

三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会

第4回 医事・衛生専門委員会



とこまる

三重とこわか国体

第76回国民体育大会 2021年 9月25日(土)~10月5日(火)

ときめいて人 かがやいて未来 2021

三重とこわか大会

第21回全国障害者スポーツ大会 2021年 10月23日(土)~10月25日(月)



令和2年1月29日(水)

合同ビル 第3会議室

三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会
第4回 医事・衛生専門委員会 次第

日時：令和2年1月29日（水）10時00分～12時00分

会場：合同ビル 4階 第3会議室

1 開 会

2 あいさつ

3 説明・報告事項

- (1) 三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会
医事・衛生専門委員会委員の変更 P 2
- (2) 三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会 開催準備経過 P 3
- (3) 「いきいき茨城ゆめ国体」・「いきいき茨城ゆめ大会」の
医事・衛生関係業務の概要 P 5
- (4) 救護所における医師・看護師等の確保 P 9
- (5) 弁当調製施設調査結果 P 10

4 審議事項

- (1) 三重とこわか大会医療救護要項（案） P 12
- (2) 三重とこわか国体・三重とこわか大会医療救護実施要領（案） P 14
- (3) 三重とこわか国体・三重とこわか大会防疫対策実施要領（案） P 20
- (4) 三重とこわか国体・三重とこわか大会食品衛生対策実施要領（案） P 24
- (5) 三重とこわか国体市町医療救護業務推進指針（案） P 61
- (6) 三重とこわか国体・三重とこわか大会弁当調達要項（案） P 68

5 その他

- (1) 今後のスケジュール P 74
- (2) 輸送・宿泊対策への協力依頼 P 75

6 閉 会

【別冊資料】

- (1) 三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会
医事・衛生専門委員会委員名簿 P 1
- (2) 三重とこわか国体・三重とこわか大会 各種計画等作成状況 P 2
- (3) 第76回国民体育大会 医事・衛生基本方針 P 3
- (4) 第21回全国障害者スポーツ大会 医事・衛生基本方針 P 4
- (5) 第76回国民体育大会 医事・衛生基本計画 P 5
- (6) 三重とこわか国体 医療救護要項 P 7
- (7) 第76回国民体育大会 防疫対策要項 P 9
- (8) 第76回国民体育大会 食品衛生対策要項 P 10

三重とわか国体・三重とわか大会実行委員会

医事・衛生専門委員会委員の変更

第3回医事・衛生専門委員会(平成31年1月30日)以降における委員の変更について、三重とわか国体・三重とわか大会実行委員会会則第13条第4項の規定により報告します。

(順不同：敬称略)

選出区分	所属機関・団体・役職名	旧	新
衛生関係	三重県保健所長会 会長	中山 治	林 宣男
医療関係	一般社団法人三重県病院協会 事務局長	家田 博昭	山下 慎一
県関係	三重県医療保健部地域医療推進課 課長	島田 晃秀	松浦 元哉
	三重県環境生活部廃棄物対策局 廃棄物・リサイクル課 課長	井村 欣弘	有富 啓修

三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会 開催準備経過
(第3回医事・衛生専門委員会以降)

年度	月	日	開催準備	主 な 内 容
平成 30 年度	1	30	第3回医事・衛生専門委員会の開催	「医療救護要項(三重県案)」について審議
	2	5	第1回全国障害者スポーツ大会専門委員会の開催	「オープン競技の選定」(案)、「競技用具等整備要項」(案)、「競技役員等編成要項」(案)、「開催基本計画」(案)について審議
	2	8	第12回総務企画専門委員会の開催	「文化プログラム実施基本方針」(案)、「自衛隊協力要請基本方針」(案)、「記録業務基本計画」(案)、「デモンストレーションスポーツ実施基準要項」(案)、「会場地市町における開催施設の変更」(案)について審議
	2	18	第9回広報・県民運動専門委員会の開催	「ポスター制作手続き」(案)、「広報・県民運動専門委員会部会設置要項の改正」(案)について審議
	2	18	第2回馬事衛生専門委員会の開催	「馬事衛生対策要項」(案)について書面により決定
	2	19	第3回宿泊専門委員会の開催	「宿泊料金(三重県案)」、「合同配宿実施方針」(案)、「みえの“食”提供方針」(案)について審議
	2	25	第3回式典専門委員会の開催	「式典基本計画」(案)について審議
	3	12	第4回輸送・交通専門委員会の開催	輸送・交通業務における課題について意見交換
	3	18	第1回常任委員会の開催	「会場地市町における開催施設の変更」、「文化プログラム実施基本方針」、「自衛隊協力要請基本方針」、「記録業務基本計画」、「式典基本計画」、「三重とこわか大会 オープン競技の選定」について決定
令和 元 年度	5	17	第13回市町連絡調整会議の開催	「生徒・児童の国体行事参加に係る取扱」、「炬火イベントの検討」、「各市町の郷土料理レシピ集等の情報提供」、「三重とこわか大会 オープン競技」等について説明
	6	12	第4回式典専門委員会の開催	「炬火トーチの制作手続き」(案)、「式典専門委員会部会設置要項」(案)について決定

令和元年度	6	13	三重とこわか国体競技会場の変更等の決定等	日本スポーツ協会 国体委員会において第76回国民体育大会の「競技会場の変更(ソフトボール)」、「宿泊料金」の決定及び「医療救護要項」の承認
	6	25	第13回総務企画専門委員会の開催	「デモンストレーションスポーツ実施競技及び競技団体の名称変更」(案)、「会場地市町における開催施設の変更」(案)、「競技別リハーサル大会の承認」(案)について審議
	6	26	第2回全国障害者スポーツ大会専門委員会の開催	「情報保障環境整備基本方針」(案)、「情報支援ボランティア募集要項」(案)、「資格審査実施要項」(案)、「全国障害者スポーツ大会専門委員会部会設置要項」(案)、「移動支援ボランティア募集要項」(案)について審議
	7	25	第2回常任委員会の開催	「会場地市町における開催施設の変更」について審議・決定
	7	25	第2回総会の開催	「事業報告」、「収支決算」等について審議・決定
	8	27	第5回式典専門委員会の開催	「式典実施計画(素案)」(案)について審議
	8	29	三重とこわか国体競技会場等の変更の決定	日本スポーツ協会 国体委員会において第76回国民体育大会の「競技会場等の変更(スポーツクライミング)」の決定
	9	20	第10回広報・県民運動専門委員会の開催	「ポスターデザインの選定」(案)、「運営ボランティアの募集」(案)について審議
	10	25	第6回式典専門委員会の開催	炬火トーチデザインの決定
	11	18	第14回市町連絡調整会議の開催	「装飾品の基本配色の提示」、「職員のサービスの取扱いに係る補足説明」、「文化プログラムに係る事前調査」、「広報・県民運動の取組」、「炬火イベント実施内容調査」等について説明
	12	17	第7回式典専門委員会の開催	「式典実施計画(中間案)」(案)について審議

「いきいき茨城ゆめ国体」・「いきいき茨城ゆめ大会」の
医事・衛生関係業務の概要

1 実施状況

(1) 会期

○いきいき茨城ゆめ国体（第74回国民体育大会）

会 期：令和元年 9月28日（土）～10月 8日（火）

会期前実施競技：令和元年 9月 7日（土）～ 9月16日（月）

○いきいき茨城ゆめ大会（第19回全国障害者スポーツ大会）

会 期：令和元年10月12日（土）～10月14日（月）

※全日程中止（台風接近による影響を考慮。）

○総合リハーサル

いきいき茨城ゆめ国体：令和元年9月21日（土）

いきいき茨城ゆめ大会：令和元年9月22日（日）

(2) 参加者数 令和元年10月8日現在速報値

区 分		選手・監督	大会関係者	観覧者	合 計
総合開会式 9/28（土）		4,240	11,372	10,546	26,158
総合閉会式 10/8（火）		1,531	6,042	5,729	13,302
競技会	正式・特別	※競技会の参加者数は、速報値のため 合計のみ記載			660,772
	公開				7,797
	デモスポ				40,758
合 計		—	—	—	748,787

2 医療救護対策

(1) 医療救護体制の整備

ア 総合リハーサル、総合開・閉会式及び競技会の会場等において、救護本部及び救護所を設置し、医師等による応急処置を実施。また、救急自動車の会場への配備を行うとともに、移送先医療機関を確保した。

イ ドーピング禁止物質を含有する医薬品が配備されないよう、配備予定医薬品の調査及び関係機関の確認が行われ、各救護所に医薬品を配備した。

また、全会場及び全移動救護班に AED を配備した。

(2) 医療救護体制の周知

負傷・発病時の対応、救急医療情報及びドーピング対策について記載された宿泊・医療救護のしおりを作成し、各都道府県体育・スポーツ協会、競技団体、宿泊施設等に配付した。

○救護所の設置状況及び人員配置状況（会期前実施競技含む）

（※延べ数）

行事・競技	救護所数	各配置人員				
		医師	歯科医師	看護師	保健師	合計
総合リハーサル	2	2	0	3	3	8
総合開会式	5	5	0	5	5	15
総合閉会式	5	4	0	4	4	12
正式・特別競技	87	195	36	227	444	902
合計	99	206	36	239	456	937

