

わたSHIGA輝く国スポ大津市感染症（防疫）対策要領

1 趣旨

この要領は、「第79回国民スポーツ大会大津市感染症（防疫）対策要項」に基づき、わたSHIGA輝く国スポ・障スポ大津市実行委員会（以下「市実行委員会」という。）及びわた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、相互に連絡調整を図り、滋賀県及び大津市とともに実施する感染症（防疫）対策に関して必要な事項を定める。

2 実施内容

（1）広報活動

ア 広報の内容

- （ア）手洗いの励行等基本的な感染症対策
- （イ）大会期間中に流行する可能性が高い感染症の予防対策

イ 活動の内容

市実行委員会は、大津市健康保険部保健所（以下「市保健所」という。）と連携し、次により広報活動を実施する。

- （ア）県実行委員会が作成した啓発媒体の配布・掲示
- （イ）広報紙、ホームページ等市広報媒体を活用したPR
- （ウ）各種講習会及びイベント等を活用したPR

（2）衛生備品の配置

市実行委員会は、大会期間中における競技会場及び練習会場の入口や手洗い設備等に、必要に応じて手指用消毒液等の衛生備品を配備する。

（3）感染症患者発生時の措置

市保健所は、選手・監督、役員、視察員、報道員及びその他の関係者並びに一般観覧者に感染症患者（疑似症患者、無症状病原体保有者を含む。）が発生した場合には、必要に応じて感染の拡大防止のための指示・助言を行い、まん延防止に努める。当該感染症が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に規定する感染症であった場合は、同法に基づき必要な措置を行う。

（4）緊急連絡体制の整備

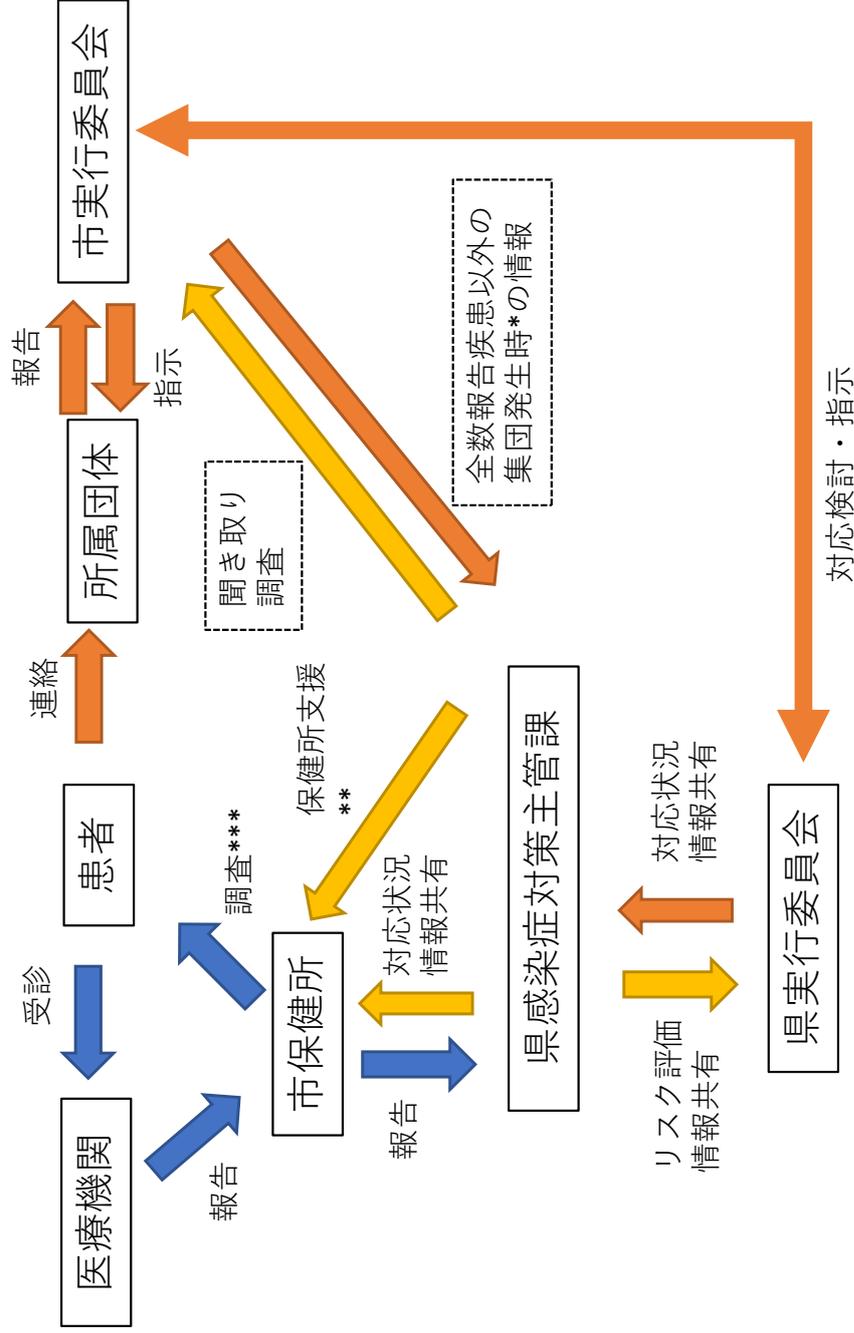
大会期間中における感染症の発生に備え、そのまん延を防止するため、別表のとおり緊急連絡体制を整備する。

3 その他

- (1) この要領に定めるもののほか、必要な事項は別に定める。
- (2) 競技別リハーサル大会における感染症（防疫）対策についても、必要に応じてこの要領を準用する。

