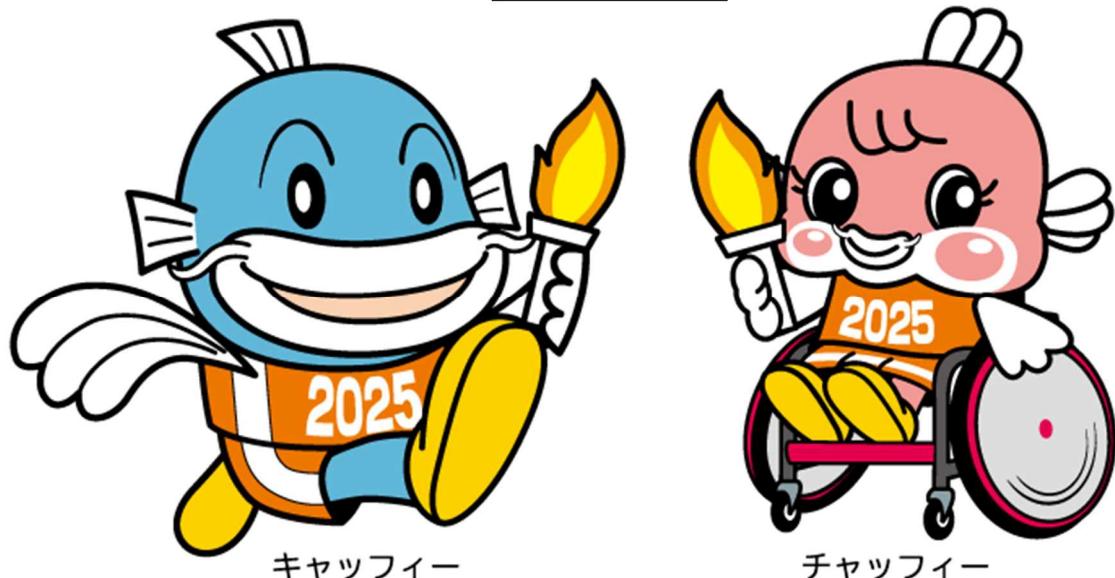




わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会

第 26 回広報・県民運動専門委員会

会議資料



わた SHIGA 輝く国スポ・障スポマスコットキャラクター

書面開催

「広報・県民運動専門委員会」委員名簿

(順不同・敬称略)

分 野	所属団体・役職名	氏 名
マスコミ	日本放送協会大津放送局 経営管理企画センター 副局長	河内 博之
	びわ湖放送株式会社 放送管理局 報道部専任部長兼アナウンス室長	坂田 しのぶ
	株式会社京都放送 取締役 ラジオ編成制作局・ラジオ営業局・事業局 大阪支社・滋賀支社担当 滋賀支社長	森永 貴則
	株式会社京都新聞滋賀本社編集局 編集部長代理	小池 直弘
	株式会社中日新聞社大津支局 支局長	岩佐 和也
スポーツ	株式会社エフエム滋賀 編成制作部 部長	糸井 孝実
	公益財団法人滋賀県スポーツ協会 事務局本部 生涯スポーツ担当 次長	櫻田 信之
	滋賀県障害者スポーツ協会 主幹	吉成 永部
経済・福祉・観光・社会	滋賀県商工会議所連合会 滋賀県中小企業相談所専門指導室 室次長・専門経営指導員	谷村 直子
	社会福祉法人滋賀県社会福祉協議会 事務局次長	高橋 宏和
	公益社団法人びわこビジターズビューロー事務局長	木村 敦
	公益財団法人淡海文化振興財団 常務理事兼 事務局長	南 圭子
	滋賀県地域女性団体連合会 副会長	音野 潤子
	一般財団法人滋賀県老人クラブ連合会 事務局長 兼 常務理事	八木 兵次郎
	滋賀県青年団体連合会 会長	富長 弘宣
学校関係	滋賀県小学校長会 副会長	金澤 博文
	滋賀県中学校長会 副会長	河地 誠
	滋賀県高等学校長協会 会長	兼房 一浩
	滋賀県私立中学高等学校連合会 会長	近藤 芳治
	滋賀県特別支援学校長会	南 雄志
有識者	同志社大学政策学部 教授	井口 貢 (委員長)
	株式会社TMオフィス チーフPRディレクター	馬場 大輔
	コミュニケーション・プランニング chocomaka 代表 (三方よし!子どもの笑顔プロジェクト実行委員会 代表)	廣瀬 香織
市町	東近江市企画部広報課長	臺野 暢之
	豊郷町企画振興課長	清水 純一郎
県	滋賀県知事公室広報課長	辻 良介
	滋賀県総合企画部県民活動生活課 県民活動・協働推進室長	菌田 千代恵

審議事項

- (1) わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ おもてな SHIGA エリア売店等設置運営
要項（案）について

審議事項説明

審議事項（1）わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ おもてな SHIGA エリア売店等設置

運営要項（案）について

おもてな SHIGA エリア（おもてなし広場）については、令和6年2月に開催の第24回広報・県民運動専門員会において別紙のとおりご審議いただき決定したところです。出店者の募集にあたり「おもてな SHIGA エリア売店等設置運営要項」（案）を作成しました。

※詳細は、資料「審議事項（1）」をご覧ください。

審議事項（1）

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ おもてな SHIGA エリア売店等設置運営要項（案）について

おもてな SHIGA エリア（おもてなし広場）については、令和 6 年 2 月に開催の第 24 回広報・県民運動専門員会において別紙のとおりご審議いただき決定したところです。出店者の募集にあたり「おもてな SHIGA エリア売店等設置運営要項」（案）を次のとおりいたします。

1 要項の概要

おもてな SHIGA エリアの出店者の募集に際し、必要な事項を定めるもの。

（主な項目）

- ・設置運営期間
- ・設置場所（各競技会場も含めて）
- ・開設時間
- ・取扱商品およびサービス
- ・出店条件
- ・遵守事項 等

2 本県要項の特徴

- ・環境配慮のため、彦根総合スポーツ公園おもてな SHIGA エリアにおいて食品を提供する出店者は「リユース食器を容器として使用すること」を原則とした。

3 今後の予定

時期	内容
令和 7 年 1 月～	出店意向調査（協賛企業等）
2 月～	出店意向調査（民間企業等）
4 月～5 月	出店意向とりまとめ
8 月	出店者説明会
9 月	広場設置、運営

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ
おもてな SHIGA エリア売店等設置運営要項（案）

1 目的

この要項は、わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ（以下「国スポ・障スポ」という。）おもてなし広場基本計画に基づき、わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会（以下「県実行委員会」という。）が滋賀県内の「おもてな SHIGA エリア」に設置する売店等について、必要な事項を定める。

2 設置場所および運営期間

（1）彦根総合スポーツ公園おもてな SHIGA エリア

①設置場所 彦根総合スポーツ公園（滋賀県彦根市松原3028）

②設置期間

ア わた SHIGA 輝く国スポ 令和7年9月28日（日）、10月3日（金）～8日（水）
イ わた SHIGA 輝く障スポ 令和7年10月25日（土）～27日（月）

（2）わた SHIGA 輝く国スポ県運営競技会場おもてな SHIGA エリア

①設置場所：2市2会場（詳細は下表のとおり。）

②設置期間：下表のとおり。

設置場所（所在市町） 【実施競技】	設置期間
ラピュタボウル彦根（彦根市） 【ボウリング】	令和7年9月29日（月）～10月3日（金）
滋賀県希望が丘文化公園（野洲市） 【ラグビーフットボール】	令和7年10月3日（金）～7日（火）

※設置場所については、競技会場周辺となることがある。

（3）わた SHIGA 輝く障スポ競技会場おもてな SHIGA エリア

①設置場所 11市1町14会場（詳細は下表のとおり。）

②設置期間 下表のとおり。

設置場所（所在市町） 【実施競技】	設置期間		
	10/25 (土)	10/26 (日)	10/27 (月)
滋賀ダイハツアリーナ（滋賀アリーナ）（大津市） 【バスケットボール（知）、車いすバスケットボール（身）】	○	○	

ラピュタボウル彦根（彦根市） 【ボウリング（知）】	○	○	
長浜バイオ大学ドーム（滋賀県立長浜ドーム）（長浜市） 【フットソフトボール（知）】	○	○	
近江八幡市立運動公園体育館（近江八幡市） 【バレーボール（身）】	○	○	
インフロニア草津アクアティクスセンター（草津市立プール） （草津市）【水泳（身・知）】	○	○	
草津市立総合体育館（草津市） 【バレーボール（精）】	○	○	
野洲川歴史公園サッカー場（ビッグレイク）（守山市） 【サッカー（知）】	○	○	○
甲賀市水口スポーツの森（甲賀市） 【フライングディスク（身・知）】	○	○	○
甲賀市水口体育館（甲賀市） 【ボッチャ（身）】	○	○	
野洲市総合体育館（野洲市） 【卓球（身・知・精）※サウンドテーブルテニス（身）を含む】	○	○	
湖南市総合体育館（湖南市） 【バレーボール（知）】	○	○	
高島市今津総合運動公園第1グラウンド・第2グラウンド（高島市）【ソフトボール（知）】	○	○	
東近江市総合運動公園布引多目的グラウンド（東近江市） 【グランドソフトボール（身）】	○	○	
愛荘町スポーツセンター秦荘グラウンド（愛荘町） 【アーチェリー（身）】		○	