※傷病者の早期発見のため、移動救護班を総合開・閉会式において、それぞれ11班編成した。

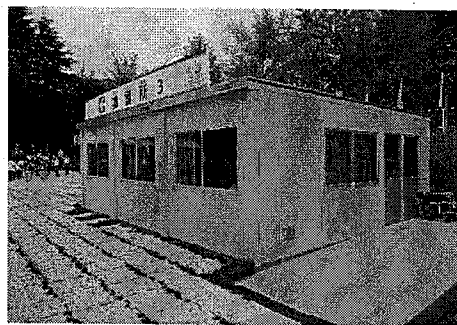
○救護所処置の状況（会期前実施競技含む）

（単位：人）

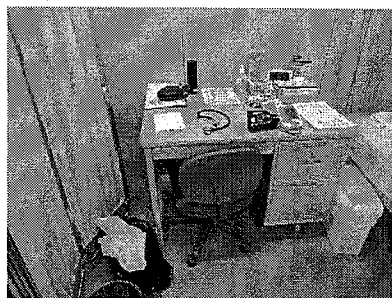
区分	総合リハーサル		総合開会式		総合閉会式		正式・特別競技	
	処置数	救急搬送	処置数	救急搬送	処置数	救急搬送	処置数	救急搬送
選手、監督	0	0	2	0	0	0	507	38
観客、補助員等	12	0	32	2	5	0	415	16
合計	12	0	34	2	5	0	922	54

※総合リハーサル及び総合開・閉会式において、処置数が最も多かった症状は熱中症の7件で、次に多かったのが胃腸障害と創傷で6件であった。

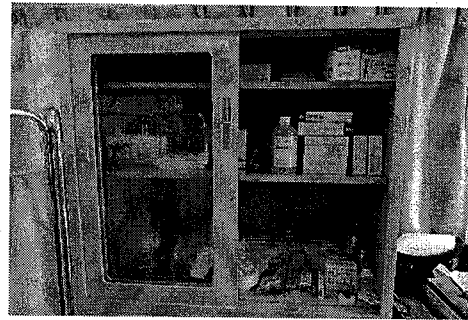
※競技会場において、処置数が多かった主な症状は創傷260件、打撲98件、熱中症77件、捻挫54件であった。



<救護所外観>



<救護所内部>



＜医薬品等＞

3 防疫対策

(1) 防疫体制の整備

感染症患者が発生した場合に迅速に対応できるよう、各市町実行委員会、衛生担当課などの関係機関の連絡体制を整備した。

(2) 防疫に関する啓発

大会参加者等が利用する食品提供施設及び宿泊施設の従事者等を対象に、感染症の発生を予防するための衛生講習会を開催した。また、嘔吐物の処理方法、基本的な手洗いについて等のリーフレットにて啓発を行った。

4 食品衛生対策

(1) 食品衛生管理体制の整備

大会参加者等が利用する食品提供施設及び宿泊施設に対し、施設内の衛生管理、食品の衛生的な取扱い等について監視指導を実施した。

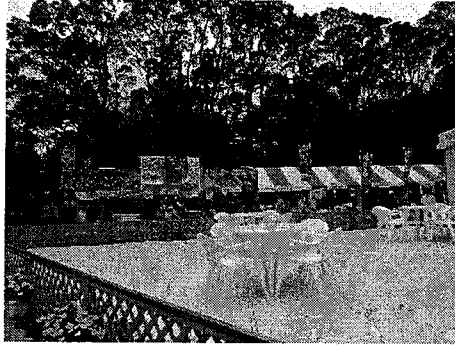
また、開催期間中は、食品衛生監視員による臨時出店施設等への巡回指導を行った。会場で配布する弁当については、保冷車での搬入を行うとともに、弁当引換所では引換時に保冷車から出して配付するなど衛生面に留意した。

○弁当発注数

日 程		式典弁当	一般弁当	計
国 体	式典総合リハ(9/21)		6,220	6,220
	総合開会式(9/28)	4,636	8,216	12,852
	総合閉会式(10/8)		3,895	3,895
	国 体 小 計 ①	4,636	18,331	22,967
大 会	式典リハ(9/22)		3,250	3,250
	公式練習(10/11)		8,573	8,573
	開会式・競技1日目(10/12)	4,492	13,909	18,401
	競技2日目(10/13)		12,276	12,276
	閉会式・競技3日目(10/14)	3,419	10,371	13,790
	大 会 小 計 ②	7,911	48,379	56,290
合 計 (① + ②)		12,547	66,710	79,257

※式典弁当：式典会場で選手・監督等に提供する弁当。献立内容等を県実行委員会が指定。

※一般弁当：式典会場（ボランティア・実施本部員等）及び競技会場で提供する弁当。



<臨時出店施設>

(2) 食品衛生に関する啓発

大会参加者等が利用する食品提供施設及び宿泊施設の従事者等を対象に、食品衛生の向上のため、食品衛生講習会を実施するとともに、衛生対策の手引きを配付した。

5 環境衛生対策

(1) 廃棄物の発生抑制及びリサイクルの促進

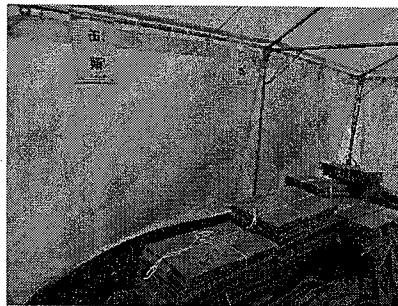
会場内にごみ箱を設置し、分別回収を行うとともに、廃棄物の再資源化に努めた。
なお、総合開・閉会式の弁当ガラについては、産業廃棄物業者に回収・処分を委託し、弁当ガラの分別作業をなくすことで、人的負担を軽減した。

(2) 会場及びその周辺の美化

総合開・閉会式会場及び競技会場を巡回して、衛生美化活動（ごみ拾い、ごみ回収等）を実施した。



<分別回収>



<ごみ集積所>

救護所における医師・看護師等の確保

1 医師・看護師必要見込み者数

各市町に照会した国体競技会における医療従事見込み者数調査(第一次)結果、国体総合開・閉会式及び障害者スポーツ大会における医療従事見込み者数を算出した結果、必要となる医師は延べ377人、歯科医師は延べ17人、看護師は延べ540人であった。

行事・競技		医師	歯科医師	看護師	担当
国体	総合リハーサル	3	0	4	県
	総合開会式	5	0	8	
	競技会	266	14	417	市町
	総合閉会式	5	0	8	県
	国体計	279	14	437	
障害者スポーツ大会	リハーサル大会	23	0	23	県
	開・閉会式リハーサル	3	0	4	
	開会式	5	0	8	
	公式練習	16	0	15	
	競技会	46	3	45	
	閉会式	5	0	8	
	障スポ大会計	98	3	103	
合計	377	17	540		

※人数は延べ人数

2 関係機関との協議状況

救護所における医師・看護師等の確保のため、三重県医師会、三重県病院協会、三重大学医学部附属病院、三重県歯科医師会、三重県看護協会を訪問し、医療従事見込み者数調査結果を報告し、派遣等についての協力依頼を行った。

関係機関への相談の結果、医師の確保については、郡市医師会、病院、三重大学医学部附属病院の順に依頼することとなった。

看護師については、医師と同様に依頼を行い、最終的に確保できない場合は、三重県看護協会に依頼する。

歯科医師については、三重県歯科医師会に見込み者数結果を送付した。

3 現在の状況と今後の予定

12月より郡市医師会を訪問し、医師・看護師の派遣依頼を始めており、年度内にはすべての医師会に依頼し、結果を取りまとめる(並行して必要見込み者数の精査も実施)。

郡市医師会からの派遣では確保ができない場合は、広域調整も含め病院に対して依頼していく。

歯科医師については、今後、見込み者数調査結果及び派遣条件を含めて調整していく。

《参考》謝金

(医師) 60,000円/日: 4時間以内30,000円、4時間を超える場合は、1時間ごとに7,500円加算
(看護師) 13,000円/日: 4時間以内6,500円、4時間を超える場合は、1時間ごとに1,625円加算

弁当調製施設調査結果

1 調査目的

- (1) 三重とこわか国体及び三重とこわか大会（以下「両大会」という。）に参加する選手・監督等に提供する昼食弁当が円滑かつ確実に調達できるよう、県内の弁当調製施設の概要及び弁当調製能力等を把握する。
- (2) 調査結果は市町実行委員会に提供し、県及び市町実行委員会がそれぞれ策定する「弁当調達要項」及び「弁当調製施設選定基準」等の基礎資料とする。
- (3) 弁当調製施設に対し、令和3年に開催する、国体・障スポの開催を周知する。

2 調査対象施設

三重県内の食品営業法の営業許可を受けて営業している「飲食店営業」のうち、業態が「仕出し屋・弁当屋」である施設のうち、以下の施設を除く。

- (1) 寿司、パン、ピザ、カレー、ローストビーフ、おにぎり、からあげ等の専門店、持ち帰り専門店及び高齢者向け宅配弁当調製施設、介護施設、給食センター、高等学校調理科、調理専門学校、事業所内飲食店・食堂、旅館、喫茶店、スナック等など、国体・障スポにおける昼食弁当の調製に適さない施設
- (2) 営業の実態が把握できない施設