附則

この要領は、令和5年11月28日から施行する。



*集団発生の定義

- 10人以上の集団発生
- 団体の半数以上
- 重篤患者が1週間に2名以上の場合
- 上記以外にも各団体の報告が必要と認めた場合

**健康危機管理情報センターと協働で保健所支援を実施
 ***必要に応じて所属団体へ調査を実施
 ****必要に応じて「市保健所」と「市実行委員会」は情報共有する

わたSHIGA輝く国スポ大津市食品衛生対策要領

1 趣旨

この要領は、「第79回国民スポーツ大会大津市食品衛生対策要項」に基づき、わたSHIGA輝く国スポ・障スポ大津市実行委員会（以下「市実行委員会」という。）及びわた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、相互に連絡調整を図り、滋賀県及び大津市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

選手・監督、役員、視察員、報道員及びその他の関係者（以下「大会参加者」という。）を宿泊させ、当該宿泊者が喫食する食事を調理する施設

イ 食事提供施設

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

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

大会参加者が競技会場及び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

大会会場内に既に設置され、食品の調理、加工もしくは製造又は販売を行う施設

カ 臨時の食品営業施設

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

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

大会会場内に臨時的に設置される弁当の引換所

(2) 食品提供施設の把握

大津市健康保険部保健所（以下「市保健所」という。）は、県実行委員会から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。

ク 弁当引換所

市実行委員会は、わたSHIGA輝く国スポ・障スポ食品衛生対策実施要領で定める「弁当引換所設置計画書」（様式第6号）を大会開催の概ね3か月前までに、県実行委員会に提出する（それ以降に追加・変更した場合には、速やかに提出する。）。

(3) 監視指導の実施

市保健所は、市実行委員会と連携し、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。）、県実行委員会及び大津市食品衛生協会（以下「市食品衛生協会」という。）の協力を得て、次表を目標に別紙1の内容について、別紙2に基づき監視指導を実施する。

対象施設	目標立入回数		指導事項
	大会前	大会期間中	
	令和6年度～ 開催年度		
ア 営業宿泊施設の調理施設	1～2回	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」及び別紙2 「食品提供施設に対 する指導および検 査」のとおり
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	-	1回以上	
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) 健康管理指導

市保健所は、大会参加者並びに一般観覧者に食品を提供する施設の管理者に対し、対象業務従事者の検便検査を含む健康管理の必要性を周知し、積極的かつ自発的な協力が得られるよう指導するものとする。

なお、検便検査の方法など健康管理の留意事項については、別紙1「食品提供施設の営業者等が遵守すべき事項」に準ずるものとし、検査費用の負担は次のとおりとする。

ア 食品衛生対策要領に掲げる食品提供施設の従事者のうち、営業施設の従事者については、営業者の負担とする。

イ 競技会場等の無料食品提供施設の従事者については、市実行委員会の負担とする。

(5) 食品衛生講習会

県実行委員会は、県生活衛生課及び市保健所と連携し、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、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。なお、市実行委員会においても、必要に応じて同様の講習会を実施することができる。

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・設備の衛生管理及び食品、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、食品衛生責任者又は代表者及び関係者とする。

ウ 講習会の実施方法

県実行委員会は原則として、令和6年度から大会開催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、日程及び会場の調整を行う。なお、県実行委員会及び市実行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。

(6) 広報活動

市実行委員会は、関係機関、団体等の協力を得て、広報紙、ホームページ等の広報媒体を活用し、食品衛生に関する知識の普及啓発を図る。

3 緊急連絡体制の整備

市実行委員会は、県実行委員会及び市保健所と緊密に連携し、大会期間中における食中毒の発生など、緊急時に対応するため、別表のとおり緊急連絡体制を整備する。

4 食中毒等健康被害発生時の対応

市実行委員会が食中毒（疑いを含む。）の情報を入手した場合は、市保健所へ直ちに連絡する。大会に関係して食中毒が発生したときは、市保健所は「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、県実行委員会及び市実行委員会に情報提供を行う。

5 実施報告

市保健所は、この要領に基づく監視指導の実施結果について、わたSHIGA輝く国スポ・障スポ食品衛生対策実施要領で定める「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）により、大会終了後速やかに県実行委員会に報告するものとする。

また、市実行委員会は、食品衛生講習会を実施する場合、「食品衛生講習会の実施報告書」（様式第9号）を速やかに県実行委員会に情報提供するものとする。

6 その他

- (1) この要領に定めるもののほか、必要な事項は別に定める。
- (2) 競技別リハーサル大会における食品衛生対策についても、必要に応じてこの要領を準用する。

附則

この要領は、令和5年11月28日から施行する。

食品提供施設の営業者等が遵守すべき事項

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
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
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
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
大会参加者が競技会場および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
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
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
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 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、詰め合わせること。

(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

「衛生管理記録票」(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。

- ア 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)
- イ 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)
- ウ 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がある食品の場合は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、ペーパータオル等を備え、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									

◆県(市)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、 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、包丁等は使い分けしているか。							
	10	手洗い設備は、石けん、消毒液、ペーパータオル等を備え、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									

◆県(市)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。							
従事者の衛生管理	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。							
	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									

- ◆県(市)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 [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									

- ◆県(市)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。

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
味		異常なし		
色		異常なし		
にごり		異常なし		◆結果
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 チェック	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。
 ※ 引換は〇時までとし、残った弁当は個数を記録し、廃棄すること。

