

令和8年度小林保健所 運営協議会

「日本のひなた宮崎国スポ・障スポ」の成功に向けた
食と住の安全・安心確保対策の推進について



令和8年 7月22日
小林保健所 衛生環境課

小林保健所管内開催予定競技の期間・人数について

えびの市

競技名	期間	人数
ホッケー	10/1～10/5	1,756
ウォーキング	5/1	331

小林市

競技名	期間	人数
弓道	9/11～9/14	8,032
バレーボール	9/27～9/30	1,742
トランポリン	9/9	314
ウエイトリフティング	10/1～10/5	3,761
カヌー	10/2～10/5	5,529
ソフトバレーボール	7/18	230
バレーボール (障スポ)	10/23～ 10/24	2,658

高原町

競技名	期間	人数
アーチェリー	10/1～10/3	1,548
グラウンドゴルフ	4/25	644
アーチェリー (障スポ)	10/24	460

人数：R7年度滋賀国スポ・障スポ参加選手・監督・大会関係者の合計人数（観客除く）

衛生対策の全体像

保健所が行うこと

基本方針

- ・宮崎県では「第81回国民スポーツ大会・第26回全国障害者スポーツ大会医事・衛生基本方針」（以下基本方針）で医事・衛生に関する基本方針を示している。
- ・基本方針では「医療救護」・「防疫」・「食品衛生」・「環境衛生」・「馬事衛生」について方針が定められている。
- ・それに基づき、「食品衛生対策実施要領」・「環境衛生対策要項」・「宿泊衛生対策実施要領」が定められ、市町及び関係機関と緊密に連携し、両大会における食品衛生及び環境衛生の確保を目的とされている。

重点領域

特に来県者の多くが利用する施設における衛生管理を徹底するため、以下の2つを重点領域として対策を推進する。

食の衛生対策（食品衛生対策）

- ・調理施設の分類と把握。監視及び講習会の実施。
- ・臨時営業等への指導
- ・食中毒予防の徹底
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の推進

住の衛生対策（宿泊衛生対策）

- ・宿泊施設の衛生環境確保
- ・レジオネラ症防止対策
- ・衛生管理基準の遵守指導
- ・従事者向け衛生講習会の実施

食品衛生対策（１）

食中毒予防に向けた基本方針

１ 対象となる食品提供施設の把握

- ・ 食品衛生対策の対象施設は以下のとおりに分類されます。

食品衛生対象施設

- | | |
|--------------------------------|-----------------------|
| １ 営業宿泊施設の調理施設 | ５ 既存の食品提供施設 |
| ２ 食事提供施設（宿泊施設への食事提供施設） | ６ 臨時の食品営業施設（キッチンカー含む） |
| ３ 仕出し料理調整施設（宿泊施設への食事提供施設） | ７ 無料食品提供施設（ふるまい等） |
| ４ 弁当調整施設（競技会場・練習会場で喫食する弁当提供施設） | ８ 弁当引換所 |