3 調査内容

施設概要、調製能力、配達・回収方法、衛生管理体制等に関する事項

4 対象施設数

429 施設（令和元年6月末時点）

5 調査基準日

令和元年7月1日現在

6 調査結果（令和元年10月1日時点）

回答数 244 施設（調査票及び電話による聞き取り）：56.9%

○施設概要

- ・調査回答のあった244施設のうち、現時点で両大会への協力が可能と回答した施設は81施設。

- ・協力可能と回答した 81 施設のうち、1日あたりの最大調製可能食数が 500 食以下の施設が 55 施設であり、半数以上を占める。1,000 食以上調製可能な施設は 19 施設。

1日あたりの 最大調製可能食数	
100食以上	65社
200食以上	51社
300食以下	43社
500食以上	32社
1,000食以上	19社

提供可能食数計	21,880食
提供可能食数計	18,500食

7 結果まとめ

- (1) 両大会への協力可能な施設が少なく、また、最大調製可能食数が 500 食以上の施設も少ないため、必要食数を確保することが困難な状況にある。

※インターハイでは、県内の施設だけで必要食数を確保することができず、県外の施設を利用した。

- (2) 衛生管理上、保冷車等での弁当配達・配付までの会場での待機が望ましいが、保冷車等での配達・会場待機が可能と回答した施設は半数以下であり、配達面での課題もある。

- (3) 総合開・閉会式等に提供する弁当は、実行委員会が容器・献立を指定するが、指示する価格・容器での提供可能施設は 45 施設、指定する献立内容及び食材での調製可能施設は 34 施設であった。

※以上のような課題が明らかとなったため、今後対応策を検討していく。また、施設に対して訪問による聴き取り調査を行っていく。

三重とこわか大会 医療救護要項（案）

1 趣旨

この要項は、「第21回全国障害者スポーツ大会医事・衛生基本方針」に基づき、第21回全国障害者スポーツ大会「三重とこわか大会」（以下「大会」という。）における医療救護に万全を期するため、必要な事項を定めるものとする。

2 実施方法

三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会（以下「県実行委員会」という。）は、医療機関及び関係団体等の協力を得て、医療救護を実施する。

3 実施区分

県実行委員会は、次の区分における医療救護を実施する。

- (1) 開・閉会式会場及びその周辺
- (2) 競技会場及び練習会場
- (3) 県実行委員会主催の大会関連イベント会場等
- (4) 宿泊施設

4 実施業務

医療救護業務は、次の事項を実施する。

(1) 医療救護体制の整備

ア 救護本部の設置

会場等における医療救護業務の総括、関係各所との連絡調整等を担うため、救護本部を設置する。

イ 救護所の設置等

(ア) 会場等における傷病者の応急処置及び関係医療機関との連絡調整等を担うため、救護所を設置する。

(イ) 救護所には、必要に応じて医薬品、医療器具、AED（自動体外式除細動器）、その他の物品等を配備する。

なお、ドーピング禁止物質を含有する医薬品は配備しない。

(ウ) 救護所には、救護班及び必要に応じて移動救護班を配置する。

(エ) 救護班は、医師、歯科医師、看護師、保健師、アスレティックトレーナー及び事務職員等により、必要に応じた編成とする。

ウ 応急処置の実施

救護班及び移動救護班は、傷病者の応急処置、医療機関その他関係機関

との連絡調整等、必要な措置を行う。

エ 救急自動車の配備

救急自動車等の配備については、別途関係機関と協議して定める。

オ 医療機関の確保等

傷病者が発生した場合に備え、医療機関その他関係機関の確保や緊急時の連絡体制を整備する。

(2) 医療救護体制の周知

傷病発生時の患者への対応が適切に図られるよう、大会参加者等や宿泊施設に対しては、各種通知や案内、ホームページ等の活用により、広域的かつ効果的な周知を図る。

5 その他

(1) 救護所及び救急自動車等において要した経費を除き、医療費は全て受診者が負担する。

(2) この要項に定めるもののほか、医療救護の実施に関して必要な事項は、別に定める。

三重とこわか国体・三重とこわか大会 医療救護実施要領（案）

1 趣旨

この実施要領は、「三重とこわか国体医療救護要項」及び「三重とこわか大会医療救護要項」に基づき、第76回国民体育大会「三重とこわか国体」及び第21回全国障害者スポーツ大会「三重とこわか大会」（以下「両大会」という。）において、三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会（以下「県実行委員会」という。）が実施する医療救護に関して必要な事項を定める。

2 両大会の開・閉会式における医療救護

(1) 救護本部の設置

- ア 救護本部設置計画を作成し、人員の配置及び必要な物品について配備するとともに、通信連絡体制を整備する。
- イ 救護班及び移動救護班と連絡調整を行い、医療救護業務を統括する。
- ウ 医療機関に搬送する必要がある傷病者が発生した場合は、直ちに救急自動車等の出動を要請し、搬送措置を講じる。
- エ 開設時間は、会場の開場（開門）1時間前から終了30分後までとし、必要に応じて変更する。
- オ 当日の業務終了後、「処置記録兼診療依頼書（第1号様式）」、「移動救護対応記録（第2号様式）」、「取扱傷病者一覧表（第3号様式）」をとりまとめる。
- カ 医療機関に搬送した傷病者については、その後の症状経過を把握するよう努める。
- キ 傷病者に関する情報を記録し、関係者からの問い合わせに対応する。
- ク 会期に応じて、会場地域の休日診療・救急当番一覧表を作成する。

(2) 救護所の設置

- ア 救護所の設置計画及び救護班配置計画を作成し、効果的な場所に、適切な数の救護所の設置及び救護班の配置をするとともに、通信連絡体制を整備する。
- イ 内部は、衛生管理に留意するとともに、外部から見えないように配慮する。
- ウ 救護班には、必要に応じて担当区域内を巡回する移動救護班を編成する。なお、班の編成及び担当区域は、別に定める。
- エ 救護所及び移動救護班に配備する医薬品、医療器具、AED（自動体外式除細動器）、その他必要な物品等を決定し、調達及び配備する。なお、ドーピング禁止物質を含有する医薬品は、配備しない。
- オ 開設時間は、総合開・閉会式会場等の開場（開門）1時間前から終了30分後までとし、必要に応じて変更する。
- カ 赤十字の標章を表示し、必要な場所に案内標識を設置する。

(3) 応急処置の実施

救護班及び移動救護班は、傷病者の早期発見及び応急処置を行うとともに、以下の事務処理を行う。なお、移動救護班は必要な場合、最寄りの救護所へ傷病者を搬送する。

- ア 救護班は、第1号様式及び第3号様式に所定の事項を記載する。

- イ 移動救護班は、第2号様式及び第3号様式に所定の事項を記載する。
- ウ 傷病者を医療機関に搬送する必要がある場合は、救護本部に連絡する。
- エ 医療機関に搬送する傷病者に対し、第1号様式の写しを交付する。
- オ 当日の業務終了後、第1号様式、第2号様式、第3号様式を救護本部に提出する。

(4) 救急自動車の配備

関係機関と協議し、配備する場合には、適切な場所に、適切な台数を配備する。

(5) 医療機関の確保等

関係団体等と連携し、傷病者が円滑に医療機関を受診できるよう救急医療体制を整える。

(6) 両大会リハーサルにおける医療救護は、上記2(1)～(5)に準じて実施する。

3 競技会場及び練習会場における医療救護

救護所の設置、救護班の業務その他の医療救護に必要な事項については、上記2に準じ、必要な医療救護体制を整備する。

4 県実行委員会主催の両大会関連イベント会場等における医療救護

イベント内容等に応じ、必要な医療救護体制を整備する。

5 宿泊施設における医療救護

宿泊施設に対し、選手・監督、役員、視察員、報道員及びその他関係者が宿泊施設で発病・負傷した場合、医療機関の紹介又は救急自動車の出動要請等を行うとともに、速やかに、県実行委員会に報告するよう周知徹底を図る。

6 医療救護体制の周知

傷病者発生時に患者への対応が適切に行われるよう、両大会参加者や宿泊施設等に対して、以下の方法等により周知を行う。

- (1) リーフレット等の作成及び配布・掲示
- (2) 県実行委員会等のホームページへの掲載

7 業務マニュアルの作成及び研修の実施

医療救護に従事する実施本部員等を対象とした業務マニュアルを作成し、研修を実施する。

8 その他

- (1) 服装は、医療救護関係者であることが分かるよう配慮する。
- (2) 傷病者のプライバシーの保護に努める。
- (3) この要領に定めるもののほか、医療救護の実施に関して必要な事項は、別に定める。

処置記録兼診療依頼書

取扱救護所				発行番号	No.
発症場所		式典中・競技中・観戦中・移動中 その他 ()		発行日時	令和 年 月 日
傷病者情報	ふりがな 氏名			参加区分	選手・監督・役員・観客 その他 ()
	生年月日	M・T・S・H・R	男・ 女	競技/会場	競技名 () 会場名 ()
	他	年 月 日生 歳		宿舎の名称	
	住所 連絡先	都道府県名 ()		付添者	(TEL - -)
		(TEL - -)			
保険証所持の有無		有 ・ 無			
応急手当の内容		1 傷病内容 胃腸障害、感冒、貧血、頭痛、熱中症、疲労、眼症、耳症、打撲、捻挫、骨折、脱臼、筋腱断裂、挫創、切創、裂創、歯牙の外傷、その他 ()			
		2 受傷部位 ()			
		3 発症(事故)原因 ()			
		4 現病歴 ()			
		5 既往歴 ()			
		6 処置内容(処置時間: 時 分) ()			
		7 使用医薬品 ()			
		8 備考 () 体温 (°C)、 血圧 (/ mmHg)、 脈拍 (/回)			
		9 搬送 (有 ・ 無) 救護所医師等氏名			