わたSHIGA輝く国スポ大津市環境衛生対策要領

1 趣旨

この要領は、「第79回国民スポーツ大会大津市環境衛生対策要項」に基づき、わたSHIGA輝く国スポにおける環境衛生対策の実施について、必要な事項を定める。

2 環境衛生に対する意識の向上

わたSHIGA輝く国スポ・障スポ大津市実行委員会（以下「市実行委員会」という。）は、関係機関、関係団体等と連携するとともに、民間団体、地域住民等の協力を得て、清潔な会場づくりに努める。

また、広報紙、看板等により競技会場等におけるごみの減量化・資源化、環境美化等の意識の向上に努める。

3 会場の環境美化

- (1) 競技会場等の清掃は、規模に応じた作業班の編成や外部委託等により効果的に実施する。
- (2) 競技会場等の便所（仮設を含む。）は、清掃、点検、し尿のくみ取り等を定期的に行い、衛生的に管理する。

4 生活環境の美化

市実行委員会は、関係機関、関係団体等と連携するとともに、民間団体、地域住民等の協力を得て、次の業務を推進し、競技会場等の周辺における道路、河川、公園等公共の場所の生活環境の美化に努める。

- (1) ごみの不法投棄の防止など、廃棄物の適正処理を推進するため、地域住民へ環境美化に努めるよう周知する。
- (2) 公衆便所は、衛生的な維持管理を図るため、市担当課へ協力依頼を行う。

5 宿舎等の衛生対策

(1) 営業宿泊施設の宿舎衛生対策

ア 営業宿泊施設の把握

滋賀県が設置したわた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。）は、令和6年9月末までに、選手・監督、役員、視察員、報道員及びその他の大会関係者（以下「大会参加者」という。）が利用する営業宿泊施設について、わたSHIGA輝く国スポ・障スポ宿舎衛生対策実施要領で定める「営業宿泊施設利用予定報告書」（様式第1号）（以下「営業宿泊施設利用予定報告書」（様式第1号）」という。）を作成し、大会参加者が利用する旅館業法により許可を受けている施設（以下「営業宿泊施設」という。）の利用予定を把握する。

(ア) 県実行委員会は、「営業宿泊施設利用予定報告書」（様式第1号）を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。）又は大津市健康保険部保健所（以下「市保健所」という。）へ提出する（それ以降に追加・変更した場合には、速やかに提出する。）。

イ 衛生上の措置基準

営業宿泊施設における衛生上の措置基準は、旅館業法関係法令に基づく衛生措置基準及び構造設備基準とする。

ウ 監視・指導

県生活衛生課及び市保健所は、県実行委員会及び市実行委員会と連携し、以下のとおり営業宿泊施設の監視・指導を行う。

なお、各年度において、対象施設の把握以前に既に必要な指導を実施していた場合は、把握後に改めて指導することを要しない。

(ア) 市保健所は、原則として大会開催までに、わたSHIGA輝く国スポ・障スポ 宿舍衛生対策実施要領で定める「宿舍衛生措置基準確認票」(別紙1)により旅館業法関係法令に基づく監視・指導を行い、指摘事項がある場合には、わたSHIGA輝く国スポ・障スポ 宿舍衛生対策実施要領で定める「環境衛生監視指導票」(別紙2)を営業者に交付する。

また、循環ろ過式浴槽を有する施設には、併せてレジオネラ症防止対策について立入りでの指導を実施する。

なお、大会期間中は、営業宿泊施設の衛生水準を勘案し、必要に応じて更なる監視・指導を行う。

(イ) 県実行委員会は、「営業宿泊施設利用予定報告書」(様式第1号)に、県外に存在する営業宿泊施設が含まれる場合は、当該施設が所在する自治体に対し、衛生指導を依頼する。

エ 宿舍衛生講習会

県実行委員会は、市保健所と連携し、次により宿舍衛生講習会を実施する。

また、市実行委員会においても、必要に応じて同様の講習会を実施するものとする。

なお、感染予防を目的とした講習会や食品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) 施設内及び施設周辺の清掃と衛生害虫等の対策

イ) 客室、浴室、脱衣所、便所、洗面所等の衛生管理

ウ) 入浴施設におけるレジオネラ症防止対策

エ) 寝具等の衛生的な管理

オ) 給水、換気及び排水設備の衛生管理及び適正なごみ処理

(イ) 受講対象者

大会参加者が宿泊する営業宿泊施設の営業者又は管理者

(ウ) 講習の実施方法

令和6年度から大会開催前までに、上記受講対象者が1回以上受講できるよう、日程及び会場調整を行い、計画的かつ効果的に実施する。

なお、県実行委員会及び市実行委員会が主催する宿泊施設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) 転用施設等の宿舍衛生対策

ア 転用施設等の把握

県実行委員会は、以下のとおり大会参加者が利用する転用施設等を把握する。

(ア) 市実行委員会は、「第79回国民スポーツ大会宿泊施設充足対策要項」に基づき、転用施設等を使用する場合には、わたSHIGA輝く国スポ・障スポ宿舍衛生対策実施要領で定める「転用施設等使用届出書」(様式第2号)を令和6年3月末までに県実行委員会に提出する(それ以降に追加・変更した場合には、速やかに提出する。)

(イ) 県実行委員会は同届出書をまとめて市保健所へ連絡する。

イ 衛生上の措置基準

転用施設等における衛生上の措置基準は、わたSHIGA輝く国スポ・障スポ宿舍衛生対策実施要領で定める「転用施設等における留意事項」(別紙3)(以下「転用施設等における留意事項」(別紙3))という。)を適用する。

