

# 国スポ・障スポ大会に向けた 衛生対策について

— 「食中毒ゼロ」 「安全な宿」 でおもてなし —

令和8年6月15日  
延岡保健所運営協議会



# 1. 本対策の趣旨と目的

## 大会の成功を支える「食・住の安全と安心」

- 健康被害の防止：選手・関係者、来場者等の健康を守る
- 宮崎の信頼：全国へ安全な宮崎ブランドをアピール
- 連携の強化：延岡市、保健所、施設等が一体となり衛生対策を実施

 重点目標：会期中の食中毒・感染症発生「ゼロ」

## 2. 対策の対象となる施設

### 多様な食品提供形態への対応

#### 宿泊 飲食拠点

- ✓ 営業宿泊施設の調理施設
- ✓ 施設内食事ができない場合の食事提供施設
- ✓ 既設の食品営業施設（会場内）

#### 供給 臨時拠点

- ✓ 仕出し料理・弁当調製施設
- ✓ 臨時の食品営業施設（キッチンカー含む）
- ✓ 無料食品提供施設（ふるまい等）
- ✓ 弁当引換所

## 3. 監視指導・講習会の計画

### 実効性を高める段階的な指導

- 立入調査 : 開催までに全施設へ1～2回の事前指導
- 講習会の実施 : 責任者・従事者への衛生教育を計画
- 巡回指導 : 大会期間中も巡回し、現場の状況を監視

 食品施設のHACCPに沿った衛生管理計画作成と記録

# 衛生管理記録 (食品施設)

別記  
参考様式第1号

参考様式第5号

## 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、△不十分、×不良)

点検項目		点検月日							メモ
		/	/	/	/	/	/	/	
施設 の 管 理	1	施設、設備、人的能力に応じた食器の取扱い、適切な衛生管理を行っているか。							
	2	施設の内外、その周囲及び出入口の清掃は良好か。							
	3	施設内に不必要な物品が放置されていないか。							
	4	天井、壁、床等に破損箇所はないか。							
	5	室内の採光、換気、照明は十分か。							
	6	ネズミ、ゴキブリ等の侵入防止は完全か(窓、出入口、排水溝)、駆除を実施しているか、駆除はしているか。							
	7	排水溝は清掃、槽掃除されているか。							
	8	便所は清潔か、手洗いに石けん、消毒液、タオルペーパーを備えているか。							
	9	手洗い設備は使用できる状態か。また、石けん、消毒液、タオルペーパーを備えているか。							
調理 器具 等 の 管 理	10	調理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。破損箇所はないか。							
	11	まな板、包丁、ふきん等は、よく洗浄・消毒され、食器及び用途ごとに区分して保管しているか。							
	12	冷蔵庫・冷凍庫内は、整備され、清潔で、相互汚染防止のための区分けが保たれているか。							
	13	冷蔵庫・冷凍庫に温度計を備え、常に正しく作動しているか。							
食 料 水	14	使用水の検査(臭い、味、色、にごり、異物、残留塩素濃度)を実施したか。							
	15	原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、日付、表示等の点検を行っているか。							
	16	購入伝票等の保管を行っているか。							
	17	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。							
	18	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。							
	19	食品は、中心部まで十分加熱しているか。							
	20	盛り付けに衛生手袋等を使用しているか。							
	21	検査は、適正に保管されているか。							
の 商 店 業 務 用 品	22	廃棄物容器は、蓋があり、清掃され、置き場所は適当か。							
	23	清掃用具は専用の場所に保管しているか。							
調 理 従 事 者 等 の 衛 生 管 理	24	下痢・おう吐・発熱又は手指に化膿創をもち着が直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	25	家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。							
	26	清潔な作業帽、帽子、履物、マスクを着用しているか。							
	27	爪を短く切り、作業前、使用後等は必ず手を洗っているか。							
	28	決められた場所以外で、更衣、喫煙、食事をしていないか。							
	29	検便提出日とその結果							提出日： 月 日 結果：
	30	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。							
食品衛生責任者の印									