移送先医療機関 担当医 様

(三重とこわか国体 ・ 三重とこわか大会)において発症した上記の者に対する診療をお願いいたします。

令和 年 月 日

三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会
会 長 鈴木 英敬

本書を医療機関へ送付すること並びに搬送先医療機関から三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会に返送することについては、個人情報の保護に万全を期すとともに国民体育大会・全国障害者スポーツ大会の統計資料に利用すること以外には使用しないことを条件に承諾します。

同意欄 (署名)

FAX送信票

宛 先 : 三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会事務局

医療救護担当者あて

FAX番号 059-000-0000

下記診療内容欄等に記入後、この用紙を、三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会事務局まで当日中にFAXでご送付いただきますようお願いいたします。

診 療 内 容	1 傷病名	[]
	2 治療内容・使用医薬品	[]
	3 その他	[]
診療医師名		
発 信 者 名	医療機関名	担当者 (所属)
	住所	(氏名)
	TEL	FAX

【救護所で記載】

取扱救護所	診療依頼書発行番号
-------	-----------

※ ご不明な点等ございましたら、下記までご連絡ください。

三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会事務局

TEL 059-000-0000

移動救護(班)対応記録

月 日 ()

No.	時間	場所	区分	傷病者情報	傷病内容	対応
			選手 監督 役員 観客 式典出席者 他()	(氏名) (住所) (TEL)		第 救護所へ移送
			選手 監督 役員 観客 式典出席者 他()	(氏名) (住所) (TEL)		第 救護所へ移送
			選手 監督 役員 観客 式典出席者 他()	(氏名) (住所) (TEL)		第 救護所へ移送
			選手 監督 役員 観客 式典出席者 他()	(氏名) (住所) (TEL)		第 救護所へ移送
			選手 監督 役員 観客 式典出席者 他()	(氏名) (住所) (TEL)		第 救護所へ移送

取扱傷病者一覧表

国体開会式・国体閉会式
大会開会式・大会閉会式・大会競技会

月 日 ()

救護所・救護班

区分	取扱傷病者数						医療機関搬送者の数						
	選手	監督	役員	観客	その他	計	選手	監督	役員	観客	その他	計	
胃腸障害													
感冒													
貧血													
頭痛													
熱中症													
疲労													
眼症													
耳症													
打撲													
捻挫													
骨折													
脱臼													
筋腱断裂													
(挫・切・裂)創													
歯牙の外傷													
その他													
合計													

三重とこわか国体・三重とこわか大会防疫対策実施要領（案）

1 趣旨

この要領は、「第76回国民体育大会防疫対策要項」に基づき、三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会（以下「県実行委員会」という。）、会場地市町実行委員会（以下「市町実行委員会」という。）及び関係機関・団体等が、第76回国民体育大会「三重とこわか国体」及び第21回全国障害者スポーツ大会「三重とこわか大会」（以下「両大会」という。）において実施する防疫対策に関して、必要な事項を定めるものとする。

2 実施内容

(1) 防疫体制の整備

ア 緊急連絡体制の整備

両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、別記により緊急連絡体制を整備する。

イ 感染症の発生予防

県保健所及び四日市市健康福祉部衛生指導課（以下「四日市市保健所」という。）は、両大会参加者に食品を提供する施設の営業者又は食品衛生責任者に対し、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、「三重とこわか国体・三重とこわか大会食品衛生対策実施要領」（以下「食品衛生対策実施要領」という。）の別紙1～4の「食品関係施設の営業者等が遵守すべき事項」に準ずるものとする。

ウ 感染症患者の発生時の措置

県保健所及び四日市市保健所（以下「保健所」という。）は、両大会参加者に感染症患者（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導・助言を行い、まん延の防止に努める。

また、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講じる。

(2) 防疫に関する啓発

ア 広報活動の実施

手洗いの励行等基本的な感染症対策及び両大会期間中に流行する可能性が高い感染症の予防対策等について、以下により広報活動を実施する。

(ア) 県実行委員会は、三重県医療保健部薬務感染症対策課（以下「薬務感染症対策課」という。）と連携し、次の方法等により広報活動を実施する。

- a 啓発用ポスター・リーフレットの作成及び市町・関係団体等への配布・掲示
 - b 広報誌・ホームページ等県広報媒体を活用したPR
 - c 県実行委員会ホームページへの掲載
- (イ) 市町実行委員会は、保健所及び市町と連携し、次の方法等により広報活動を実施する。
- a 県実行委員会が作成した啓発媒体の配布・掲示
 - b 広報誌・ホームページ等市町広報媒体を活用したPR
 - c 各種講習会及びイベント等を活用したPR

イ 衛生講習会の実施

保健所は、宿泊施設及び食品提供施設の従事者等に対し、「食品衛生対策実施要領」に定める衛生講習会を実施する。

(3) 感染症予防に関する衛生備品の配備

県実行委員会及び市町実行委員会は、両大会期間中における感染症の発生予防及びまん延防止のため、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やマスク等の配備を行う。

なお、市町実行委員会が担当する国体競技会場等については、市町実行委員会が配備するものとする。

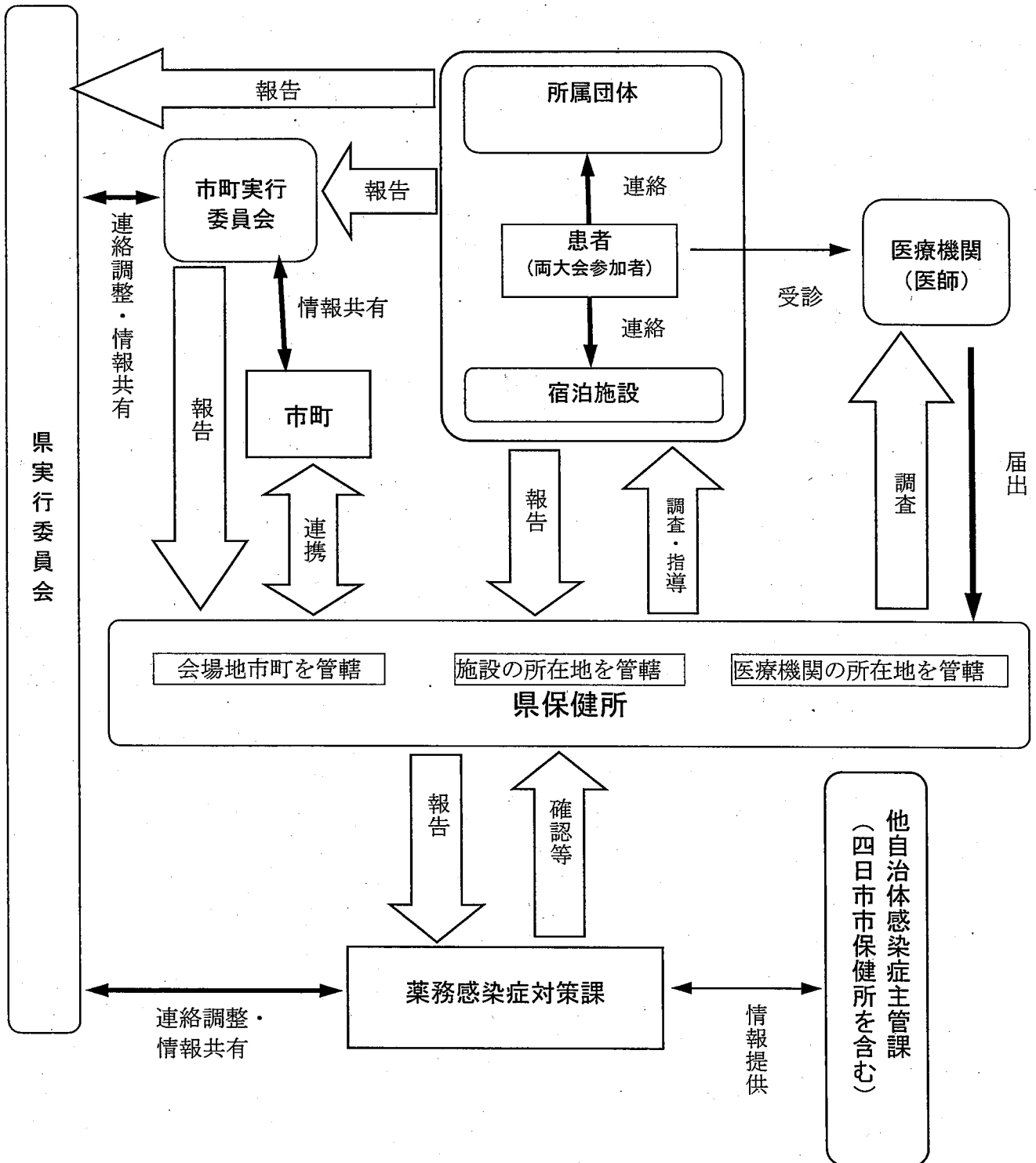
また、食品関係施設、宿泊施設等については、「食品衛生対策実施要領」に定める衛生講習会において、保健所が衛生備品の配備について指導する。