ウ 監視・指導

(ア) 市保健所は、衛生上の措置基準として、「転用施設等における留意事項」(別紙3)に基づき、市実行委員会及び市担当課を指導する。

(イ) 市実行委員会及び市担当課は、「転用施設等における留意事項」(別紙3)に基づき、転用施設等に対し、衛生水準の保持に努めさせる。

(ウ) 市保健所が必要と認める時は、市保健所が転用施設等を指導する。

エ 宿舍衛生講習会

県実行委員会は、5(1)エの宿舍衛生講習会に準じた宿舍衛生講習会を実施する。

また、市保健所は市実行委員会から講習会の協力要請があった場合は、県生活衛生課と連携して対応するものとする。

(3) 実施報告

ア 宿舍衛生講習会

市実行委員会は、この要領に基づく宿舍衛生講習会を実施した場合、わたSHIGA輝く国スポ・障スポ宿舍衛生対策実施要領で定める「宿舍衛生講習会実施報告書」(様式第3号)により、令和6年度末までの実施結果については令和7年3月末までに、それ以降については実施後速やかに、県実行委員会に報告する。

イ 宿舍衛生監視指導

市保健所は、この要領に基づく宿舍衛生指導の実施結果について、わたSHIGA輝く国スポ・障スポ宿舍衛生対策実施要領で定める「宿舍衛生監視・指導報告書」(様式第4号)により、令和6年度末までの実施結果については令和7年3月末までに、それ以降については実施後速やかに県実行委員会に情報提供するものとする。

6 廃棄物の適正な処理

(1) 競技会場等には、必要に応じ資源物等の分別ができるごみ分別容器等を適切な場所に設置する。

(2) 競技会場等の廃棄物は、それぞれの会場に即した処理体制により適正に処理する。
なお、分別収集を行い、資源物のリサイクルに努める。

(3) 救護所等において排出される、感染する疑いのある廃棄物については、適正に処理する。

7 ねずみ・衛生害虫等の駆除

市実行委員会は、関係機関と連携し、民間団体、地域住民等の協力を得て、ねずみ及び衛生害虫等の発生予防に努める。

8 飲料水による事故の防止

(1) 市実行委員会は、関係機関が実施する、競技会場、練習会場及び宿舎へ飲料水を提供する水道事業者への監視・指導に協力する。

(2) 市実行委員会は、大会参加者等が利用する施設の設置者及び水道事業者等と連携し、断水時に対応するための給水体制の確立に努める。

9 動物の適正管理

市実行委員会は、関係機関・団体と連携し、次の業務を推進して、動物の適正管理を行う。

(1) 特定動物対策

人の生命等に害を加える恐れのある動物（特定動物）の飼養許可を受けている者に対し、特定動物の適正な飼養管理を行うよう指導する。

(2) 飼い犬・猫及び放浪犬・猫対策

競技会場等、宿舎の周辺における犬、猫による危害の防止を図るため、犬、猫の飼い主に対し、放し飼いの禁止の徹底及び適正な飼養管理について指導する。

また、飼い犬・猫の登録及び犬の狂犬病の予防注射の実施を徹底するとともに、放浪する犬、猫の保護収容に努める。

10 受動喫煙防止対策

(1) 受動喫煙防止

受動喫煙防止に関する意識の向上を図り、競技会場等の敷地内禁煙化に努める。ただし、「第79回国民スポーツ大会大津市環境衛生対策要項3（9）」で規定する喫煙所は、競技会場等の施設の規程等と整合を図ったうえで設置することができる。

(2) 路上喫煙等の防止

喫煙所を除き、会場及び会場周辺における道路、駐車場及びその他の公共の場所では喫煙しないように啓発に努める。

11 その他

(1) この要領に定めるもののほか、必要な事項は別に定める。

(2) 競技別リハーサル大会における環境衛生対策についても、必要に応じてこの要領を準用する。

附則

この要領は、令和5年11月28日から施行する。

わたSHIGA輝く国スポ大津市弁当調製施設選定基準

1 趣旨

この基準は、「わたSHIGA輝く国スポ・障スポ」（以下「国スポ」という。）に参加する選手・監督、役員、視察員、報道員及びその他関係者に斡旋し、又は支給する弁当の調製施設の選定を行うために必要な事項を定める。

2 国スポに対する理解と協力

国スポに理解があり、わたSHIGA輝く国スポ・障スポ大津市実行委員会（以下「市実行委員会」という。）が行う弁当調達業務に対して協力的であること。

3 弁当調達体制

弁当調達業務の運営に万全を期するため、市実行委員会が指定する弁当業務代行業者と指定弁当調製施設間相互において円滑な業務の連携が可能であること。

4 対象施設

- (1) 市町村税（本店所在地分及び本市分（支店、営業所等が本市に存する場合に限る。）、消費税及び地方消費税を滞納していない者であること。
- (2) 製造所が食品衛生法に基づく営業許可を受けていること。
- (3) 大津市内に本社又は製造所を有している業者であること。ただし市実行委員会が必要と認めた場合は、この限りではない。
- (4) 次のアからカまでのいずれの場合にも該当しないこと。

ア 役員等（個人である場合にはその者その他経営に実質的に関与している者を、法人である場合にはその役員、その支店又は常時契約を締結する事務所の代表者その他経営に実質的に関与している者をいう。以下同じ。）が、暴力団（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2号に規定する暴力団をいう。以下同じ。）又は暴力団員（同条第6号に規定する暴力団員をいう。以下同じ。）であると認められるとき。

イ 役員等が自己、自社若しくは第三者の不正な利益を図る目的又は第三者に損害を加える目的をもって、暴力団又は暴力団員を利用するなどしていると認められるとき。

ウ 役員等が暴力団若しくは暴力団員に対して資金等を供給し、又は便宜を供与するなど、直接的又は積極的に、暴力団の維持若しくは運営に協力し、又は関与していると認められるとき。

