係る事務に関し、県、国、独立行政法人等、他の地方公共団体または地方独立行政法人の財産上の利益または当事者としての地位を不当に害するおそれ
 - ウ 調査研究に係る事務に関し、その公正かつ能率的な遂行を不当に阻害するおそれ
 - エ 人事管理に係る事務に関し、公正かつ円滑な人事の確保に支障を及ぼすおそれ
 - オ 県、国もしくは他の地方公共団体が経営する企業、独立行政法人等または地方独立行政法人に係る事業に関し、その企業経営上の正当な利益を害するおそれ