3 その他

- (1) この要領に定めるもののほか、必要な事項は県実行委員会と薬務感染症対策課及び四日市市保健所が協議のうえ、別に定めるものとする。
- (2) 市町実行委員会を組織していない市町にあっては、「市町実行委員会」を「会場地市町」に読み替える。

感染症（疑いを含む）発生時の緊急連絡体制

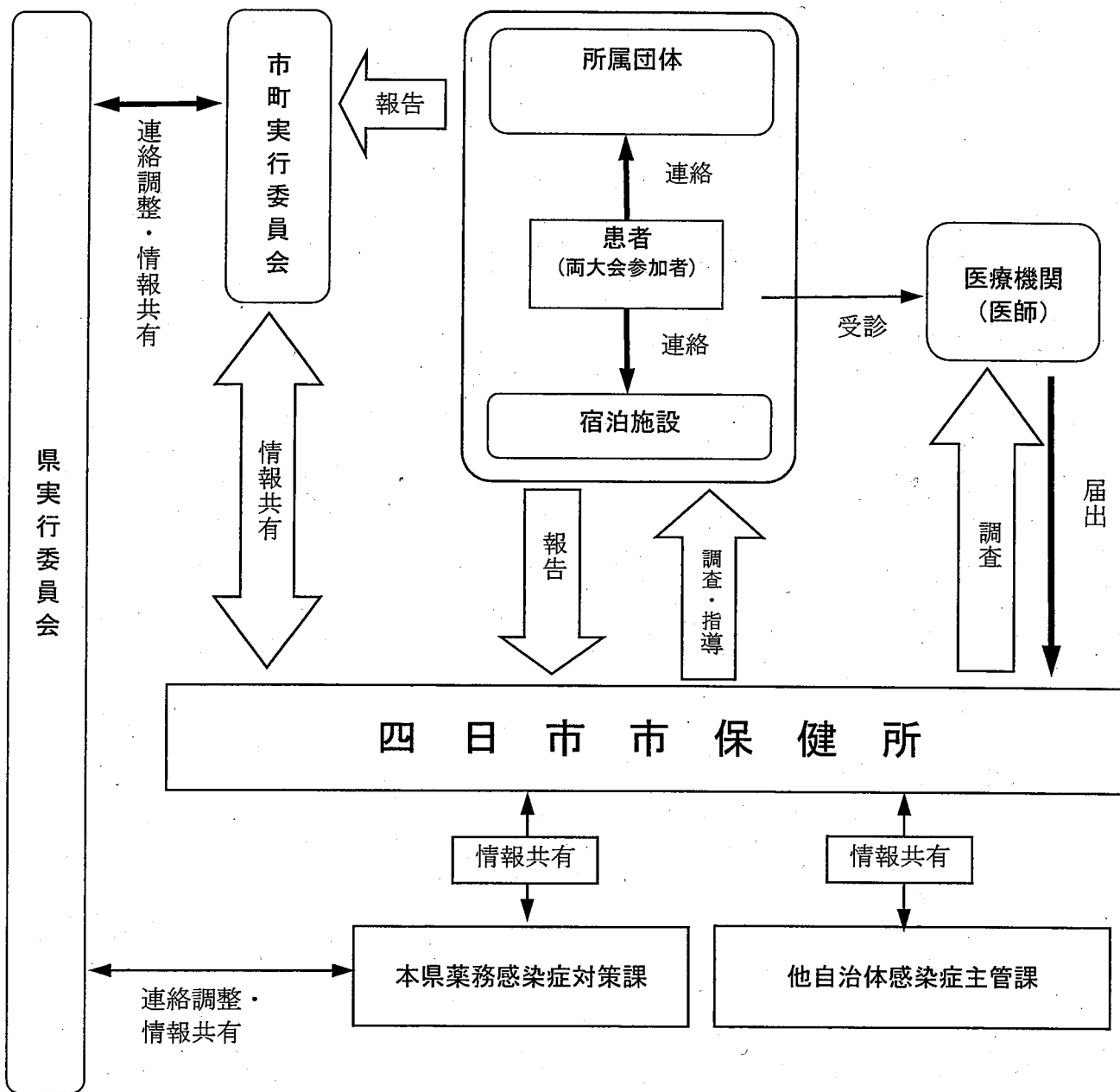
※四日市市保健所を除く三重県



- ◆ 感染症が疑われる患者には、速やかに医療機関を受診させるとともに、管轄する保健所に連絡するよう、宿泊施設及び所属団体等に周知する。

感染症（疑いを含む）発生時の緊急連絡体制

※四日市市



◆ 感染症が疑われる患者には、速やかに医療機関を受診させるとともに、管轄する保健所に連絡するよう、宿泊施設及び所属団体等に周知する。

三重とこわか国体・三重とこわか大会 食品衛生対策実施要領（案）

1 趣旨

この要領は、「三重とこわか国体食品衛生対策要項」に基づき、三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会（以下「県実行委員会」という。）、会場地市町実行委員会（以下「市町実行委員会」という。）及び関係機関・団体等が、第76回国民体育大会「三重とこわか国体」及び第21回全国障害者スポーツ大会「三重とこわか大会」（以下「両大会」という。）で実施する食品衛生対策に関して、必要な事項を定めるものとする。

2 実施期間

この要領に基づく事業の実施期間は、両大会終了までとする。

3 基本方針

- (1) 三重県医療保健部食品安全課（以下「食品安全課」という。）、県保健所及び四日市市健康福祉部衛生指導課（以下「四日市市保健所」という。）は、県実行委員会及び市町実行委員会の依頼に基づき、一般社団法人三重県食品衛生協会（以下「食品衛生協会」という。）等関係団体の協力を得ながら、効果的に食品衛生対策を推進する。
- (2) 県保健所及び四日市市保健所（以下「保健所」という。）は、選手・役員等の参加者（以下「大会参加者」という。）が利用する食品提供施設に対し、監視・指導を実施するとともに、県実行委員会及び市町実行委員会が開催する衛生講習会に対して講師を派遣するなど食品衛生の確保を図る。
- (3) 県実行委員会及び市町実行委員会は、両大会における食品衛生の確保に向けて、大会参加者が利用する、次に掲げる施設（以下「食品提供施設」という。）の早期決定に努めるとともに、食品安全課及び四日市市保健所に対し、当該食品提供施設の情報を提供し、食品衛生対策の実施を依頼する。
 - ア 調理を行う宿泊施設（以下「宿泊施設」という。）
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
 - イ 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
 - 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 既設食品営業施設
両大会会場内に既に設置され、食品の調理、加工若しくは製造又は販売を行う施設
 - オ 臨時食品営業施設
両大会会場内に臨時的に設置され、食品の調理、加工若しくは製造又は販売を行う施設
 - カ 無料食品提供施設

- 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
キ 弁当引換所
両大会会場内に設置される弁当の引換所

4 実施内容

(1) 食品衛生管理体制の整備

ア 緊急連絡体制の整備

県実行委員会、市町実行委員会、食品安全課及び保健所が緊密に連携し、両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、別記1により緊急連絡体制を整備する。

イ 衛生管理の徹底

(ア) 食品提供施設一覧表の提出

- a 市町実行委員会は、別記2の方法により、食品提供施設一覧表（以下「施設一覧表」という。）を作成後、決められた期限までに、県実行委員会へ提出する。
- b 県実行委員会は、自ら作成した施設一覧表及び市町実行委員会から提出された施設一覧表の写しを、速やかに、食品安全課及び四日市市保健所に提出する。
併せて、3(3)エ～キの施設については、施設一覧表を作成した実行委員会から管轄保健所に施設一覧表を提出する。
- c 食品安全課及び四日市市保健所は、県実行委員会から報告のあった施設一覧表により対象の食品提供施設を把握する。
- d 県実行委員会及び市町実行委員会は、提出した報告書等に追加・変更があった場合には、速やかに追加・変更内容を提出する。
- e 県実行委員会及び市町実行委員会は、施設一覧表の作成に当たり、届出のあった施設が必要な営業許可等を取得していることを確認する。必要な営業許可等未取得していない施設については、大会開催の概ね3ヶ月前までに、管轄保健所に営業許可申請等を行い、開催日までに営業許可等を取得していることを証する書類を提示するよう指導する。

(イ) 食品衛生監視・指導

保健所は、県実行委員会又は市町実行委員会と連携し、また、食品衛生協会の協力を得て、次表を目標に食品衛生監視・指導を実施し、必要に応じて施設の衛生状態の検査（ATP検査、保存食検査等）を実施する。指導事項については、別紙1～4「食品関係施設の営業者等が遵守すべき事項」のとおりとする。

なお、県外の食品提供施設については、食品安全課又は四日市市保健所より施設を所管する自治体に食品衛生指導の実施を依頼する。

対象施設		目標立入回数		
		大会前		大会期間中
		令和2～3年度		
(ア) 宿泊施設	両大会 会場内 に設置	1～2回		必要に応じて
(イ) 弁当調製施設				必要に応じて
(ウ) 仕出し料理調製施設				必要に応じて
(エ) 既設食品営業施設				必要に応じて
(オ) 臨時食品営業施設		—	—	1回以上
(カ) 無料食品提供施設		—	—	1回以上
(キ) 弁当引換所		—	—	1回以上