※（身）…身体障害者出場競技

（知）…知的障害者出場競技

（精）…精神障害者出場競技

※設置場所については、競技会場周辺となることがある。

3 開設時間

売店等の開設時間は、原則、午前9時から午後5時までとする。ただし、県実行委員会は、必要に応じ、開設時間を変更することができるものとする。

4 取扱商品およびサービス

売店等で取り扱う商品およびサービスは、以下の範囲内とする。

- (1) 国スポ・障スポ関連グッズ（両大会マスコットキャラクター「キャッフィー」「チヤッフィー」等のデザインを使用した商品で、県実行委員会の使用承認を受けているもの。）
- (2) 滋賀の魅力を発信する食品・飲料
 - ア 現場調理品
 - a 提供直前に加熱調理する食品であって、以下の要件を満たすもの。
 - ・完成品、半完成品もしくは下処理された食品を調理、盛り付けしたものであること。
 - ・下処理は、食品衛生法に基づき適切な許可、届出のある施設で行うこと。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。
 - b かき氷（製氷業者製造の製氷を使用するものに限る）
 - c ソフトクリーム（ソフトクリームサーバー機を使用するものに限る）
 - d 提供直前に加熱調理する飲料
 - e 仕込み作業を要しない飲料（市販飲料を小分けしたものに限る）
 - イ 製造加工品
 - 食品衛生関係法令に規定する営業許可施設等において製造・加工されたもので、容器包装等により衛生的な措置がとられ、かつ、食品表示法に基づく適正な表示がなされているもの。
 - (3) 滋賀の特産品・土産品
 - (4) スポーツ用品
 - (5) 宅配、郵便
 - (6) 記念切手・記念硬貨等
 - (7) JAPAN GAMESパートナー、オフィシャルスポンサーの製品およびサービス
 - (8) 日本スポーツ協会の製品およびサービス
 - (9) 日本パラスポーツ協会の製品およびサービス
 - (10) 大会特別協賛企業の製品およびサービス
 - (11) 滋賀県政および滋賀県内市町政のPR（滋賀県および県内市町の情報を発信するものに限る。）
 - (12) 県内の障害福祉団体、障害福祉サービス事業所等の製品およびサービス
 - (13) 県内の学校の製品等（学校の授業計画に基づき学生が生産・製作等したものに限る。）
 - (14) その他県実行委員会が必要と認めるもの

5 出店者の条件

売店等に出店しようとする者（以下「出店者」という。）は、次のすべての条件を満たす者とする。なお、売店等の運営は、滋賀県暴力団排除条例（平成23年滋賀県条例第13号）の主旨に従い、実施することとする。

（1）次のいずれかに該当する者

ア 県内に法人の本店所在地を有する者または個人にあっては県内に住民票の住所地がある者

イ 上記「4 取扱商品およびサービス」の（1）、（2）および（3）のいずれかを製造または販売している者

ウ JAPAN GAME Sパートナーおよびオフィシャルスポンサー

エ 日本スポーツ協会

オ 日本パラスポーツ協会

カ 大会特別協賛企業

キ 行政機関

ク 県内の障害福祉団体および障害福祉サービス事業所等

ケ 県内の学校

コ その他県実行委員会が特に認める者

（2）出店許可申請書の申請日時点において、県税、消費税および地方消費税の滞納がないこと

（3）出店許可申請書の申請日から起算して過去1年以内に、法令等違反による処分を受けていないこと

（4）暴力団、暴力団員、暴力団員でなくなった時から5年を経過しない者、暴力団構成員、暴力団関係企業、総会屋、社会運動等標ぼうゴロ、特殊知能暴力集団またはその他これらに準ずる者（以下「反社会的勢力」という。）でないこと

（5）反社会的勢力を従業員等として使用または雇用していないこと

（6）反社会的勢力に対し、いかなる名目であるかを問わず、金銭、物品その他の財産上の利益の提供または便宜の供与をしていないこと

（7）反社会的勢力と社会的に非難されるべき関係を有していないこと

（8）原則として、「2 設置場所および設置期間」に定める各設置期間を通して出店できること

（9）出店許可申請書等の提出書類や出店者への質問等で県実行委員会が審査し、許可を得たこと

6 食品を提供する出店者の条件

食品を提供する出店者については、上記「5 出店者の条件」と併せて、以下（1）～（2）の条件も満たす者とする。食品を提供する出店者のうち、現地調理品を取り扱う出店者は、

以下（3）の条件も満たすものとする。なお、食品を提供する売店等の出店者の選定については、設置場所を所管する保健所等と十分に調整を行うものとする。

- (1) 食品衛生関係法令に基づく許可または届出を必要とする営業にあっては、当該許可を受け、または届出を行っていること
- (2) 売店等出店許可申請書の申請日から起算して過去1年以内に、食中毒の発生等による行政処分歴がないこと
- (3) 別添 わた SHIGA 輝く国スポーツ食品衛生対策実施要領（以下「食品衛生要領」という。）の別紙1「食品提供施設の営業者等が遵守すべき事項」に掲げる以下の事項を遵守すること
 - ア 共通の遵守事項（1）～（4）
 - イ 食品提供施設（6）、（7）に対する個別の遵守事項（1）～（5）
- (4) 彦根総合スポーツ公園おもてな SHIGA エリアにおける出店者は、原則として、以下に示すリユース食器を使用すること。リユース食器は県実行委員会から無償で貸与し、県実行委員会が回収・洗浄する。

リユース食器一覧 ①M皿 （直径23cm程度・深さ4cm程度）
②S角皿 （16cm×8cm程度・深さ3cm程度）
③M角皿 （17cm×10cm程度・深さ3cm程度）
④Mどんぶり （直径15cm程度・深さ7cm程度）
⑤Lどんぶり （直径18cm程度・深さ7cm程度）
⑥小カップ （280ml）
⑦大カップ （450ml）
⑧カトラリー（箸、スプーン、フォーク）

7 出店料

- (1) 物品の販売およびサービスの有償提供等を行う出店者は、県実行委員会に次の出店料を納入しなければならない。

ア 彦根総合スポーツ公園おもてな SHIGA エリア

大会名	設置期間	出店料 (1 小間・1日あたり)		1 小間の定義
		県内業者	左記以外	
わた SHIGA 輝く国スポ	令和7年9月28日（日） 令和7年10月3日（金） ～8日（水）	2,600円	5,200円	テント（間口 5.4m×奥行 3.6m） <u>1/2</u> 張、または
わた SHIGA	令和7年10月25日（土）			

輝く障スポ	～27日（月）			キッチンカー 1台
-------	---------	--	--	--------------

※1 【出店料算出例】県内業者が3小間で4日間出店

$$2、600\text{円} \times 3\text{小間} \times 4\text{日間} = 31,200\text{円}$$

※2 出店料には、消費電力量の上限である1小間あたり 2.0kw までの電気使用料を含む。

※3 上表の「県内業者」とは、滋賀県内に住所を有する個人、団体、または事業所を有する法人である。

イ わた SHIGA 輝く国スポ県運営競技会場おもてな SHIGA エリア

設置場所	設置期間	出店料 (1小間・1日あたり)		1小間の定義
		県内業者	左記以外	
ラピュタボウル彦根	令和7年9月29日 (月)～10月3日 (金)	2,600円	5,200円	テント(間口 5.4m×奥行 3.6m) 1/2 張、または キッチンカー 1台
滋賀県希望が丘文化公園	令和7年10月3日 (金)～7日(火)			

※1 電気使用については、全体の電力容量を考えて県実行委員会が決定する。

※2 上表の「県内業者」とは、滋賀県内に住所を有する個人、団体、または事業所を有する法人である。

ウ わた SHIGA 輝く障スポ競技会場おもてな SHIGA エリア

設置場所・設置期間	出店料 (1小間・1日あたり)		1小間の定義
	県内業者	左記以外	
2025年10月25日(土)～10月27日(月) <各競技会場の運営日は、上記2(3)のとおり>	1,300円	2,600円	テント(間口 5.4m×奥行 3.6m) 1/2 張、または キッチンカー 1台

※1 電気使用については、全体の電力容量を考えて県実行委員会が決定する。

※2 上表の「県内業者」とは、滋賀県内に住所を有する個人、団体、または事業所

を有する法人である。

(2) 以下に該当する者は、出店料を免除することができる。

- ア 日本スポーツ協会
- イ 日本パラスポーツ協会
- ウ 大会特別協賛企業
- エ 行政機関
- オ 県内の障害福祉団体、障害福祉サービス事業所等
- カ 県内の学校
- キ その他県実行委員会が特に認める者

(3) JAPAN GAMESパートナーおよびオフィシャルスポンサーは、わたSHIGA輝く国スポーツ企業協賛制度に基づく特典として、県実行委員会が指定した小間数内で出店料を納入することなく出店できるものとする。

ただし、オフィシャルスポンサーが物品の販売およびサービスの有償提供等を行う場合は、この限りでない。

(4) 荒天その他特別な事情により、設置期間中の全部または一部について売店等の営業を行うことができなかつた場合、県実行委員会は、出店料の全部または一部を返還するものとする。