◆食品衛生講習会を受講し、講習の内容を調理従事者に伝達すること。

## 衛生管理記録表

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

作業開始時間	:
原材料の前処理 開始時間	:
原材料の前処理 終了時間	:

○冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録

	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	実施者	水質検査
臭い			◆検査実施日 月 日
味			
色			◆結果
にごり			
異物			
残留塩素			

○加熱食品の管理記録

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

○非加熱食品の管理記録

品名				
放冷時間	分	分	分	分
実施者				

## 4. 食品衛生：食中毒予防の4原則

### 現場で徹底すべき「鉄則」

- つけない : 適切な手洗いの実施、調理器具の洗浄・消毒
- 増やさない : 冷蔵10℃以下・冷凍-15℃以下での保管  
速やかな提供
- やっつける : 中心部まで確実に加熱（75℃以上1分）
- 持ち込まない : 体調不良者は調理に従事しない



ノロウイルス対策を強化！

## 5. 食品衛生：食品の取扱い・検食

### 二次汚染防止と証拠の保存

- 二次汚染防止：食材ごとの調理器具等の使い分けを徹底
- 生食の禁止：鶏肉のたたき等の生食メニューは提供不可
- 検食（重要）：全メニューの原材料等50gを-20℃以下で2週間保存を指導

 前日調理は原則禁止。調理後の速やかな喫食。

## 6. 食品衛生：弁当、仕出し等の特有対策

### 大量調理品特有のリスク管理

- 速やかな放冷：十分に冷却してから詰め合わせる  
(菌の増殖防止)
- 配送温度：冷蔵車等を使用し、配送中も10℃以下を維持
- 早期喫食：弁当引換所での「持ち帰り禁止」の周知
- 適切な表示：消費期限・アレルギー等の正確な記載

## 7. 宿泊施設：客室・寝具等の管理

### 利用者の休息と健康を支える環境

- 客室衛生：常に清潔に保つよう清掃し、十分な換気を実施
- 寝具管理：清潔なりネン提供  
直接人の肌に触れるものは宿泊者1人ごとに洗濯して交換
- 環境整備：宿泊者の安全衛生上必要な照度の確保  
害虫（ネズミ・ダニ等）の防除
- 備品管理：共有部のドアノブ、共有スペース等の定時消毒

## 8. 宿泊施設：浴室衛生・レジオネラ対策

### 安全な入浴環境の確保

- 完全換水：連日使用型循環浴槽水は1週間に1回以上、それ以外の浴槽は毎日完全に入れ替えて清掃
- 設備消毒：ろ過器の逆洗浄・配管の高濃度塩素消毒を1週間に1回以上実施  
貯湯槽内温度が60℃以上を保てない場合は、貯湯槽内の湯水の消毒
- 残留塩素：浴槽水の遊離残留塩素濃度測定と記録
- 菌検査：定期的なレジオネラ属菌検査

## 9. 宿泊施設：給排水・廃棄物の管理

### バックヤードの衛生水準の維持

- 飲料水 : 水道水以外の水は塩素消毒と残留塩素確認  
貯水槽の点検と清掃
- 廃棄物 : 蓋付き容器で密閉。速やかな搬出と清掃
- 換気設備 : 浴室・トイレの換気扇の正常稼働を確認

 目に見えない部分の管理が感染症予防の鍵

# 10. 従事者の健康管理

## 「持ち込ませない」体制の徹底

- 検便の実施：調理従事者は大会1か月以内に実施
- 出勤前点検：下痢、発熱、手指の傷を毎日自己申告・記録
- 就業制限：有症状者は、症状消失・陰性確認まで業務制限

 責任者は従事者の健康状態を把握する義務があります

# 1.1. 緊急時の連絡体制

## 迅速な初動が被害拡大を防ぐ

- 即時報告：健康被害の疑いがあれば、直ちに通報
- 現状保存：残品・検食・嘔吐物等を保健所の指示まで保存
- 夜間対応：緊急時連絡先を施設内で周知

✓ 通報先：[施設責任者] → [延岡市] → [延岡保健所]

オール宮崎  
で取り組む  
衛生管理の  
徹底

大会成功に向けて  
最高水準の「安全」を提供しましょう！



ご清聴ありがとうございました。