(ウ) 食中毒等健康被害発生時の対応（別記1）

- a 県実行委員会及び市町実行委員会は、両大会参加者、所属団体及び宿泊施設等より、食中毒の発生又はその疑いがある旨の報告があった時は、直ちに管轄保健所に報告する。
- b 保健所は、当該医療機関から両大会参加者にかかる食中毒の発生又はその疑いがある旨の届出を受けた時は、直ちに食中毒調査を実施し、健康被害の拡大防止及び原因究明に努める。また、速やかに食品安全課にその旨を報告する。
- c 食品安全課は、保健所からの報告を受けたときは、県実行委員会に情報提供する。
- d 食品安全課、四日市市保健所、県実行委員会及び市町実行委員会は、食中毒はもとより、飲食に起因する可能性のある健康被害の発生、又はその疑いに関する情報があったときは、緊密に連携し対応するとともに、当該情報を公表するときは、関係者間において十分に情報共有を図る。

(2) 食品衛生に関する啓発

ア 広報活動の実施

食品安全課及び保健所は、関係機関、団体等の協力を得て、広報誌、ホームページ等の広報媒体を活用し、手洗いの励行のほか、食品の調理・保存、施設及び設備の衛生管理等の基本的な食中毒予防対策及び両大会期間中に流行する可能性が高い食中毒の予防対策等食品衛生に関する知識の普及啓発を図る。

イ 食品衛生講習会の実施

県実行委員会及び市町実行委員会は、食品安全課及び保健所と連携し、食品衛生協会の協力を得て、次により食品衛生講習会を開催する。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

- a 食中毒の予防と発生時の対応
- b 従事者等の健康管理（検便検査を含む。）と手洗いの徹底
- c 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

d 異物の混入防止

(イ) 受講対象者

対象となる食品提供施設の営業者、食品衛生責任者及び調理従事者等

(ウ) 講習会の実施方法

令和2年度から両大会開催までに、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い、計画的かつ効果的に実施する。

県実行委員会及び市町実行委員会が主催する会議、説明会、講習会等と上記講習会をあわせて実施することができる。

5 実施報告

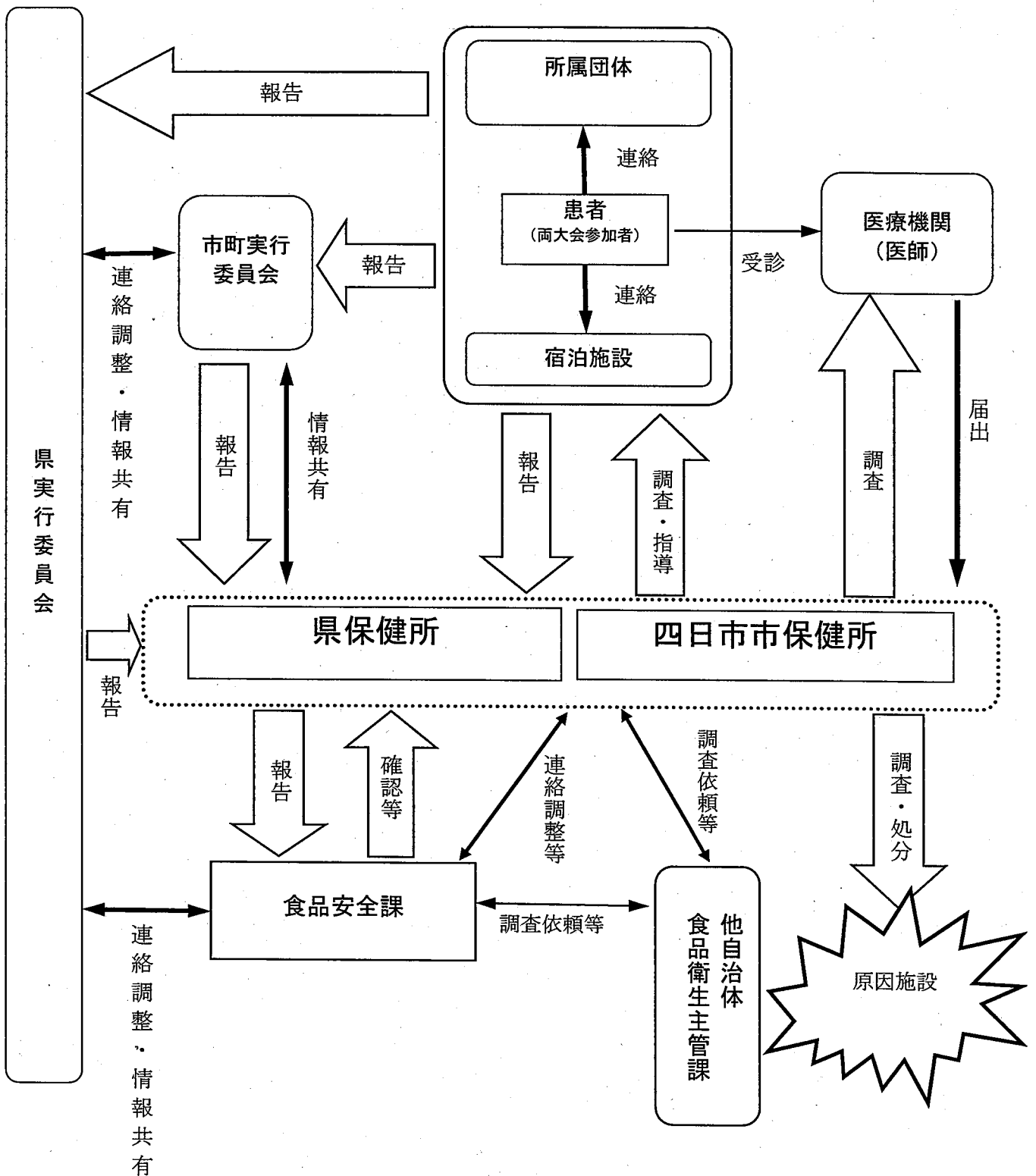
保健所は、この要領に基づく食品衛生講習会及び食品衛生監視・指導の実施結果について、「食品衛生講習会の実施報告書(様式第9号)」、「食品関係施設の食品衛生監視・指導結果報告書(様式第10号)」、「施設等の衛生状況確認検査結果報告書(様式第11号)」により、令和2年度は3月末日までに、令和3年度は実施後速やかに食品安全課に報告する。

また、食品安全課は、上記報告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、必要な事項は県実行委員会と食品安全課及び四日市市保健所が協議の上、別に定めるものとする。
- (2) リハーサル大会については、市町実行委員会と保健所が協議の上、可能な範囲で食品提供施設に対し、本要領に準じて指導を行うものとする。
- (3) 市町実行委員会を組織していない市町にあつては、「市町実行委員会」を「会場地市町」に読み替える。

食中毒等健康被害発生時の対応



◆食中毒が疑われる患者には、速やかに医療機関を受診させるとともに、管轄する保健所に連絡するよう、宿泊施設及び所属団体等に周知する。

食品提供施設一覧表の提出

利用する対象施設の一覧表の提出は、以下の方法により行う。

- 1 宿泊施設
「宿泊施設及び転用施設一覧表（様式第1号）」及び「国体民泊施設一覧表（様式第2号）」を令和2年9月末日までに提出する。
- 2 弁当調製施設
「弁当調製施設一覧表（様式第3号）」を令和2年9月末日までに提出する。
- 3 仕出し料理調製施設
「仕出し料理調製施設一覧表（様式第4号）」を令和3年3月末日までに提出する。
- 4 既設食品営業施設
「既設食品営業施設一覧表（様式第5号）」を令和3年3月末日までに提出する。
- 5 臨時食品営業施設
「臨時食品営業施設一覧表（様式第6号）」を令和3年6月末日までに提出する。
- 6 無料食品提供施設
「無料食品提供施設一覧表（様式第7号）」を令和3年6月末日までに提出する。
- 7 弁当引換所
「弁当引換所一覧表（様式第8号）」を令和3年6月末日までに提出する。

別紙 1

食品関係施設の営業者等が遵守すべき事項（宿泊施設、既設食品営業施設）

食品関係施設のうち、宿泊施設及び既設食品営業施設においては、食品衛生法及び施設所在地の食品衛生関係条例の規定のほか、次の事項を遵守すること。

1 施設（調理場）の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、清潔な状態を維持すること。
- (2) 施設内は整理整頓し、不必要な物品等を置かないこと。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 窓及び出入口は、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。
- (6) 排水溝は、排水が適切に行われるよう清掃、補修すること。
- (7) 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（調理機械、器具）の衛生管理

- (1) 機械器具は、十分洗浄消毒するとともに、衛生的に保管すること。また、故障又は破損がある場合は、速やかに補修すること。
- (2) 機械器具は、用途に応じて適切に使用すること。
- (3) 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。
- (4) 冷蔵庫及び冷凍庫内は、清潔に保ち、温度管理を十分に行うこと。

3 使用水の管理

- (1) 水道水以外の水を使用する場合は、事前に水質検査を受けること。
- (2) 殺菌装置又は浄水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こと。

4 ねずみ及び昆虫対策

- (1) 施設及びその周辺の維持管理を適切に行い、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除すること。
- (2) 定期的にねずみ及び昆虫の発生状況等について調査を実施し、必要に応じて駆除作業を実施すること。