なお、出店者の都合により営業を行うことができない場合は、理由に関わらず、出店料の返還は行わない。

(5) 売店等の運営に要する経費や各施設管理者の求めによる出店料や販売手数料は、出店者が負担するものとする。

8 設置備品

県実行委員会が準備する1小間あたり（キッチンカー除く）の設置備品は、次のとおりとする。

- (1) 彦根総合スポーツ公園（両大会の開・閉会式会場）おもてなSHIGAエリア
 - ア テント（間口5.4m×奥行3.6mの2分の1）
 - イ 長机：3台
 - ウ 椅子：4脚
 - エ 吊看板（出店者名）：1枚
 - オ 2口コンセント（100V・使用電力最大2.0kw）
 - カ 照明 1本

上記のほか、蛇口2口分の共用給排水設備を設置する。

- (2) 各競技会場おもてなSHIGAエリア

各競技会場における売店設備の基準は、県実行委員会が会場ごとに別に定める。

9 出店の場所

売店等の出店場所（ブース位置）は、県実行委員会が指定する。

10 出店申請

出店希望者は、売店等出店許可申請書（様式第1号）に次の関係書類を添えて、県実行委員会に提出しなければならない。なお、申請時期、方法等については、県実行委員会が別に定める。

- (1) 出店申請者の概要・出店計画書（別紙1）
- (2) 食品衛生法に基づく営業許可施設（自動車営業許可施設または特定簡易営業施設）
で調理を行う場合は、出店場所において有効な営業許可証の写し
- (3) 売店責任者および従業員の本人確認書類（写）
【例】免許証、パスポート等顔写真付きのものの写し
（マイナンバーカードの場合は、必ずマイナンバーを隠して写しをとること）
- (4) 持込機器等調査票（別紙2）
- (5) 誓約書兼承諾書（別紙3）
- (6) 県税ならびに消費税および地方消費税に未納がないことを証する証明書
(滋賀県競争入札参加資格者名簿に登録されている者については添付不要)

11 出店者の選定、出店許可証の交付

- (1) 県実行委員会は、本要項に基づき、上記「5 出店者の条件」および「6 食品を提供する出店者の条件」を満たすことを確認・調査し、取扱商品やサービスの内容、全体的な出店内容のバランス、営業経験や出店実績等を考慮し、出店が適当であると認める者を出店者として選定する。その際、県実行委員会は、出店を申請する者またはその関係者が反社会的勢力であるかどうかについて、関係機関に意見を聞くことができるものとする。
- (2) 県実行委員会は出店を許可する際、上記「7 出店料」の（2）または（3）に該当しない者に対しては、売店等出店料納入通知書（様式第2号）を送付し、納入期限までに県実行委員会が指定する方法で出店料を納入した者に限り、出店を許可するものとする。なお、出店料納入後、出店者自身の事情で出店を取りやめた場合、出店者は県実行委員会に対してその旨を文書で通知するものとし、出店料の返還を求めることはできないものとする。
- (3) 県実行委員会は、出店を許可したときには、売店等出店許可書（様式第3号）を当該出店申請者に交付するものとする。
- (4) 出店を許可しないときは、当該申請者に対して、その旨を文書にて通知するものとする。

12 許可の取消し

県実行委員会は、出店者が次のいずれかに該当したときは、売店等出店許可を取り消すことができるものとする。なお、この場合において、出店者は県実行委員会に対して、損害賠償を請求することができないものとする。

- (1) 関係法令および本要項に違反したとき
- (2) 売店等出店許可書の交付を受けた者が、虚偽の申請を行ったことが判明したとき
- (3) 保健所からの指示があったとき
- (4) その他、県実行委員会が売店等の管理運営において不適当と認めるとき

13 保健所等への報告

県実行委員会は、現地調理して食品を提供する出店者に対し出店を許可した時は、食品衛生要領に定める必要な計画書等を県生活衛生課または大津市保健所へ提出することとする。

14 設置基準

- (1) 全売店等共通
 - ア 上記「8 設置備品」を踏まえ、売店等の規模に応じた陳列設備を設けること
- (2) 食品を提供する売店等
 - ア 食品衛生関係法令等の基準に従い、陳列、保管または冷蔵設備が十分であり、かつ、容器包装等により汚染防止の措置をすること
 - イ 廃棄物容器は、有蓋の耐久性材料のものを備え、常に清潔にしておくこと
 - ウ その他、食品衛生関係法令等に規定する施設基準に適合していること
 - エ 現地調理して食品を提供する売店等は、上記「14 (1)、(2) ア～ウ」と併せて、食品衛生要領の別紙1「食品提供施設の営業者等が遵守すべき事項」の4「食品提供施設 (6)、(7) に対する個別の遵守事項」(2)、(4)に基づき、必要な設備を設置すること。

15 管理責任

売店等における販売品、陳列設備および金銭の管理は、営業時間に問わらず出店者の責任とし、火災、盗難、その他不可抗力による災害に対しても、県実行委員会は一切その責任を負わないものとする。

16 禁止事項

出店者および従業員は、次に掲げる行為をしてはならない。

- (1) 出店者の権利を第三者に譲渡若しくは転貸することまたは売店の管理運営を委任

すること

- (2) 火気を使用すること（県実行委員会が特に認める場合は除く。）
- (3) わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ開・閉会式会場管理運営要綱で定める持込禁止物を持ち込み、または、同要綱で定める禁止行為を行うこと（県実行委員会が特に認める場合は除く。）
- (4) 商品を不当な価格で販売すること
- (5) 指定された場所以外での立ち売りや呼び込み販売をすること
- (6) 拡声器または音響器具類を使用すること
- (7) アルコール飲料を販売（試飲を含む。）すること。ただし、土産・特産品等として県実行委員会が認める場合は除く。なお、滋賀県希望が丘文化公園における販売はできない。
- (8) 危険物を販売すること
- (9) 許可された商品以外のものを販売すること
- (10) その他、大会運営に支障を及ぼす行為をすること

17 出店者および従業員の順守事項

出店者および従業員は、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

- (1) 県実行委員会が開催する出店者説明会に出席すること
- (2) 現地調理して食品を提供する出店者は、県実行委員会が開催する衛生講習会に出席すること
- (3) 別途交付する売店等出店許可書を店頭の見やすい場所に掲示すること
- (4) 搬入出に使用する車両には、別途交付する通行許可証を指示された位置に掲げること
- (5) 従業員は県実行委員会が発行する I D カード等を着用し、服装は清潔なものを着用すること
- (6) 売店等の設置、撤去および荷物の搬入、搬出の時期については、県実行委員会の指示に従うこととし、商品等の搬入、陳列および搬出は、大会運営に支障のないよう必ず定められた時間内に行うこと
- (7) 接客にあたっては、親切丁寧を心がけること
- (8) 売店等の装飾は販売品等を表示する看板を主体とし、宣伝広告用のものは掲示しないこと
- (9) 販売品には関係法令等の定めるところにより適切な表示を行い、販売価格を明示すること
- (10) 各売店等の清掃は各出店者が責任を持って行い、店内にゴミ箱を設置し、排出したゴミは、各出店者が持ち帰り処分すること
- (11) 県実行委員会が認める火気を使用する売店にあっては、消火器の設置等による防災

対策を講ずること

- (12) 弁当類を販売する売店にあっては、保冷庫等による保冷措置を講ずること
- (13) 現地調理して食品を提供する出店者は、食品衛生要領に基づき検便検査を受けるものとする。
- (14) 食品衛生関係法令および食品衛生要領の規定を遵守するとともに、当該区域を管轄する保健所の食品衛生監視員の指導に従うこと
- (15) 県実行委員会が許可した機器以外は使用しないこと
- (16) 天候の悪化等の事情により、県実行委員会がやむを得ず危険回避のために撤去命令を出した場合は、その指示に従うこと
- (17) 出店申請後に、従業員の追加があった場合は、直ちに県実行委員会に報告することなお、追加の報告の際には、当該従業員の本人確認書類（上記 10（3）のとおり）添付すること
- (18) 売店等の出店に関しては、本要項のほか、関係法令および県実行委員会が制定する関係要綱等を遵守すること
- (19) 売店監督員および県実行委員会の指示に従うこと

18 売店監督員および売店責任者等

- (1) 売店監督員
 - ア 県実行委員会は、売店の円滑な運営を図るため、売店監督員を置くものとする。
 - イ 売店監督員は現地を巡回し、売店の管理運営について指導するものとする。
- (2) 売店責任者
 - ア 出店者は、当該従業員のうちから売店責任者を定め、現場に常駐させるものとする。
 - イ 売店責任者は、当該売店の管理運営について従業員を指導し、販売等が適正に行われるよう努めるものとする。特に、食品を提供する売店にあっては、衛生管理に十分配慮するものとする。また、売店監督員から指示があった場合は、これに従わなければならない。
- (3) 管理責任者（現地調理して食品を提供する出店者のみ）
 - ア 現地調理して食品を提供する出店者は、食品による事故等の発生を防止するため、施設ごとに衛生管理に当たる管理責任者（自動車営業および特定簡易営業においては食品衛生責任者）を設置すること。なお、管理責任者は上記（2）の売店責任者を兼ねることができるものとする。

19 販売実績の報告

出店者は、売店等における金銭の出納に係る全ての責任を負うこととし、販売実績を県実行委員会に報告するものとする。

20 事故等の処理

売店内において事故等が発生したときは、売店責任者は直ちに売店監督員に報告し、売店監督員は県実行委員会、関係機関等に連絡するとともにその指示に従い事故処理に当たるものとする。