- ・ 上記施設の１～５に関しては令和８年９月までに、６～８に関しては開催の概ね３ヶ月前にリスト化 各市町が把握⇒宮崎県に提供

２ 食品衛生対策の実施

- ・ 監視指導の実施
- ・ 食品衛生講習会の開催

３ 食中毒等健康被害発生時の対応

食品衛生対策（２）

監視指導の役割分担

監視指導の役割分担

「食品衛生対策実施要領」に基づき、施設区分に応じて役割を分担し、効率的な監視指導を実施します。

【保健所職員（食品衛生監視員）】

主に固定施設で専門的な管理が必要な施設を担当します。

- 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：弁当調製施設

【食品衛生指導員】※

主に会場周辺の臨時施設等を担当し、地域に密着した指導を行います。

- ５：既設の食品営業施設
- ６：臨時の食品営業施設
- ７：無料食品提供施設
- ８：弁当引換所

※食品衛生指導員：公益社団法人日本食品衛生協会が養成する民間の指導員。

食品衛生対策（３）

監視指導における確認事項①

✓ 監視指導のポイント（共通）

「食品衛生自主管理記録表」等を用い、特に食中毒予防の三原則（つけない・ふやさない・やっつける）の遵守状況を重点的に確認します。

1. 清潔保持と区分管理（つけない）

- ・ 施設・設備の清掃状況
- ・ 調理従事者の健康管理と適切な手洗い
- ・ 原材料、仕掛品、製品の区分保管
- ・ 交差汚染防止策（器具の使い分け等）

2. 温度管理（ふやさない）

- ・ 冷蔵・冷凍庫の適切な温度管理（10℃以下 / -15℃以下）
- ・ 原材料の受入から提供までの迅速な処理
- ・ 調理済み食品の長時間室温放置の禁止

- ・ 各施設で清潔保持・区分管理・温度管理が出来ているかの確認
- ・ HACCPの考えを取り入れた衛生管理計画と記録付けが出来ているかの確認

食品衛生対策（４）

監視指導における確認事項②

✓ 監視指導のポイント（加熱・検食等）

3. 十分な加熱（やっつける）

- ・ 食品の中心部まで十分に加熱されているか（中心温度75℃で1分間以上、ノロウイルス対策では85～90℃で90秒以上）
- ・ 加熱調理後の食品が二次汚染されないような管理

4. 検食の実施

- ・ 原材料及び調理済み食品を、食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封し、-20℃以下で2週間以上保存しているか。
- ・ 同一の食品を1日300食以上又は1回750食以上提供する場合は保存義務あり

5. 検査の活用

- ・ 弁当等、衛生管理に特に注意を要する食品について必要に応じて収去検査を実施し、科学的データに基づき指導を行う

食品衛生対策（５）

衛生講習会の実施

既存研修会等の活用による衛生講習

衛生知識の向上を図るため、保健所主催の既存研修会・独自の講習会等により対象者が1回以上受講する様にする。

項目	内容
対象者	食品提供施設の衛生管理責任者、営業者等
実施計画	令和8年度中に4回程度実施予定 ・ HACCP研修会 ・ 食品衛生責任者及び実務者講習会 等 ・ 独自の講習会も行い、対象者が1回以上参加できる様にする。
主な内容	食中毒予防と発生時の対応、調理従事者の健康管理、手洗いの徹底、予防三原則 通常時とは異なる調理数への対応※

※監視指導時にも指導の実施

食品衛生対策（６）

食中毒等健康被害発生時の連携と訓練

食中毒等発生時の緊急連絡体制と対応訓練

万が一の発生時に迅速かつ的確に対応できるよう、関係機関との連携体制・情報伝達の再確認とともに、実践的な訓練を行います。

情報伝達のフロー（概要）

- 1 覚知：医師、患者、施設等から保健所に通報。
- 2 初動調査：保健所が直ちに調査を開始。
- 3 報告・連携：衛生管理課、市町村、大会運営組織等と情報共有。
- 4 拡大防止措置：原因施設の営業停止、消毒指導等を実施。

市町担当者との連携

各市町担当者と協議会等を利用し上記伝達フローの確認を行う

続いて宿泊衛生対策です

宿泊衛生対策（１）

予防に向けた対策

１ 対象となる宿泊施設の把握

- ・ 宿泊衛生対策の対象施設は以下のとおりに分類されます。

宿泊衛生対象施設

- １ 旅館・ホテル等：旅館業法の許可を受けて営業を行う旅館、ホテル及び簡易宿所
- ２ 転用施設：宿泊可能な公共施設等
- ３ 国スポ民泊：一般家庭を宿泊施設として利用するもの。
複数の民家家庭が一体となって民泊業務を実施する区域として、自治会・町内会などを単位とする国スポ民泊協力地区を設定

- ・ 上記施設の１に関しては令和8年9月までに、２に関しては令和8年3月までにリスト化各市町⇒宮崎県に報告

２ 対象となる宿泊施設への衛生対策

- ・ 監視指導の実施
- ・ 衛生講習会の開催

宿泊衛生対策（２）

監視計画と優先順位



宿泊施設の監視指導

現時点で判明している施設リストに基づき、監視指導を実施します。監視指導は「旅館・ホテル」については旅館業法等関係法令に基づく**衛生管理施設基準**及び**構造設備基準**により行います。

具体的な監視項目

- ・ 客室・寝具 : 清掃、換気、採光、寝具の清潔保持
- ・ 洗面所 : 清潔保持、清浄なコップ等の備品
- ・ 便所 : 清潔保持、手洗い設備の石けん・消毒液
- ・ 洗濯 : 洗濯者が洗濯できるよう配慮リスクの高い施設から重点的に監視を実施します。
- ・ 浴場 : 循環ろ過式の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の指導を実施する。
- ・ その他 : 害虫駆除・廃棄物処理・消毒液設置