5 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、汚液又は汚臭がもれないよう清潔にしておくこと。

(2) 廃棄物は、食品等を取扱い、保存する場所に保管しないこと。

6 調理従事者の衛生

- (1) 調理従事者は、定期的に健康診断（検便等）を受けていること。令和3年度は、6月以降に赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌を含む検便検査を受診していること。なお、検便検査の項目には、ノロウイルスを含むことが望ましい。
- (2) 食品衛生責任者は、作業開始前にすべての従事者の健康状態を確認すること。
- (3) 下痢、腹痛、発熱等の症状がある者や、手指に化膿創がある者は、食品に直接接触する作業に従事させないこと。
- (4) 清潔な作業衣、帽子及び専用の履物を着用し、毛髪・爪等は清潔に保つこと。必要に応じて、マスク、衛生手袋等を着用すること。
- (5) 手指の洗浄消毒を十分に行うこと。特に、以下の場合には、しっかりと2回洗浄すること。
 - ① 作業開始前及び用便後
 - ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
 - ④ 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
 - ⑤ 配膳の前

7 食品の取り扱い

施設の衛生管理計画に基づき、適切に管理及び記録を実施していること。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。

- (1) 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及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。
- (2) 調理は、相互汚染のないよう衛生的に行うこと。
- (3) 野菜及び果物を、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200ppmの溶液に、5分間（100ppmの溶液の場合には10分間）又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。
- (4) 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。
- (5) 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及び適宜交換することを徹底すること。
- (6) 食品は、調理・保管運搬・販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して取り扱うこと。調理後、直ちに提供されるもの以外の食品は、概ね10℃以下又は65℃以上で保管すること。
- (7) 必要以上に作り置きをせず、調理後速やかに提供すること。
- (8) 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食以上又は1日750食以上調理する場合は、前記の規程による保存のほか、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。

8 食品衛生自主管理記録表

食品衛生責任者は、大会期間中、食品衛生自主管理記録表〔宿泊施設、既設食品営業施設〕（参考様式第1号）、衛生管理記録票（参考様式第5号）及び従事者の健康状況（参考様式第6号）を作成し、保管すること。

9 衛生教育

施設の営業者又は食品衛生責任者は、県実行委員会等が実施する講習会等を必ず受講するとともに、従事者全員に対し、衛生意識の普及啓発に努めること。

別紙2

食品関係施設の営業者等が遵守すべき事項（弁当調製施設、仕出し料理調製施設）

食品関係施設のうち、弁当調製施設及び仕出し料理調製施設においては、食品衛生法及び施設所在地の食品衛生関係条例の規定のほか、次の事項を遵守すること。

1 施設（調理場）の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、清潔な状態を維持すること。
- (2) 施設内は整理整頓し、不必要な物品等を置かないこと。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 窓及び出入口は、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。
- (6) 排水溝は、排水が適切に行われるよう清掃、補修すること。
- (7) 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（調理機械、器具）の衛生管理

- (1) 機械器具は、十分洗浄消毒するとともに、衛生的に保管すること。また、故障又は破損がある場合は、速やかに補修すること。
- (2) 機械器具は、用途に応じて適切に使用すること。
- (3) 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。
- (4) 冷蔵庫及び冷凍庫内は、清潔に保ち、温度管理を十分に行うこと。

3 使用水の管理

- (1) 水道水以外の水を使用する場合は、事前に水質検査を受けること。
- (2) 殺菌装置又は浄水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こと。

4 ねずみ及び昆虫対策

- (1) 施設及びその周辺の維持管理を適切に行い、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除すること。
- (2) 定期的にねずみ及び昆虫の発生状況等について調査を実施し、必要に応じて駆除作業を実施すること。

5 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、汚液又は汚臭がもれないよう清潔にしておくこと。
- (2) 廃棄物は、食品等を取扱い、保存する場所に保管しないこと。

6 調理従事者の衛生

- (1) 調理従事者は、定期的に健康診断（検便等）を受けていること。令和3年度は、6月以降に赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌を含む検便検査を受診していること。なお、検便検査の項目には、ノロウイルスを含むことが望ましい。
- (2) 食品衛生責任者は、作業開始前にすべての従事者の健康状態を確認すること。
- (3) 下痢、腹痛、発熱等の症状がある者や、手指に化膿創がある者は、食品に直接接触する作業に従事させないこと。
- (4) 清潔な作業衣、帽子及び専用の履物を着用し、毛髪・爪等は清潔に保つこと。必要に応じて、マスク、衛生手袋等を着用すること。
- (5) 手指の洗浄消毒を十分に行うこと。特に、以下の場合には、しっかりと2回洗浄すること。
 - ① 作業開始前及び用便後
 - ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ③ 食品に直接接触する作業にあたる直前
 - ④ 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
 - ⑤ 配膳の前

7 食品の取り扱い

施設の衛生管理計画に基づき、適切に管理及び記録を実施していること。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。

- (1) 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及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。
- (2) 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調理計画を立てること。
- (3) 調理は、相互汚染のないよう衛生的に行うこと。
- (4) 野菜及び果物を、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200ppmの溶液に、5分間（100ppmの溶液の場合には10分間）又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。
- (5) 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。
- (6) 十分に放冷した後に詰め合わせること。

- (7) 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及び適宜交換することを徹底すること。
- (8) 弁当の容器包装には、弁当調達要項に規定する事項（原材料名、添加物、消費期限、保存方法、製造所所在地・製造者名等）を表示すること。
- (9) 配送中は、食品に直射日光が当たらないようにし、冷蔵車等を使用して10℃以下に温度管理するとともに、短時間での配送に努めること。
- (10) 喫食時間帯に合わせて納品するとともに、早期喫食について、容器包装又は添付チラシ等により呼びかけること。
- (11) 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食以上又は1日750食以上調理する場合は、前記の規程による保存のほか、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。

8 食品衛生自主管理記録表

食品衛生責任者は、大会期間中、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〕（参考様式第2号）、衛生管理記録票（参考様式第5号）及び従事者の健康状況（参考様式第6号）を作成し、保管すること。

9 衛生教育

施設の営業者又は食品衛生責任者は、県実行委員会等が実施する講習会等を必ず受講するとともに、従事者全員に対し、衛生意識の普及啓発に努めること。

別紙3

食品関係施設の営業者等が遵守すべき事項（臨時食品営業施設、無料食品提供施設）

食品関係施設のうち、臨時食品営業施設及び無料食品提供施設においては、食品衛生法及び施設所在地の食品衛生関係条例の規定のほか、次の事項を遵守すること。

1 取扱品目

取扱品目は、原則として、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って、かつ、作業工程が「揚げる」「焼く」「蒸す」「煮る」などの加熱1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) アイスcream類（既製品の盛付のみ）
- (3) 飲料水類（既製品の注ぎ分けのみ）

2 適切な取扱い設備

- (1) 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。
- (2) 食品が直接日光にあたらぬ設備とすること。
- (3) 消毒液を備えた流水式手洗い設備を設けること。
- (4) 食品衛生法で保存基準が定められている食品を取り扱う場合は、冷蔵庫等その基準を遵守できる設備を設けること。

3 食品の取扱い

- (1) 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等以外の施設を使用する場合は、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。
- (2) 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。
- (3) 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）加熱すること。
- (4) 未加熱の野菜、果物、肉類、魚介類、卵及び乳類を提供しないこと。
- (5) 下処理施設及び営業施設において卵を取扱う場合は、割り置きせず、調理の直前に割卵すること。
- (6) 必要以上に作り置きせず、購入後会場内で速やかに喫食されるような提供方法とすること。
- (7) 食器類は再利用しないこと。

4 従事者の衛生

- (1) 清潔な衣服及び帽子を着用し、毛髪・爪等は清潔に保つこと。必要に応じて、マスク、衛生手袋等を着用すること。
- (2) 手洗いを励行すること。特に、作業開始前及び用便後は、十分に手洗いを行うこと。
- (3) 管理責任者は、作業開始前にすべての従事者の健康状態を確認すること。
- (4) 下痢、腹痛、発熱等の症状がある者や手指に化膿創がある者は、食品に直接接触する作業に従事させないこと。
- (5) 調理従事者は、赤痢菌、サルモネラ属菌を含む検便検査を受診していること。なお、検便検査の項目には、腸管出血性大腸菌及びノロウイルスを含むことが望ましい。

5 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、蓋付きのものを備え、汚液又は汚臭がもれないよう清潔にしておくこと。
- (2) 廃棄物は、食品、容器等を汚染するおそれのない場所に保管すること。

6 管理責任者の設置

- (1) 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あたる管理責任者を設置すること。
- (2) 大会期間中、管理責任者は、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）を記入すること。

別紙4

食品関係施設の営業者等が遵守すべき事項（弁当引換所）

県実行委員会及び市町実行委員会が弁当引換所を設置するに当たっては、次の事項に留意し、弁当調製業者に指導すること。

1 引換所の設置及び設備

- (1) 清潔で、直射日光の当たらない風通しの良い場所に設置すること。
- (2) 弁当引換所又は付近の使用しやすい場所に、消毒液を備えた流水式手洗い設備を設けること。
- (3) 弁当保管のための冷蔵設備（弁当引換所に隣接した場所に、冷蔵設備を有する冷蔵庫等を配置している場合を含む。）を設けること。