21 損害賠償

出店者（従業員を含む。）は、会場内の施設または第三者に損害を与えたときは、賠償の責任を負うものとする。

22 補填および補償

- (1) 出店者は、当初に予想していた収益が得られなかった場合でも、その損害の補填や補償を県実行委員会に請求することはできない。
- (2) 出店者は、天候不良（自然災害を含む。）など県実行委員会が予測できない理由により出店が中止または縮小になった場合でも、出店準備で生じた経費等の補償を県実行委員会に請求することはできない。

23 原状回復

出店者は、出店許可期間終了後直ちに原状に復し、売店監督員の検査を受けなければならない。

24 その他

この要項について疑義が生じた場合または定めのない事項については、県実行委員会が、関係者と協議のうえ定めるものとする。

(様式第1号)

令和7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

申請者所在地
商号または名称
代表者氏名

売店等出店許可申請書

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ（以下「国スポ・障スポ」という。）におけるおもてな SHIGA エリア等に売店等を出店したいので、わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ おもてな SHIGA エリア売店等設置要項第10項の規定に基づき、下記のとおり申請します。

1 出店を希望する会場、期間および小間数

- 出店希望日に「○」と、希望小間数（1小間=テント（5.4m×3.6m）1/2張、またはキッチンカー1台）を記入してください
- 原則として、各期間を通した出店をお願いします。
- 必ずしも御希望に沿えない場合がありますので御了承ください。

会場		月日	国スポ期間										障スポ期間		
9/28 日	29 月	30 火	10/1 水	2 木	3 金	4 土	5 日	6 月	7 火	8 水	25 土	26 日	27 月		
国 ス ポ	彦根総合 スポーツ 公園	希望日													
	希望日														
	小間数														
	ラピュタ ボウル彦根	希望日													
障 ス ポ	希望日														
	小間数														
	滋賀県希望が 丘文化公園	希望日													
	小間数														
競技会場名 : A C	A 希望日														
	小間数														
	B 希望日														
	小間数														
	C 希望日														
	小間数														

2 取扱商品およびサービスの区分

（該当する区分を1つ（主なもの）選んで□欄にチェック（☑）してください）

- 国スポ・障スポ関連グッズ 食品・飲料（調理あり） 食品・飲料（調理なし）
 滋賀の特産品・土産品 スポーツ用品 記念切手・記念硬貨等
 宅配、郵便 JAPAN GAMES パートナー、オフィシャルスポンサー、日本スポーツ
協会、日本パラスポーツ協会、大会特別協賛企業の製品およびサービス
 県・市町政PR 障害者就労施設等の製品・サービス
 学校の製品等
 その他の商品・サービス（具体的な内容：)

3 添付書類（添付したすべての書類の□欄にチェック（☑）してください）

- 出店申請者の概要及び出店計画書（別紙 1）
- 営業許可証(写) ※食品衛生法に基づく営業許可施設（自動車営業許可施設または特定簡易営業施設）で調理を行う場合のみ
- 売店等責任者および従業員の本人確認書類（写）（免許証、パスポートなど顔写真付きのもの）
- 持込機器等調査票（別紙 2）
- 誓約書兼承諾書（別紙 3）
- 県税ならびに消費税および地方消費税に未納がないことを証する証明書 ※滋賀県競争入札参加資格者名簿に登録していない場合のみ

令和7年 月 日

様

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会
会長 三日月 大造

売店等出店料納入通知書

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポにおけるおもてな SHIGA エリア等への売店等の出店に係る出店料について、下記のとおり納入してください。

なお、売店等出店許可書は、出店料の納入確認後に交付します。

記

金額（出店料）	金 円
出店等許可会場	
出 店 期 間	
出 店 小 間 数	小間
納 入 期 限	令和7年 月 日
振 込 口 座	滋賀銀行 県庁支店 普通 **** * * *
そ の 他	振込手数料は、出店申請者が負担してください。

わ輝滋実委第 号

売店等出店許可書

様

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポにおけるおもてな SHIGA エリア等への売店等の出店について、下記のとおり許可します。

記

許可会場	
出店期間	
出店小間数	小間
許可品目	
遵守事項	<p>① 本許可書を店頭の見やすい場所に掲示すること。 ② 出店にあたっては、関係法令およびわた SHIGA 輝く国スポ・障 スポ おもてな SHIGA エリア売店等設置運営要項を遵守するこ と。</p>
持込機器等	裏面に記載
その他の	出店場所、駐車許可証等については、別途通知します。

令和7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

【持込機器等】

出店申請者の概要・出店計画書

会場名:()

出 店 申 請 者 の 概 要	会社・団体名				代 表 者		
	所 在 地	〒					
	連絡先	(電話番号)			(FAX)		
	担当者	(携帯電話)					
	電子メールアドレス						
	出店実績						
	営業開始年月日	年 月 日			従業員数	人	
	営業に関して取得した許可等の種類※1	種類		番 号	取得年月日		
					年 月 日		
	過去1年間の法令違反等処分歴の有無	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無				
出店ブースの看板表示名							
出店内容							
販 売 商 品 等	販 売 商 品 名 お よ び 販 売 予 定 数 量						
	例】カレーライス		数量: 100	「4 取 (2)アa	■	数量:	「4 取
	■	■	数量:	扱商品	■	数量:	扱商品
	■	■	数量:	および	■	数量:	および
	■	■	数量:	サービ	■	数量:	サービ
	■	■	数量:	ス」に	■	数量:	ス」に
	■	■	数量:	おける	■	数量:	おける
	■	■	数量:	該当箇	■	数量:	該当箇
	■	■	数量:	所	■	数量:	所
	従事日	売店等責任者(氏名)	従業員(氏名)	従業員(氏名)	従業員(氏名)	従業員(氏名)	従業員(氏名)
月 日							
月 日							
月 日							
月 日							
月 日							
月 日							
月 日							
月 日							
月 日							
従事者実人員数		人					
計 画 書	使用日	車種 ※3	車体カラー	車両ナンバー		場内侵入 ※4 (希望がある場合は「○」)	駐車場所利用※ 5 (希望がある場合は「○」)
	月 日						
	月 日						
	月 日						
	月 日						
	月 日						
	月 日						
	月 日						
	月 日						
	月 日						
図は1小間あたりの2間3間(5.4m×3.6m)テント1/2張。							
販 売 レイ アウト 図							
	通路側						
	※ 売店等の設置備品は「わたSHIGA輝く国スポ・障スポ もてなSHIGAエリア売店等設置運営要項」の「8 設置備品」とおり。						
	※ 別紙2「持込機器等調査票」に記載した機材を配置すること。						
	※ 火器を使用する場合、消火器等の位置を明記すること。						
	(記入欄が不足する場合には、欄を増やす、別紙に記入するなど、適宜対応してください。)						
	※1 食品衛生法に基づく営業許可施設(自動車営業許可施設または特定簡易営業施設)で調理を行う場合は、営業許可証(写)を提出してください。						
	※2 売店等責任者および従業員の本人確認書類(写)を添付してください。(免許証、マイナンバーカードなど顔写真付きのもの。)						
	※3 車種については、正確な駐車枠を把握するため、詳細に記入してください。(2tトラック、大型バン等)						
	- 20 -						

※4 彦根総合スポーツ公園等に侵入する場合は、県実行委員会が別途発行する「進入許可証」が必要となります。
搬入・搬出に当たり、彦根総合スポーツ公園等への車の乗り入れ希望がある場合は「〇」を記入してください。別途調査・調整を行い、必要に応じて「進入許可証」を発行します。なお、希望があっても許可証が発行できない場合、許可証を発行しても進入ができない時間帯、競技会場によっては乗り入れ不可の場合があることをあらかじめ御了承ください。

※5 駐車場所は県実行委員会が指定するものとし、県実行委員会が別途発行する「駐車許可証」が必要となります。
希望がある場合は「〇」を記入してください。別途調査・調整を行い、「駐車許可証」を発行します。なお、駐車台数に限りがあることから、「駐車許可証」の発行は原則1台分とします。

持込機器等調査票

会場名：(

)

※ 記入欄が不足する場合には、適宜欄を増やしてください。(表や図が途中で途切れていないければ、ページが分かれても構いません)

※わたしたちSHIGA輝く障ス波おもてなSHIGAエリアには電源はありません。

- 持ち込まない(実行委員会が用意するコンセントを使用しない)
 - 持ち込む
 - 下表に記入した電気機器以外は、絶対に持ち込まないでください。
 - 電気設備は1小間あたり2.0kwを上限とします。

機器の種類(名前)	1台あたり使用電力	数量	使用電力(kw)
	kw	台	kw
合計(2. Okw以内)			kw

2 火気器具（該当欄をチェック）

火気器具は原則持込禁止です。持込を希望する場合は、あらかじめ県実行委員会にご相談ください。

- 持ち込まない
 - 持ち込みを希望する

器具の種類(名前)	燃料の種類・容器	数量	使用目的

3 上記以外の設備・器具等

- ・ 来場者の安全のため、特殊な構造物や鋭利な物品、芝生や暗きよを傷める可能性がある重量物、器具等は持ち込めません。
 - ・ 特殊な物品や展開後の1辺が180cmを超える物品（横断幕、のぼり旗、ハンガーラック等）は下表に記入してください。
 - ・ 持込禁止物は、「開・閉会式会場管理運営要項第4条第1項」をご確認ください。
 - ・ 下表に記入のない持込禁止物を持ち込んだ場合は、退場を命じる場合があります。