エ 役員等が暴力団又は暴力団員であることを知りながらこれを不当に利用するなどしていると認められるとき。

オ 役員等が暴力団又は暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有していると認められるとき。

カ 営業活動に係る必要な契約の締結に当たり、その相手方がアからオまでのいずれかに該当することを知りながら、当該相手方と契約を締結したと認められるとき。

5 施設の衛生管理

- (1) 選定時点において、過去3年間に食中毒発生の事故歴がないこと。
- (2) 食品衛生監視票が調査時点において80点以上であること。
- (3) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付衛食第85号) などHACCPの概念に基づく衛生管理に取り組むとともに、施設の管理運営及び整備が食品衛生法及び施設所在地の食品衛生関係条例等に基づき適正になされている施設であること。
- (4) 検食として、原材料及び調理済み食品ごとに50g程度をビニール袋等清潔な容器に密封し、マイナス20℃以下で2週間以上保存できること。
- (5) 検便は食品に直接接触する作業に従事する者(容器包装に入れられた食品を取り扱う作業のみ従事する者を除く)に対し、競技会開催前の1ヶ月以内に以下の項目について実施すること(赤痢菌・サルモネラ属菌・腸管出血性大腸菌及びノロウイルス)。
- (6) 食品賠償保険等に加入していること。

6 施設の調製能力

- (1) 国スポ時の提供可能数が、1回300食以上であること。
- (2) 前日午後8時までの受注に対し、消費期限を当日の午後2時までに設定した弁当を午前11時までに市実行委員会が指定した場所に納入が可能であること。
- (3) 単価に応じた調製が可能であること。
- (4) 原材料に天津市産又は滋賀県産品を積極的に採用する等、天津市の特色を活かした弁当の調製が可能であること。
- (5) 栄養面及び食品構成を考慮したバランスの良い献立の提供が可能であること。
- (6) 市実行委員会が指定する容器・包装紙等での提供が可能であること。
- (7) メニューの日替わりが5日以上可能であること。
- (8) 市実行委員会から指摘された事項を改善することが可能であること。

7 施設の対応能力

- (1) 冷蔵車など適切な温度管理のできる車両等による配達及び納入場所における弁当引換時間中の待機が可能であること。(弁当配布時間は概ね午前11時から午後2時)
- (2) 弁当付属品として、市実行委員会の指示に沿ったお茶・割り箸・爪楊枝・お手拭及び持ち運び用袋の提供ができること。

- (3) 市実行委員会が指定する日時及び場所に搬入できること。また、同日に容器等を回収できること。
- (4) 弁当容器に以下の項目をラベルシール等による表示ができること。
 - ア 弁当の名称
 - イ 原材料名（アレルギー、原料米の産地等の表示を含む。）
 - ウ 添加物（アレルギーを含む。）
 - 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 その他市実行委員会が指示する表示
- (5) 市実行委員会が指定する日時に弁当献立、試食弁当及び写真の提供が可能であること。
- (6) 荒天等により国スポ開催が変更又は中止になった場合、市実行委員会の指示に基づく対応ができること。

8 その他

- (1) この基準に定めるもののほか、必要な事項は別に定める。
- (2) 競技別リハーサル大会における弁当調製についても、必要に応じてこの基準を準用する。

わたSHIGA輝く国スポ大津市弁当調製施設募集要領

1 趣旨

この要領は、「わたSHIGA輝く国スポ」（以下「国スポ」という。）に参加する選手・監督、役員、視察員、報道員及びその他関係者に斡旋し、又は支給する弁当の調製施設の募集を行うために必要な事項を定める。

2 業務内容

昼食弁当の調製、会場への配達、弁当引換時間中の待機及び弁当容器の回収

3 応募要件

わたSHIGA輝く国スポ大津市弁当調製施設選定基準を満たすこと。

4 応募方法

次の書類を「8 提出・問い合わせ先」まで郵送または持参により提出すること。

- (1) 誓約書兼承諾書（様式第1号）
- (2) 調査票（様式第2号）
- (3) 食品衛生監視票の写し（応募日以前1年以内のもの）
- (4) 営業許可証の写し
- (5) 納税証明書（市町村税（本店所在地分及び本市分（支店、営業所等が本市に存する場合に限る。）、消費税及び地方消費税に滞納がないことを証明できるもの）
- (6) 食品賠償保険証の写し

5 募集期間

令和5年11月20日（月）から令和5年12月11日（月）まで
持参の場合は午前9時から午後5時まで（※土曜日、日曜日、祝日は除く）
郵送の場合は締切日必着。

6 選定方法

提出された誓約書兼承諾書等に基づき審査を行い、わたSHIGA輝く国スポ・障スポ大津市実行委員会（以下「市実行委員会」という。）が弁当調製施設を選定する。

選定の結果は、応募のあった全事業者あてに文書で通知する。

7 その他

- (1) 各様式は市実行委員会のホームページからダウンロードすること。
- (2) 書類の郵送費用等応募に要する費用は応募者の負担とする。

- (3) 提出された書類は返却しない。また、必要に応じて複写することがあるが市実行委員会の弁当調製施設の選定業務に限り使用する（食品衛生指導、税の滞納調査のため関係機関にその写しを提供する場合がある。）。なお、法令等の規定に基づき開示を求められた場合を除き、第三者に提供又は開示しない。
- (4) 弁当調製施設として選定された場合でも、発注を確約するものではない。
- (5) 数量及び配達場所については、市実行委員会の指示によるものとする。