指摘事項がある場合には必要に応じて監視・指導票を営業者に交付する。

宿泊衛生対策（３）

監視指導（旅館・ホテル以外）



転用施設の監視指導

県・市町村から情報提供があった場合、必要に応じ当該施設に対し、監視指導を実施します。

転用施設監視

監視は「宿泊衛生対策実施要領に記載のある転用施設における留意事項」を措置基準により行う。

【留意事項】（一部抜粋）

① 施設内の各設備（客室・洗面所・便所・浴槽等）について

- ・各設備及び施設周囲は毎日1回以上清掃を行うこと
- ・寝具は清潔なものを、宿泊者数に応じた数を準備すること
- ・浴槽水は原則毎日又は客室の使用毎に完全換水とし、共同浴室の浴槽水についてはレジオネラ属菌の検査を行うこと
- ・宿泊者が洗濯できるように配慮すること

② 衛生管理について

- ・衛生管理責任者に当たる施設責任者を選任すること
- ・施設責任者は、宿泊衛生講習会等を必ず受講し、衛生知識の向上を図ること
- ・大会期間中は「宿泊衛生自主管理表」を作成し、自主管理を徹底すること

③ その他

- ・宿泊者名簿を揃えること。
- ・飲料水は水道水を使用すること。ただし、やむを得ず井戸水を使用する際は水源及びその周囲の汚染防止に努め、飲料水水質検査を実施すること
- ・消毒液を配置するなど感染症予防に努めると共に、施設運営従事者、宿泊者の健康状態を確認し、感染症疑い時には必要に応じ医療機関受診を促すこと

今後のスケジュール

衛生対策の推進計画

推進スケジュール

両大会の成功に向け、以下のスケジュールで衛生対策を行います。

期間	主な取組事項	
	食品衛生	宿泊衛生
令和8年度中	- 対象施設への監視指導の開始 - 衛生講習会の実施（既存研修会活用、4回程度予定） - 食中毒等健康被害発生時の対応フローの確認	- 宿泊施設リスト(20施設)に基づき、監視開始 - 衛生講習会の実施 - 転用施設等の届出があった場合の施設への監視 - レジオネラ属菌検査未実施施設への指導
令和9年4月～ 大会開催前	- 対象施設への監視 - 追加・変更施設の把握と対応 - 臨時営業施設の届出受付・指導 - 衛生講習会の実施（対象施設の衛生管理者又は営業者全てが最低1回は受講することとする）	- 宿泊施設リストに基づく監視指導の実施 - 衛生講習会の実施 - 追加施設の把握及び監視指導の実施 - レジオネラ属菌検査未実施施設への指導
大会期間中	- 必要に応じた巡回監視 - 苦情・相談対応、緊急事案への即応体制維持	

課題認識

衛生対策を推進していく中で、以下の課題が見えてきました。

項目	課題点	解決法
1 対象施設の把握	- 追加の営業希望施設の把握。 - 競技当日の臨時営業施設の把握等	- 各市町・衛生管理課との連携強化 - 各施設への届出の周知
2 人員不足	- 対象施設数に対する監視指導員数 - 対象施設以外の営業施設への監視 - 競技当日の対応 - 食中毒等健康被害発生時の対応	- 食品衛生指導員への協力依頼 - 食品・宿泊の合同監視等による監視の効率化 - 聞き取り調査の効率化・他部署への応援依頼
3 市町との連携	- 小林市：専門委員会等の実施 - えびの市：連携会議等未実施 - 高原町：連携会議等未実施	各市町との調整会議の実施
4 大会期間中	- 施設数に対する監視指導員数 - 食中毒等健康被害発生時の対応	- 食品衛生指導員への協力依頼 - 聞き取り調査の効率化・他部署への応援依頼

- 今後新たな課題が判明した場合は各市町担当者及び衛生管理課等と協力して対応していく。

まとめ

来県される方々に楽しんでいただくために

【保健所の役割】

- 1 施設監視・講習会をとおして営業者・責任者に改めて衛生管理の徹底を指導する。
- 2 営業者・責任者に対し、普段とは異なる状況への対応を周知徹底する。
- 3 食品、宿泊に対する相談、特に国スポ・障スポ関連についての相談に対し、随時対応を行う。
- 4 食中毒等健康被害発生時には、周到な準備及び迅速な対応により最小限の被害となるよう努める。
- 5 市町担当者と連携し、安心・安全な国スポ・障スポの実施を目指す。