持込物品(設備・器具等)	数量	使用目的

4 共用給排水設備の使用（該当欄をチェック）※わたのSHIGA輝く隣スポーツおもてなSHIGAエリアでは使用できません。

- 使用する
 使用しない

5 持込機器等配置レイアウト図

申請時点で想定するレイアウトを記入してください。(縮尺任意)

通路側

記入例

持込機器等調査票

会場名:(開閉会式会場)

※ 記入欄が不足する場合には、適宜欄を増やしてください。(表や図が途中で途切れていなければ、ページが分かれても構いません)

1 電気機器 (該当欄をチェック) ※わたSHIGA輝く陣スポーツおもてなSHIGAエリアには電源はありません。

持ち込まない(実行委員会が用意するコンセントを使用しない)

持ち込む

- 下表に記入した電気機器以外は、絶対に持ち込まないでください。
- 電気設備は1小間あたり2.0kwを上限とします。

機器の種類(名前)	1台あたり使用電力	数量	使用電力(kw)
冷蔵庫	1.60 kw	1 台	1.60 kw
	kw	台	kw
	kw	台	kw
	kw	台	kw
	kw	台	kw
合計(2.0kw以内)			1.60 kw

2 火気器具 (該当欄をチェック)

火気器具は原則持込禁止です。持込を希望する場合は、あらかじめ県実行委員会にご相談ください。

持ち込まない

持ち込みを希望する

器具の種類(名前)	燃料の種類・容器	数量	使用目的
ガスボンベ	プロパンバス	1台	コロッケを揚げるため
フライヤー	食用油一斗缶	1台	コロッケを揚げるため

「使用電力」と「合計」には計算式が入っています。
パソコンで入力される場合は、計算式をご利用ください。

3 上記以外の設備・器具等

- 来場者の安全のため、特殊な構造物や鋭利な物品、芝生や暗きよを傷める可能性がある重量物、器具等は持ち込めません。
- 特殊な物品や展開後の1辺が180cmを超える物品(横断幕、のぼり旗、ハンガーラック等)は下表に記入してください。
- 持込禁止物は、「開・閉会式会場管理運営要項第4条第1項」をご確認ください。
- 下表に記入のない持込禁止物を持ち込んだ場合は、退場を命じる場合があります。

持込物品(設備・器具等)	数量	使用目的
のぼり旗	2本	商品名表示のため
台巻き	3枚	店舗名表示のため
ステンレス作業台(W180cm × D60cm × H90cm)	1台	コロッケ調理準備や提供のための作業用

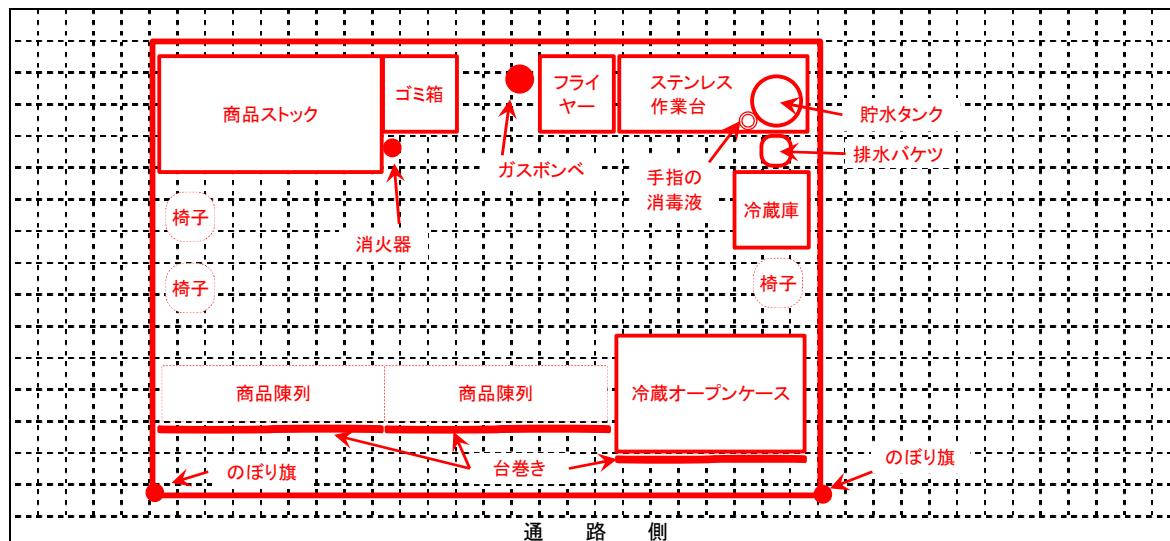
4 共用給排水設備の使用 (該当欄をチェック) ※わたSHIGA輝く陣スポーツおもてなSHIGAエリアでは使用できません。

使用する

使用しない

5 持込機器等配置レイアウト図

申請時点で想定するレイアウトを記入してください。(縮尺任意)



わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会
会長 三日月 大造 様

申請者所在地
商号または名称
代表者氏名

誓約書兼承諾書

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポにおけるおもてな SHIGA エリアへの売店等出店申請に当たり、下記の項目について相違ない旨、誓約します。また、誓約内容の確認のため、県実行委員会が本承諾書をもつて、関係官庁に調査、照会することを承諾します。

記

- 1 出店に当たっては、わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ おもてな SHIGA エリア売店等設置運営要項のほか、関係法令および県実行委員会が制定する関係要綱等を遵守すること。
- 2 売店等出店許可申請に当たり、申請日から起算して過去1年以内に関係法令等の違反による処分を受けていないこと。
- 3 出店申請書の提出日時点において、県税ならびに消費税および地方消費税に滞納がないこと。
- 4 出店する者が、暴力団、暴力団員、暴力団員でなくなった時から5年を経過しない者、暴力団準構成員、暴力団関係企業、総会屋、社会運動等標ぼうゴロ、特殊知能暴力集団またはその他これらに準ずる者（以下「反社会的勢力」という。）でないこと。
- 5 反社会的勢力を従業員等として使用または雇用していないこと。
- 6 反社会的勢力に対しいかなる名目であるかを問わず、金銭、物品その他の財産上の利益の提供または便宜の供与をしていないこと。
- 7 反社会的勢力と社会的に非難されるべき関係を有していないこと。
- 8 出店が許可された後、上記事項と異なることが判明し、出店許可を取消されても、県実行委員会に異議を申立てないこと。また、県実行委員会に対する損害賠償を請求しないこと。

以上

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポおもてなし広場基本計画

別紙

1 設置目的

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポにおいては、次のことを目的に、両大会の開・閉会式会場および県が運営する競技会場に「おもてなし広場」を設置する。

- (1) 全国から来県される各選手団や大会関係者等の多くの方々をおもてなしの心であたたかく迎え、交流の輪を広げる。
- (2) 滋賀らしい豊かな自然や歴史・文化、それらに育まれた食などの様々な魅力を体感いただくことで、両大会終了後も本県への関心を持ち、本県とのつながりや交流を望む「滋賀ファン」を増やす。

2 設置主体

わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ実行委員会

3 設置場所・設置期間

(1) わた SHIGA 輝く国スポ

所在地	式典・競技名	会場	設置期間
彦根市	総合開・閉会式	彦根総合スポーツ公園	令和7年9月28日(日)、 10月3日(金)～8日(水)
	陸上競技		
彦根市	ボウリング	ラピュタボウル彦根	令和7年9月29日(月) ～10月3日(金)
野洲市	ラグビーフットボール	滋賀県希望が丘文化公園	令和7年10月3日(金) ～7日(火)
京都府向日市	自転車(トラック・レース)	京都向日町競輪場	令和7年9月22日(月) ～25日(木)
大阪府豊能郡 能勢町	ライフル射撃 (50m、10m、BR・BP)	能勢ライフル射撃場	令和7年10月4日(土) ～7日(火)
兵庫県三木市	馬術	三木ホースランドパーク	令和7年9月29日(月) ～10月3日(金)

(注) 彦根総合スポーツ公園について、令和7年9月29日(月)～10月2日(木)は競技がないため、広場は開設しない。

(2) わた SHIGA 輝く障スポ

所在地	式典・競技名(障害区分)	会場	設置期間	
彦根市	開・閉会式	彦根総合スポーツ公園	令和7年10月25日(土) ～27日(月)	
	陸上競技(身・知)			
彦根市	ボウリング(知)	ラピュタボウル彦根	令和7年10月25日(土) ～27日(月) (競技が実施される期間)	
大津市	バスケットボール(知)	滋賀ダイハツアリーナ(滋賀アリーナ)		
	車いすバスケットボール(身)			
長浜市	フットソフトボール(知)	長浜バイオ大学ドーム(滋賀県立長浜ドーム)		
近江八幡市	バレーボール(身)	近江八幡市立運動公園体育館		
草津市	水泳(身・知)	インフロニア草津アクアティクスセンター(草津市立プール)		
	バレーボール(精)	草津市立総合体育館		

守山市	サッカー（知）	野洲川歴史公園サッカー場（ビッグレイク）	
甲賀市	フライングディスク（身・知）	甲賀市水口スポーツの森	
	ボッチャ（身）	甲賀市水口体育館	
野洲市	卓球（身・知・精）※サウンドテーブルテニス（身）を含む	野洲市総合体育館	
湖南市	バレーボール（知）	湖南市総合体育館	
高島市	ソフトボール（知）	高島市今津総合運動公園第1グラウンド・第2グラウンド	
東近江市	グランドソフトボール（身）	東近江市総合運動公園布引多目的グラウンド	
愛荘町	アーチェリー（身）	愛荘町スポーツセンター秦荘グラウンド	