8 提出・問い合わせ先

わたSHIGA輝く国スポ・障スポ大津市実行委員会事務局

(大津市政策調整部国スポ・障スポ大会局内)

〒520-0805 大津市石場10番53号

TEL : 077-528-0310・0320 FAX : 077-522-7766

E-mail : otsu2454@city.otsu.lg.jp

附則

この要領は、令和5年11月15日から施行する。

わたSHIGA輝く国スポ大津市弁当調製施設の指定

1. 弁当調製施設の選定について

市実行委員会ホームページでの募集後、選定書類を提出した3施設について、わたSHIGA輝く国スポ大津市弁当調製施設として指定するにあたり、第3回弁当部会にて、わたSHIGA輝く国スポ大津市弁当調達要項第7条に基づき選定を行った。

2. 選定書類提出施設（提出順）

- ・株式会社南洋軒 所在地：草津市追分 1-1-33
- ・有限会社ごはん屋 所在地：大津市中央 4-4-27
- ・株式会社エッセン 所在地：草津市青地町 987-1

3. 弁当調製施設選定書類提出状況

施設名	誓約書及び承諾書	食品衛生監視票 (基準点80点以上)	営業許可証の写し	市税の納税 証明書	消費税及び地方消費税 納税証明書	食品賠償責任保険証書 (写し)	法人の 登記事項証明書
(株)南洋軒	○	○	○	○	○	○	○
(有)ごはん屋	○	○	○	○	○	○	○
(株)エッセン	○	○	○	○	○	○	○

4. 弁当調製施設選定基準に基づく結果

3施設全て「大津市弁当調製施設選定基準」を満たしていることから、大津市弁当調製施設として3施設全て選定する。

わたSHIGA輝く国スポ大津市弁当料金について

1. 国スポ本大会

種類		幹旋弁当	支給弁当
対象	有償提供 (購入希望者のみ)	選手・監督 視察員 報道員 競技会係員(市職員) 等	競技会係員(市職員)
	無償提供	競技会補助員 (一般公募ボランティア)	大会役員、競技会役員 競技役員、競技補助員 医師・看護師 競技会補助員(ボランティア) 等
R7本大会 対象競技見込み最大数 (鹿児島実績数)		正式競技(11競技) 特別競技(1競技)	
		約20,000個 (約6,100個)	約22,200個
料金 (税込)		1,180円(税込)	970円(税込)
		※県弁当調達要項(上限)1,100円(税抜)→1,188円(税込)	
付属品		お茶等(200ml以上)、割り箸、爪楊枝、 お手拭き、持ち運び用ビニール袋	
メニュー		今後弁当部会において 決定するメニュー	弁当調製施設の独自メニュー
容器		実行委員会が 準備した容器を使用	弁当調製施設が各自で準備 (容器代は料金に含む。)

2. 国スポリハーサル大会

種類		斡旋弁当	支給弁当
対象	有償提供 (購入希望者のみ)		競技会係員(市職員)
	無償提供		大会役員 競技会役員 競技役員 競技補助員 医師・看護師 競技会補助員(一般公募ボランティア・ボランティア)
R6リハーサル大会 対象競技見込み最大数		正式競技(11競技)	
			約7,400個
料金 (税込)			970円(税込)
		※県弁当調達要項(上限)1,100円(税抜)→1,188円(税込)	
付属品		お茶等(200ml以上)、割り箸、爪楊枝 お手拭き、持ち運び用ビニール袋	
メニュー			弁当調製施設の独自メニュー
容器			弁当調製施設が各自で準備 (容器代は料金に含む。)

わたSHIGA輝く国スポ大津市本大会輸送計画

1 目的

本計画は、わたSHIGA輝く国スポにおいて大津市で開催される競技会における選手・監督、役員、視察員、報道員及びその他関係者並びに一般観覧者（以下「大会参加者等」という。）について多数の来場者が見込まれることから、「第79回国民スポーツ大会大津市輸送・交通実施要項」に基づき、大津市の交通状況等を考慮しながら、安全かつ効率的で確実な輸送を行うため、輸送計画を策定する。

2 競技日程

【正式競技（会期前）】

競技名	種別	競技日数	競技会場	9月										
				6 土	7 日	8 月	9 火	10 水	11 木	12 金	13 土	14 日	15 月	
体操	競技	全種別	4	滋賀ダイハツアリーナ (滋賀アリーナ)							●	●	●	●
	新体操	少年男子 少年女子	2		●	●								
	トランポリン	男子 女子	1				●							

【正式競技（本会期）】

競技名	種別	競技日数	競技会場	9月			10月							
				28 日	29 月	30 火	1 水	2 木	3 金	4 土	5 日	6 月	7 火	8 水
サッカー	少年女子	4	皇子山総合運動公園陸上競技場					●	●	●	●			
		1	伊香立公園芝生グラウンド					●						
		2	甲賀市水口スポーツの森陸上競技場					●	●					
テニス	全種別	4	大石緑地スポーツ村テニスコート		●	●	●	●						
ローイング	全種別	4	関西みらいローイングセンター (滋賀県立琵琶湖漕艇場)							●	●	●	●	
バスケットボール	成年男子	4	滋賀ダイハツアリーナ						●	●	●	●		
	少年男子	5	(滋賀アリーナ)						●	●	●	●	●	
セーリング	全種別	4	大津市柳が崎特設セーリング会場	●	●	●	●							
フェンシング	全種別	4	ウカルちゃんアリーナ (滋賀県立体育館)		●	●	●	●						
バドミントン	全種別	4	滋賀ダイハツアリーナ (滋賀アリーナ)	●	●	●	●							
ライフル射撃(25m)	成年男子	3	滋賀県警察学校射撃場						●	●	●			
カヌー	スラローム	成年男子	2	瀬田川特設カヌー競技場						●	●			
	ワイルドウォーター	成年女子	2							●				
空手道	全種別	3	ウカルちゃんアリーナ (滋賀県立体育館)							●	●	●		