（注） 設置期間は、今後決定される各競技日程に応じて変更する場合がある。

4 実施内容

（1）彦根総合スポーツ公園（開・閉会式会場）

主な区分	内容
関係機関・協賛企業等出店	日本スポーツ協会・日本パラスポーツ協会・協賛企業・特別協賛企業の出店、県・市町のPRブース等
その他企業・団体等出店	民間企業・団体等がスポーツ用品や土産等を販売、障害者就労施設等の製品展示・販売
特産品販売	特産品や郷土料理、ご当地グルメ等を販売
休憩所	休憩スペース、映像放映等を実施

（2）（1）以外の競技会場

内容
郷土料理などの飲食物や物産等を販売、ふるまい等を実施

5 開・閉会式の来場予定者数

（1）わた SHIGA 輝く国スポ

（単位：人）

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））	合計
20,000	10,000	30,000

※先催3県（鹿児島県、栃木県、茨城県）の広場の平均来場者数をベースに算定

（2）わた SHIGA 輝く障スポ

（単位：人）

開会式（令和7年10月25日（土））	閉会式（令和7年10月27日（月））	合計
15,000	15,000	30,000

※先催3県（鹿児島県、栃木県、福井県）の広場の平均来場者数をベースに算定

6 その他

広場の運営については、バリアフリーなど人に優しく環境に配慮した運営方法を検討する。また、設置期間を通して来場者に地元の食や特産品を楽しんでもらえるよう出店者の確保に努める。

【各ブースイメージ】

(1) 彦根総合スポーツ公園

協賛企業



市町PR



スポーツ用品・土産品



障害者就労施設



特産品



ご当地グルメ



休憩所



(2) 各競技会場

<p>土産品等</p> 	<p>ふるまい</p> 
--	---

【各競技会参加予定者数】

(1) 国スポ競技

陸上競技	ボウリング	ラグビー フットボール	自転車（トラック・レース）	ライフル射撃 (50m、10m、BR・BP)	馬術
47,000	4,000	11,000	9,000	6,000	15,000

※先催3県（栃木県、茨城県、福井県）の競技会の平均参加者数をベースに算定

(2) 障スポ競技

陸上競技（身・知）	ボウリング（知）	バスケットボール（知）	車いすバスケットボール（身）
15,000	1,300	1,900	2,900

フットソフトボール (知)	バレーボール（身）	水泳（身・知）	バレーボール（精）
1,200	1,900	4,700	1,700

サッカー（知）	フライングディスク (身・知)	ボッチャ（身）	卓球（身・知・精） ※サウンドテーブル テニスを含む
2,200	4,800	900	3,400

バレーボール（知）	ソフトボール（知）	グランドソフトボール (身)	アーチェリー（身）
2,100	1,700	1,600	1,000

※先催3県（栃木県、福井県、愛媛県）の競技会の平均参加者数をベースに算定

わた SHIGA 輝く国スポーツ・障スボ 開・閉会式会場管理運営要綱

（趣旨）
第1条 この要綱は、わた SHIGA 輝く国スポーツ・障スボの開・閉会式の会場秩序の保持と円滑な運営を図るために、開・閉会式開連会場に入場し、または入場しようとする全ての者（以下「入場者等」という。）が遵守すべき事項を定めるものとする。

（定義）
第2条 この要綱において、次の各号に掲げる用語の定義は、それぞれ当該各号に定めるとところによる。

- (7) 所定の場所以外の場所で喫煙し、またはごみその他の汚物を魔棄すること。
(8) アルコール、薬物、その他の物質により酩酊した状態で入場し、または入場しようとすること。
(9) 県委員会が発行する駐車許可証等を掲示することなく、開・閉会式開運会場に自動車を乗り入れ、または所定の場所以外の場所に駐車すること。
(10) 所定の場所以外の場所へ自転車もしくは二輪車を取り入れ、または所定の場所以外の場所に駐輪すること。
(11)たき火、電熱器、ガス、その他これに類する火気を使用すること。
(12)テント、小屋掛け、その他工作物を設けること。
(13)商行為 寄付金の募集、広告物の掲示等の行為をすること。
(14)文書、図書、図面、印刷物、その他の物を配布し、または掲出すること。
(15)宣伝、勧誘、署名活動、演説、講演、布教、集会または喧嘩にわたる行為をすること。
(16)本人名義以外のADカード等を使用してAD管理エリアに入る目的でADカード等を所持し、または入場しようとするること。

- (17)施設または設備に施された錠、封印、テープ等を損壊、開封または改変すること。
(18)開・閉会式開運会場の上空において、ドローン等を飛行させること。
(19)その他の会場における秩序の保持と大会の円滑な運営を妨げ、入場者等に迷惑もしくは危険を及ぼし、またはそのおそれのある行為をすること。

2 式典会場において、前項各号に掲げる行為のほか、次の各号に掲げる行為をしてはならない。ただし、会長が特に必要と認めた場合は、この限りではない。

- (1) 式典会場内で傘を使用すること。
(2)他の入場者の迷惑になる、またはそのおそれのある撮影を行うこと。
(3)退場が規制されている時間に許可なく退場すること。

(遵守事項)

第6条 入場者等は、開・閉会式開運会場の施設管理者が定める諸規定を遵守しなければならない。

- 2 AD管理エリアに入場し、または入場しようとする者は、次の各号に掲げる事項を遵守しなければならない。
(1) ADカード等を外部から視認できるように県委員会から指定された方法により携帯し、係員から提示を求められたときは、これに応じること。
(2)マイナンバーカード、運転免許証、障害者手帳、バスポート等写真付きの身分証明書または健康保険被保険者証、その他の本人であることを確認できるものを携帯し、係員から提示を求められたときは、これに応じること。
(3)係員の指示、案内、誘導等に従い行動すること。

付 則

この要綱は、令和7年(2025年)9月27日から施行し、令和7年(2025年)10月27日をもって、その効力を失う。

第9条 この要綱に定めるもののほか、この要綱の施行に関し必要な事項は、別に定める。

わた SHIGA 輝く国スポーツ障スポ 障

食品衛生対策実施要領

(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。

1 概旨

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 輝く国スポーツ・障スポ実行委員会(以下「県委員会」といふ。)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する必要な事項を定め、わた SHIGA 輝く国スポーツ・障スポ(以下「両大会」という。)における食品安全性を確保することを目的とする。

2 実施内容

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。 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)	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。 令和6(2024)年9月末日まで ※提出後に追加・変更内容を提出する。
エ 弁当調製施設	弁当調製施設名簿 (※弁当調達要領に定める様式第1号)	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・変更内容を提出する。
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生活衛生課または大津市保健所へ提出する。 令和6(2024)年9月末日まで ※提出後に追加・変更内容を提出する。
カ 臨時の食品営業施設	臨時食品営業施設設置計画書 (様式第4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。 令和6(2024)年9月末日まで ※提出後に追加・変更内容を提出する。
キ 無料食品提供施設	無料食品提供施設設置計画書 (様式第5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。 令和6(2024)年9月末日まで ※提出後に追加・変更内容を提出する。
ク 弁当引換所	弁当引換所設置計画書 (様式第6号)	開催の概ね3ヶ月前まで ※提出後に追加・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	
ア 営業宿泊施設の調理施設	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」および別紙2「食品提供施設に対する指導および検査」	別紙1「食品提供施設の営業者等が遵守すべき事項」および別紙2「食品提供施設に対する指導および検査」
イ 食事提供施設	1～2回	必要に応じて	必要に応じて
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			
カ 臨時の食品営業施設			
キ 無料食品提供施設	一		
ク 弁当引換所			

(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 両大会に關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品安全処理要領(大津市においては大津市食品安全処理要領)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安全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
◆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～ケの対象施設:令和7(2025)年10月末日まで	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。) 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)

(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、必要な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信合衛生講習会と併せて実施することができる。

ア 講習会の内容

- (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。

(2) 食品衛生講習會

会場地委員会は、この実効要領に基づく食品安全講習会を実施した場合、その実地結果について、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)	<ul style="list-style-type: none"> ◆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 その他の

この実施要領に定めるもののほか、必要な事項は委員会と県生活衛生課および保健所

※2 複数の場合は次の行に続けて記載のこと。

臨時食品営業施設の内容(個別票)

整理番号	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	者 数	

2 取扱品目等

No.	取扱品目	調理等の有無	販売予定期量	No.	取扱品目	調理等の有無	販売予定期量
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	

※ 施設ごとの内容を記載した別用紙(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。

※ 営業許可証の写しを添付すること。ただし、連續4日以内かつ、年間4回以内に限り実施する場合、喫食店等の食品取扱届出書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	○○○○	設置期間	○月○日 ~ ○月○日
会 場 地	○○競技場		
営 業 许 可 番 号	○○○○○○○○○○		
営 業 者	氏 名 ○○ ○○		
	住 所 ○○市○○○1-1-1		
連絡先	○○○-○○○-○○○○		
責 任 者 氏 名	○○ ○○		
従 事 者 数	○人		