【特別競技（本会期）】

競技名	種別	競技日数	競技会場	9月			10月							
				28 日	29 月	30 火	1 水	2 木	3 金	4 土	5 日	6 月	7 火	8 水
高等学校野球(硬式)	-	3	マイネットスタジアム皇子山 (皇子山総合運動公園野球場)		●	●		●						

3 輸送対象別の輸送計画

(1) 原則

本計画における輸送対象者は、以下に規定する選手・監督等（以下「輸送対象者」という。）とする。

輸送にあたっては、原則として既存の公共交通機関を利用し、料金は自己負担とする。ただし、公共交通機関の状況等から必要と認めるときは、計画輸送を行う。

(2) 選手・監督、競技役員（県外）、競技会役員

持込車両等による自主移動を基本とするが、競技の特殊性や競技会場の立地条件等を考慮し、必要に応じて、宿舎または指定集合地から競技会場・練習会場等の区間において、計画バスやタクシーによる輸送を行う。

(3) 競技役員（県内）、競技補助員、競技会係員、競技会補助員

公共交通機関等による自主移動を基本とするが、必要に応じて、指定集合地から計画バスによる輸送を行う。

(4) 報道員、視察員、一般観覧者

公共交通機関等による自主移動を基本とするが、競技会場への公共交通機関の状況等を考慮し、必要に応じて、指定集合地からシャトルバスを運行する。

また、競技会場周辺に駐車場が確保できない場合は、遠隔地のパーク&バスライド駐車場からシャトルバスによる輸送を行う。

4 駐車場対策

(1) 選手・監督、競技役員、競技補助員、競技会役員、競技会係員、競技会補助員の駐車場の確保

ア 競技会場の駐車場及び周辺駐車場を確保する。

イ 駐車許可証を発行して円滑な管理を行う。

ウ 周辺駐車場の確保が困難な場合は、遠隔地のパーク&バスライド駐車場を確保し、計画バスを運行する。

(2) 報道員、視察員、一般観覧者

ア 競技会場内及び競技会場周辺に十分な駐車場を確保できる場合は、交通状況を勘案した上で、一般観覧者用の駐車場として利用する。

イ 競技会場周辺に駐車場が確保できない場合は、遠隔地にパーク&バスライド駐車場を確保し、シャトルバスを運行する。

5 車両誘導対策

大会期間中の環境への負荷の軽減及び交通混雑の緩和のため、輸送対象者に対し、公共交通機関の利用の促進及び自家用車での来場の自粛を働きかける。

また、市民等に対しても、渋滞の原因となる路上駐車防止及び自家用車利用の自粛協力等の啓発を行う。

(1) 輸送交通広報

大津市広報紙、県及び市実行委員会ホームページなど各種媒体を活用するほか、道路管理者への協力要請による道路情報表示装置での広報など、開催前から期間まで積極的な情報発信を実施する。

(2) 案内・誘導看板等の設置及び誘導員等の配置

大会参加者等を安全で正確かつ迅速に目的地へ誘導するため、必要に応じて、競技会場及びその周辺並びに駐車場等に案内・誘導看板等を設置するとともに、必要に応じて係員を配置する。

(3) 緊急時マニュアルの作成

事故や渋滞が発生した場合、交通手段の遅延が予想されることから、緊急事態の発生に備え、緊急時マニュアルを作成し、円滑な輸送運営を確立する。

6 その他

(1) この計画に定めるもののほか、必要な事項は別に定める。

(2) 「わたSHIGA輝く障スポ」における輸送計画の実施については、滋賀県が設置したわたSHIGA輝く国スポ・障スポ実行委員会と別途協議の上、必要に応じてこの計画を準用する。

附則

この計画は、令和5年11月24日から施行する。

わたSHIGA輝く国スポが天津市本大会消防警備計画

1 目的

わたSHIGA輝く国スポにおいて天津市で開催される競技会（以下「競技会」という。）の開催に際し、消防防災業務及び警備業務を円滑に行うため、「わたSHIGA輝く国スポが天津市消防防災・警備業務実施要項」に基づき、消防警備計画を策定する。

2 実施体制

競技会における消防防災業務及び警備業務は、わたSHIGA輝く国スポ・障スポ天津市実施本部（以下「実施本部」という。）内に設置される消防・警備部が行う。

3 実施期間

消防防災業務及び警備業務の実施期間は、原則として、わたSHIGA輝く国スポ・障スポ天津市実行委員会（以下「市実行委員会」という。）が必要と認める競技会開催期間中とする。

4 実施範囲

- (1) 消防防災業務の実施範囲は、競技会の競技会場、練習会場、駐車場とする。
- (2) 警備業務の実施範囲は、競技会の競技会場、練習会場、駐車場及び周辺道路等（以下「競技会場等」という。）とする。

5 消防防災業務

(1) 基本的な考え方

消防・警備部は、競技会の開催時間中、各競技会場に出向し巡回警備を行うことを基本とし、巡回警備中に各競技会場で災害が発生した場合は、災害対応を優先とする。

(2) 消防防災体制

- ア 別に定める競技会消防巡回警備計画表に基づき、巡回警備を行う。
- イ 巡回警備時は、指定の駐車位置又は出動体制に支障のない場所に駐車する。
- ウ 巡回警備時は、無線機（天津市消防局連絡用）及び各競技会場の実施本部が貸与する無線機（実施本部連絡用）を携行する。
- エ 巡回警備を行った際は、別に定める競技会消防巡回警備報告書に必要な事項を記入し、巡回警備終了後、実施本部に提出する。

(3) 災害対応

- ア 巡回警備中に災害が発生した場合は、天津市消防局通信指令課（消防指令センター）に通報するとともに、実施本部に連絡する。
- イ 傷病者を病院へ搬送した場合の対応は、次のとおりとする。
 - (ア) 出動した各隊は、搬送先等の情報を天津市消防局通信指令課（消防指令センター）に連絡する。

- (イ) 大津市消防局通信指令課（消防指令センター）は、実施本部へ搬送者の情報提供に努める。
- ウ 多数傷病者事故、化学剤・生物剤の漏洩、流出等の特殊な災害が発生した場合の対応については、大津市消防局出動計画に定めるとおりとする。

6 警備業務

(1) 警備員配置体制

- ア 警備員の配置場所
競技会場等とする。
- イ 警備員の配置期間
市実行委員会が必要と認める競技会開催期間中とする。

(2) 業務内容

- ア 交通誘導警備
 - (ア) 競技会場等における指定車両の識別（駐車許可証の確認）及び誘導を行う。
 - (イ) 競技会場等における車両及び歩行者の整理並びに誘導を行う。
 - (ウ) 競技会場等における違法駐停車の防止及び排除を行う。
- イ 夜間警備
 - (ア) 仮設物、備品、会場装飾物等の火災及び盗難並びに損壊等の防止を行う。
 - (イ) 不審者及び不審物への警戒を行う。
 - (ウ) 事故発生時における関係機関、関係団体等への通報を行う。
- ウ 会場警備
 - (ア) 競技会場内における不審者及び不審物に対する警戒を行う。
 - (イ) 競技会場内における不審者及び不審物を発見した場合は、関係機関、関係団体等への通報及び適切な初動措置を行う。
 - (ウ) 撮影禁止区域内での撮影者への対応を行う（撮影規制区域等における撮影許可を受けていない者への対応も含む）。
- エ その他
 - (ア) 事故発生時及び緊急時における実施本部への連絡を行う。
 - (イ) 選手・監督、役員、視察員、報道員及びその他関係者並びに一般観覧者の生命、身体及び財産を守るために必要な警備を行う。
 - (ウ) 警察活動及び消防活動への協力をを行う。

7 その他

- (1) この計画に定めるもののほか、必要な事項は別に定める。
- (2) 「わたSHIGA輝く障スポ」における消防防災業務及び警備業務については、滋賀県が設置したわたSHIGA輝く国スポ・障スポ実行委員会と別途協議の上、必要に応じてこの計画を準用する。

附則

この計画は、令和5年11月24日から施行する。

わたSHIGA輝く国スポ高等学校野球（硬式）競技に係る入場料金（案）

1 内容

国民スポーツ大会における高等学校野球（硬式）競技については、入場料金を例年徴収している競技である。本市で開催する場合においても（一財）滋賀県高等学校野球連盟や先催市を参考に入場料金を徴収する。

2 入場料金（案）

種別	料金	備考
一般	1,000円	滋賀県大会と同金額とする
高校生以下	500円	修学上の経済的負担軽減のため割引
車いす	500円	球場固定の座席の用意がなく場所のみの提供となるため割引 介助者1名まで無料

3 入場料金の帰属

当実行委員会の収入とし、わたSHIGA輝く国スポ高等学校野球（硬式）競技会の運営経費に充当する。

4 その他

わたSHIGA輝く国スポ高等学校野球（硬式）競技に係る入場料金（案）については、国民スポーツ大会開催基準要項第34項第2号の規定に基づき、開催県実行委員会が（公財）日本スポーツ協会と協議して決定する。

大津市民憲章

わたくしたち大津市民は

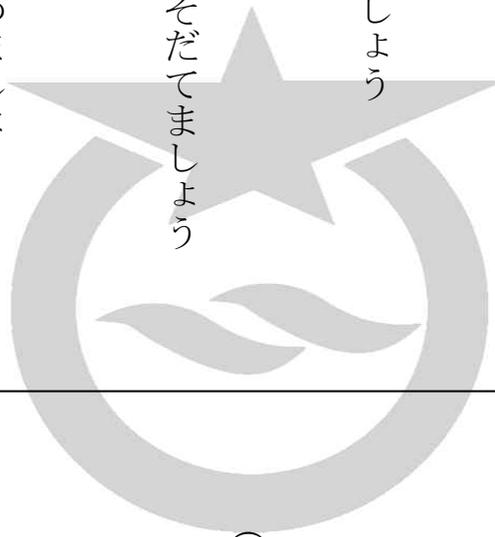
一、郷土を愛し琵琶湖の美しさをいかしましろう

一、豊かな文化財をまもりましろう

一、時代にふさわしい風習をそだてましろう

一、健康で明るい生活につとめましろう

一、あたたかい気持ちで旅の人をむかえましろう



大津市民の歌

塩見 淳 一作詞
平井 康三郎 作曲

(一) 朝日に映えて 光たつ

みどりの山よ 青雲よ

ああ新生の 意気もえて

自由の歌の わきあがる

われらの大津 うたおうよ

(二) 近江の歴史 かおり濃く

めぐる琵琶湖よ 八景よ

ああ観光の 日は晴れて

産業文化 花ひらく

希望の大津 興そうよ

(三) 平和の虹を 空によぶ

比叡の峰よ あこがれよ

ああ勤労の 汗と和に

われらの力 盛りあげて

理想の大津 築こうよ