2 取扱品目等

No.	取扱品目	調理等の有無	販売予定期量	No.	取扱品目	調理等の有無	販売予定期量
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、機関台等の食品取扱届出書の写しに保健所の受印を押印のうえ、添付すること。)

株式第5号	令和 年 月 日	○○業行委員会
無料食品提供施設設置計画書	会場地:	○○競技場
<対象となる大の方のうち分>		
わがSHIGA津く風スパ		
わがSHIGA津く風スパ		
保健所長 様	設置期間	施設の名称
整理番号	~	代表者の氏名 (法人の所在地)
		代表者の住所 (法人の所在地)
		調理等の有無
		取扱品目

※ 施設ごとの内容を記載した固別票(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 の有無	提供予定数量	調理等の有無 の有無	提供予定数量	No.	取扱品目	調理等の有無 の有無	提供予定数量	No.	取扱品目	調理等の有無 の有無	提供予定数量
1		・ 無	8	・ 無		1	豚汁	有	500食	8			
2		有 ・ 無	9	有 ・ 無		2		有 ・ 無		9		有 ・ 無	
3		有 ・ 無	10	有 ・ 無		3		有 ・ 無		10		有 ・ 無	
4		有 ・ 無	11	有 ・ 無		4		有 ・ 無		11		有 ・ 無	
5		有 ・ 無	12	有 ・ 無		5		有 ・ 無		12		有 ・ 無	
6		有 ・ 無	13	有 ・ 無		6		有 ・ 無		13		有 ・ 無	
7		有 ・ 無	14	有 ・ 無		7		有 ・ 無		14		有 ・ 無	

無料食品提供施設の内容(個別票)

施設等の衛生状況確認検査結果報告書

3

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	既設の食品営業施設			
カ	(会場内)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

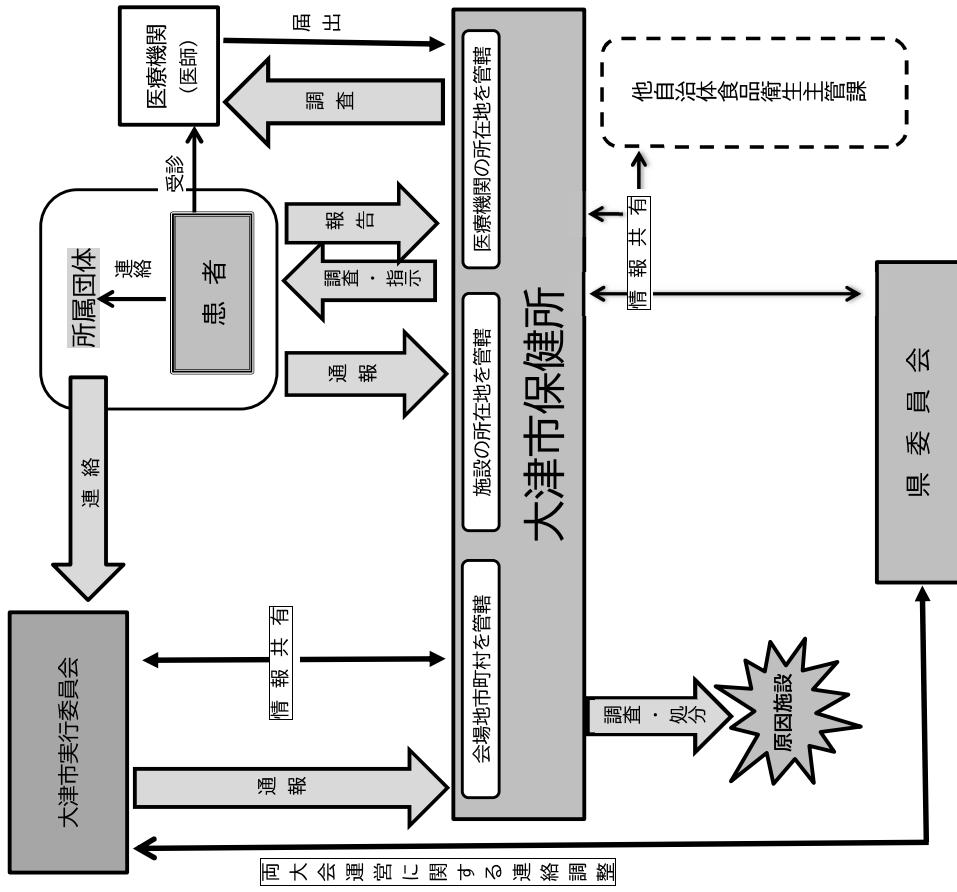
九上第十七

己建所

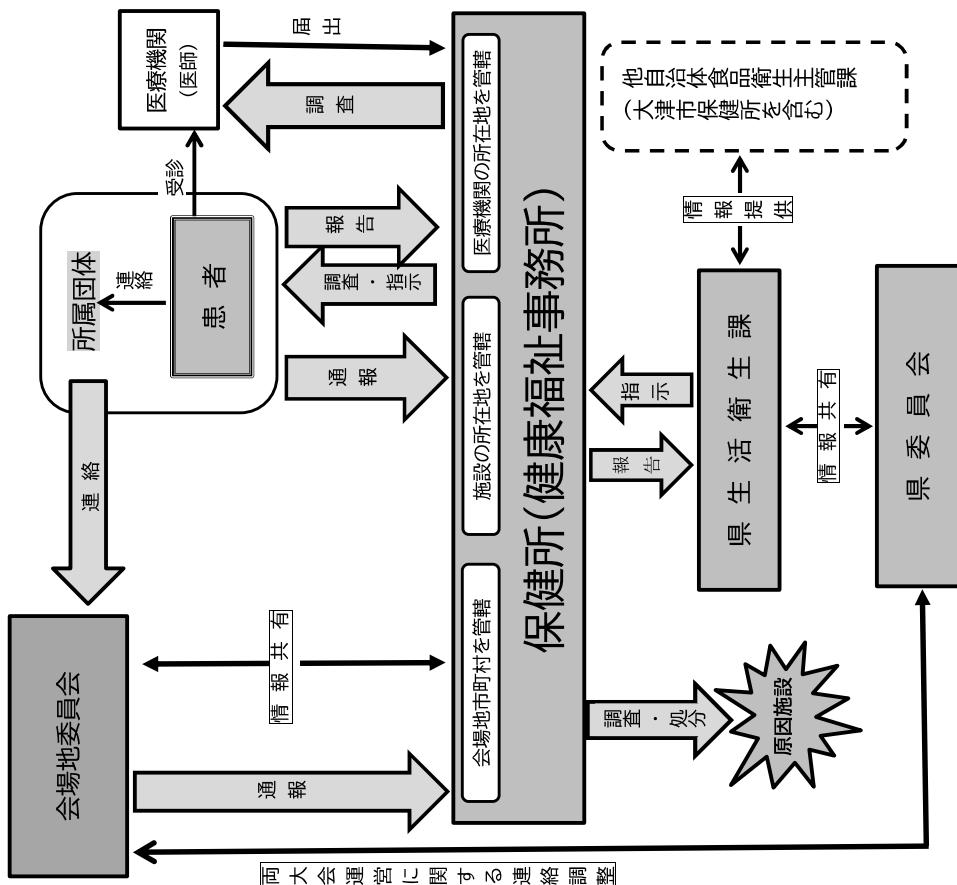
様式第9号
令和 年 月 日 実行委員会

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)

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。
- ◆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こととともに、管轄の保健所に通報するように周知する。



別記

- ◆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こととともに、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

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。

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、愛滋町、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

◆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 施設調整室	〒520-8577 大津市京町四丁目 1-1	TEL:077-528-3643 FAX:077-528-4861
滋賀県スポーツ・障害者大会局 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

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、施設内の食事提供ができない場合に転換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
両大会会場内に野次に設置され、食品の調理、加工若しくは製造または販売を行う施設
- (5) 施設の食品営業施設
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
- (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、施設の衛生管理制度に基づく記録表(他に以下の記録表による)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・駅設の食品営業施設)
(参考様式第2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(食品に直接接觸する作業に従事する者。以下同じ。)は、概ね両大会開催前1か月の間に検査を受け、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 上記検査結果で陽性の場合は、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、手指の湯等)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、消毒薬液、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。
エ 手を触れずに給水栓、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 まぶ版、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。

(5) 食品に直接触れる作業に当たる直前の手洗いの実施
ア 調理従事者等は、他の食品や器具に触れる前に、手を水で濡らし、石けんをつける。
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) 使用済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、蚊虫等があるときは速やかに捕獲すること。
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 病院および出入口は、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、昆蟲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、消毒すること。
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。

(2) 設備等の衛生管理

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°C、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、故障または故障がある場合は、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 まぶ版、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(国スプ・管スプ開催前の 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 減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、逆離残留塩素濃度が適正であることを確認すること。
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、腰引きを含む。)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、飲用適の流水中で十分洗浄し、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°C 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°C 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 盛り付けは衛生用手袋等を使用し、食品に直接手が触れないように行うこと。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。

(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°C、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、故障または故障がある場合は、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 まぶ版、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(国スプ・管スプ開催前の 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 減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、逆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、品目・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°C を避け、極端な 10°C 以下または 65°C 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、腰引きを含む。)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、飲用適の流水中で十分洗浄し、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°C 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°C 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 盛り付けは衛生用手袋等を使用し、食品に直接手が触れないように行うこと。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。

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50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、前述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。

【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、未使用の合戻封筒製の袋で代用する。

(1品毎1袋に入れて口をしめる。1食分をまとめて袋に入れて口をしめる。)

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、詰め合わせること。

(イ)次の事項を弁当の容器包装に表示すること。

・商品名、原材料名(アレルゲン、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、製造者名等食品安全法で規定している事項

(ア)早期の検食を與起する旨、弁当の容器包装または添付チラシ等に記載すること。

(エ)配達に当たっては、次の事項に留意し、弁当の温度を10°C以下で管理すること。

・荷室の温度管理(10°C以下)が、運転席等外部から使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°C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 卫生管理

「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 その他の次的事項

(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逆轉残留塩素濃度

(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

であつて、かつ、作業工程が「揚げる」「焼く」「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(削り氷)、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、テント張等適切な防塵・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、下処理を行った食品等に衛生的な蓋付きの容器等に入れ外部からの汚染を防止とともに、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°C以上で1分間以上)(ノロウイルスによるとの汚染の可能性がある食品の場合は85~90°C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 廉価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(鶯店営業施設については食品衛生責任者)を設置すること。

イ 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(鶯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、テント張等適切な防塵・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。

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】

(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°C以下の保冷庫等で保管すること(弁当販売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)保冷庫は常に清潔に保つとともに、隔離温度計を設置し、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、早期の飲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。

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、×の項目はすぐ改善しましょう。(○良好、×不良)

	点 檢 項 目	点 檢 月 日
1	施設およびその周辺は清潔され、清潔な状態か。	/ / / / / / / / / /
2	施設内は整理整頓され、不要な物品が置かれていなか。	/ / / / / / / / / /
3	施設の内室、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。	/ / / / / / / / / /
5	窓は人口を開啟していないか。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	トイレは清潔、消費され、清潔か。手洗い設備は使用できる状態か。	/ / / / / / / / / /
8	機械器具は、十分清潔、消臭するところに衛生的で保管されているか。	/ / / / / / / / / /
9	機械器具は、用意なしにて適切に保管しているか。	/ / / / / / / / / /
10	手洗い設備は、石鹼、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・氷庫庫内は清潔か。また、適切な温度(冷蔵庫10°C以下、冷凍庫-20°C以下)が保たれているか。	/ / / / / / / / / /
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。	/ / / / / / / / / /
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する。	/ / / / / / / / / /
15	廃棄物容器は、汚染、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。	/ / / / / / / / / /
17	定期的に健康診断・検疫等を受けているか。	/ / / / / / / / / /
18	下痢・嘔吐・発熱または手指ごと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るか。	/ / / / / / / / / /
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、用意後は必ず手を洗っているか。	/ / / / / / / / / /
21	衛生管理制度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°C1分間以上)	/ / / / / / / / / /
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正在进行する。	/ / / / / / / / / /
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。	/ / / / / / / / / /
29	保管する場合は、10°C以下または65°C以上を保管しているか。	/ / / / / / / / / /
	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、講習の内容を從事者に伝達すること。

◆提供した食品が原因となるべき食中毒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	点検目日	メモ
1 施設およびその周辺は清潔され、清潔な状態か。	/ / / / / /	
2 施設が整備整頓されて、不必要な物品置かれていなか。	/ / / / / /	
3 施設の内壁、天井、床は、清潔で、破損はないか。	/ / / / / /	
4 温度(25℃以下)、湿度(80%以下)は適切か。	/ / / / / /	
5 窓や入り口を開放しないか。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 トイレは清潔、消毒されて、清潔か。手洗い設備は使用できる状態か。	/ / / / / /	
8 機械器具類は、十分清掃、消毒など特に衛生的に保管されているか。	/ / / / / /	
9 機械器具類は、用途に応じて適切に使用しているか。	/ / / / / /	
10 手洗い、脱脂は、石けん、消毒液、タオルペーパー等を備え、使用できる状態。	/ / / / / /	
11 冷却庫、冷凍庫内は清潔か。また、適切な温度(冷却庫-10℃以下、冷凍庫-20℃以下)が保たれているか。	/ / / / / /	
12 大きい以外の水(井戸水等)を使用している場合は、水质検査を実施した。	/ / / / / /	
13 線脚装置等が設置されている場合は、正常に作動しているか。	/ / / / / /	
14 不良品、チアリ等の投入、貯蔵、汚染がないか。投入、発生している場合は駆除等が実施しているか。	/ / / / / /	
15 廉潔容器は、汚染、汚損がないよう清潔にしているか。	/ / / / / /	
16 廉潔物を、食品を取扱い、保存する場所に保管していないか。	/ / / / / /	
17 定期的に健康診断(検便等)を受けているか。	/ / / / / /	
18 従事者は、差然または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、腰袋を着用し、必要に応じてマスク、手袋をしている。	/ / / / / /	
20 食材を大切に、作業前、用後等は必ず手を洗っているか。	/ / / / / /	
21 衛生管理計画に基づき事業を実施し、記録しているか。	/ / / / / /	
22 料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 肉の伝票等の保管を行っているか。	/ / / / / /	
24 前期調理は避け、調理から提出までの時間が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 1分間放冷した後、詰め合わせているか。	/ / / / / /	
29 盛り付けは、手袋を使用する等食品安全に配慮手が触れないようにしているか。	/ / / / / /	
30 管理者は、製造所所在地、氏名、原材料名、消費期限、保存方法等を表示してあるか。	/ / / / / /	
31 配達中は直射日光が当たらないようにし、適切に温保管を行うこと。	/ / / / / /	
32 梱盒は、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		

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になっているか。		
4 消費後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、温度計のある冷蔵庫を設けているか。		
6 下処理は、営業許可施設等食品を衛生的に取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、必要に応じて冷蔵庫を使用しているか。		
8 食品は、中心部まで十分加熱しているか。(75℃1分間以上)		
9 未加熱の野菜、果物、肉類、魚介類、卵および乳類を提供しないか。		
10 別割り置きせず、直前に割崩しているか。		
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っているか。		
13 食品の取り扱いは、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。		
14 清潔な衣服、帽子を着用し、必要に応じてマスク、手袋をしないでいるか。		
15 従事者は、手をよく切り、作業前、用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 従事者は、検便検査を受けているか。		
18 旅券物容器は、蓋付きで清潔か。		
19 旅券物は、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。		
20 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、講習の内容を從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。

◆実行委員会や保健所等が行う衛生講習会を受講し、講習の内容を從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

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。
定期的に○、×のチェックを行い、×の項目はすぐ改善しましょう。(○良好、×不良)

点検項目	点検月日				
	/	/	/	/	/
施設の管理	1 清潔な場所に設置されているか。				メモ
	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 消毒液を備えた洗浄手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。				
弁当の取扱い	4 弁当を保管するための冷蔵設備(冷蔵車等)はあるか。				
	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。				
早期対策実施	10 消費期限を過ぎた弁当は、廃棄しているか。				
	11 引換時に、早期購食を呼びかけているか。				
	12 早期購食を呼びかける看板等を設置しているか。				
記録	弁当の引換記録に基づき、終品時刻、車内温度、終品固形物を記録しているか。				
	13 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 小さく切り、作業前、用便後等に手の洗浄消毒を行っているか。				
	16 下駄・畳吐・発熱または手指・化粧刷りがある者が直接食品に触れる業務に從事していないか。				
	17 調理従事者は、検便検査を受けているか。				
廃棄物	18 廉棄物容器は、蓋付きで清潔か。				
	19 废棄物は、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。

品名	製造年月日	消費期限	調理予定数	調理数量	個
作業開始時間	作業終了時間	実施者	個		
○冷蔵車・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	冷蔵庫		
作業前	作業後	実施者			
◆検査実施日 月 日	◆結果 にごり 異物 残留塩素 0.1mg/以上				
項目	結果	実施者	水質検査		
臭い	異常なし				
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/以上				
項目	結果	実施者	非加熱食品の管理記録		
品名					
中心温度	℃	℃			
加熱時間	分	分			
放冷時間	分	分			
実施者					

従事者の健康状況

▶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。

参考様式第6号

氏名()

弁当の引換記録表

卷之三

※※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

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。

1 食品提供施設

- (1) 営業宿泊施設の調理施設
 - (2) 食事提供施設
 - (3) 仕出し料理調製施設
 - (4) 両大会参加者が利用する施設
 - (5) 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
 - (6) 両大会会場内に設置され、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
 - (8) 弁当引換所
- ふるまいを目的として両大会会場内に臨時に設置され、無償で飲食物を提供する施設
- 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「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致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)

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) 「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。

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

(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。
- ウ 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。
- エ 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。

票查調設施

別紙2 様式第1号

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		
使用水の種類	上水道・簡易水道・専用水道・井戸水・その他()		
減菌装置	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別途)		
手洗い設備			
清掃状況			
そば屋虫対策 (生息・侵入防止・駆除)			
厨房			
冷蔵庫	庫内温度		
衛生状態			
食品毎の区分			
洗浄消毒方法			
保管方法			
廃棄物	調理場内保管 排出経路		

No.2

実施日		食品名		検査結果		判定	
自主検査		一般細菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌			
					適・不適		
					適・不適		
					適・不適		
					適・不適		
					適・不適		
					適・不適		
実施日：令和 年 月 日							
実施人数： 調理従事者の検査 結果：適 結		人、不適 人		(不適内容)			

ATP検査結果

別紙2 様式第2号

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(アルミ、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、綿棒が軽くこ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。