2 弁当の取扱い

- (1) 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。
- (2) 弁当の保管は、冷蔵設備にて行い、次の点に留意すること。
 - ア 冷蔵設備は常に清潔に保っておくこと。
 - イ 冷蔵設備には温度計を設置し、正常に作動していることを確認すること。
 - ウ 冷蔵設備で保管する弁当は、十分冷気が行き渡るよう余裕をもって積載し、かつ、直接床面に接しないようにすること。
- (3) 弁当の引換時間を厳守すること。
- (4) 消費期限を過ぎた弁当は、確実に廃棄すること。
- (5) 健康被害等が発生した際に、調査を容易にするため、どの団体にどの業者の弁当が提供されたかわかるように工夫すること。

3 弁当の早期喫食の呼びかけ

- (1) 弁当引換業務担当者は、弁当を引き換える際には、早期喫食を呼びかけること。
- (2) 弁当引換所には、早期喫食を呼びかける看板等を設置すること。
- (3) 弁当引換中は、早期喫食を呼びかける放送等を行うこと。

4 弁当の引換えの記録

- (1) 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。（事前にリストを作成しておくことが望ましい。）
- (2) 弁当の引換え業務に従事する担当者は次の事項を確認し、弁当の引換記録表（参考様式第7号）に記録しておくこと。
 - 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

5 従事者の衛生

- (1) 清潔な衣服を着用し、毛髪・爪等は清潔に保つこと。必要に応じて、帽子、マスク、衛生手袋等を着用すること。
- (2) 手洗いを励行すること。特に、作業開始前及び用便後は、十分に手洗いを行うこと。
- (3) 管理責任者は、作業開始前にすべての従事者の健康状態を確認すること。
- (4) 下痢、腹痛、発熱等の症状がある者や手指に化膿創がある者は、食品に直接接する作業に従事させないこと。

6 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、蓋付きのものを備え、汚液又は汚臭がもれないよう清潔にしておくこと。
- (2) 廃棄物は、食品、容器等を汚染するおそれのない場所に保管すること

7 管理責任者の設置

- (1) 食品による事故等の発生を防止するために、弁当引換所ごとに衛生管理にあたる管理責任者を設置すること。
- (2) 大会期間中、管理責任者は、食品衛生自主管理記録表〔弁当引換所〕（参考様式第4号）を記入すること。

宿泊施設及び転用施設一覧表

あて

年 月 日
実行委員会

(※外注有りの場合、外注先がわかれば施設名を記入)

番号	整理番号	営業宿泊施設名	(国体・大会)	施設の所在地	電話番号	FAX番号	利用期間(令和3年)	宿泊予定人数 (1日あたり最大 宿泊人数)	食事の外注の有無 (※外注先)
							～		
							～		
							～		
							～		
							～		
							～		
							～		
							～		
							～		
							～		
							～		

国体民泊施設の内容(個別票)

整理番号

実行委員会

1 国体民泊施設の名称等

名称又は世帯主名		使用期間	～
所在地			
連絡先			
管理責任者 (民家以外の場合)	氏名		
	連絡先		
宿泊人数	人	受入都道府県 選手団名	

2 国体民泊施設の施設等

建 物	建物の構造	木造・鉄筋コンクリート造・鉄骨造 階建	建物の総面積	m ²	
	宿泊に使用する 客室数	階 階	室 室	宿泊に使用する 客室の延面積	m ²
	寝具数		組	寝具レンタル の有無	有 ・ 無
	使用水	水道水 ・ 井戸水 ・ その他		洗面所の有無	有 ・ 無
浴 室	浴室の有無	有 ・ 無	浴室の面積	m ²	
	循環ろ過装置	有 ・ 無	有の場合の 使用の有無	有 ・ 無	
	浴室のない場合の対応等				
洗濯	洗濯機の 設置場所		洗濯機台数	台	
便 所	分類	水洗 ・ 汲み取り ・ その他	手洗設備	箇所	
	大便器	個	小便器	個	

弁当調製施設一覧表

あて

年月日
実行委員会

番号	調製施設名称	営業者の 氏名 (法人名)	調製施設所在地 (電話・FAX)	1回あたりの弁当調製能力 (食)				備考	
				最大	通常	国体・大会提供可能数			
						平日	土曜	日曜	

既設食品営業施設一覧表

あて

令和 年 月 日
実行委員会

会場地:

競技名:

整理 番号	競技名	会場名	開催期間	施設			業種
				屋号	施設の所在地	営業者	
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				
			～				

臨時食品営業施設一覧表

あて

令和 年 月 日
実行委員会

会場地:

競技名:

整理 番号	施設の名称	営業者の 氏名(法人名)	営業者の住所 (法人の所在地)	営業者連絡先	設 置 期 間	調 理 等 の 有 無	取 扱 品 目
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		
					～		

※ 1枚の会場図面に施設の設置場所を記載したものを添付すること。

※ 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。

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	令和3年 月 日～ 月 日
会場地			
営業者	氏名		
	住所		
	連絡先	(携帯番号)	
責任者氏名	(携帯番号)		
従事者数			

2 取扱品目等

No.	取扱品目	調理等の有無	販売(提供)予定数量	No.	取扱品目	調理等の有無	販売(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	

※ 設置場所の見取り図及び設備配置図を添付すること。

※ 営業許可又は届出が必要な品目を取り扱う場合は、営業許可書等の写しを添付すること。

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	令和3年 月 日～ 月 日
会 場 地			
代 表 者	氏 名		
	住 所		
	連 絡 先	(携帯番号)	
責 任 者 氏 名	(携帯番号)		
従 事 者 数			

2 取扱品目等

No.	取 扱 品 目	調理等の有無	販売(提供)予定数量	No.	取 扱 品 目	調理等の有無	販売(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	

※ 設置場所の見取り図及び設備配置図を添付すること。

※ 営業許可又は届出が必要な品目を取り扱う場合は、営業許可書等の写しを添付すること。

食品関係施設の食品衛生監視・指導結果報告書

令和 年 月 日
保健所

区	分	対象施設数	延べ監視施設数	違反等発見施設数	違反(食品衛生法関係)件数				違反件数(食品表示)	処分件数			処分以外の措置件数	
					施設基準	管理運営基準	規格基準	その他		食品表示基準	営業の禁停止	改善命令等		その他
ア	宿泊施設													
イ	弁当調製施設													
ウ	仕出し料理調製施設													
エ	既設食品営業施設													
オ	臨時食品営業施設													
カ	無料食品提供施設													
キ	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

令和 年 月 日
保健所

区	分	対象施設数	検査施設数	延べ検査件数	ATP検査件数	拭き取り検査件数	収去検査件数		その他
							微生物	理化学	
ア	宿泊施設								
イ	弁当調製施設								
ウ	仕出し料理調製施設								
エ	既設食品営業施設								
オ	臨時食品営業施設								
カ	無料食品提供施設								
キ	弁当引換所								
合計		0	0	0	0	0	0	0	0

(記入例)1施設でATP検査5件、拭き取り検査3件、収去検査2件を実施した場合、延べ検査件数は10件とする。

食品衛生自主管理記録表 [宿泊施設・既設食品営業施設]

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
		/	/	/	/	/	/	/	
施設の衛生管理	1	施設及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、包丁等を使い分けているか。							
	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・発熱又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。							
原材料及び食品の取扱い	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℃以下又は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。

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		点検月日							メモ
		/	/	/	/	/	/	/	
施設の衛生管理	1	施設及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・発熱又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。							
原材料及び食品の取扱い	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									

- ◆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、事前に許可又は届出をしたとおりか。							
	2	清潔な場所に設置されているか。							
施設の管理	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又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。							
原材料及び食品の取扱い	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、卵及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。							
従事者の衛生管理	12	容器は使い捨ての衛生的なものを使用しているか。							
	13	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。							
	14	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。							
	15	下痢・嘔吐・発熱又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。							
廃棄物	16	調理従事者は、検便検査を受けているか。							
	17	廃棄物容器は、蓋付きで清潔か。							
	18	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又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。						
早期喫食対策	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・発熱又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
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 ()

◆症状がない場合は○と記載する。症状がある場合は×と記載した上で、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 症状の有無	検便提出日と 結果	食品衛生責任者 チェック	対応措置
						◆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。

三重とこわか国体 市町医療救護業務推進指針（案）

1 目的

この指針は、「三重とこわか国体医療救護要項」に基づき、第76回国民体育大会「三重とこわか国体」（以下「国体」という。）において、会場地市町実行委員会（以下「市町実行委員会」という。）が実施する医療救護に関して必要な事項を定めることにより、業務の円滑な実施を図ることを目的とする。

2 実施区分

- (1) 三重とこわか国体 競技会場及び練習会場
- (2) 市町実行委員会主催の両大会関連イベント会場等
- (3) 宿泊施設

3 実施体制

市町実行委員会は、医療救護業務を実施するため、競技会場に救護所を設置する。また、必要に応じて救護本部を設置し、医療救護業務を総括する。

4 関係機関との連携

市町実行委員会は、三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会（以下「県実行委員会」という。）と相互に連携を図るとともに、医療機関、地元消防署、その他の関係機関等の協力を得て業務を実施する。

5 実施業務

市町実行委員会が行う医療救護業務は、次のとおりとする。

(1) 競技会場における医療救護

救護所の設置計画及び救護班の配置計画を作成し、効果的な場所に、適切な数の救護所を設置する。設置にあたっては、当該会場の想定来場者数や諸条件等を考慮し、必要に応じて救護所の複数設置やそれに伴う救護本部の設置、移動救護班の編成も検討・実施する。また、通信連絡体制を整備する。

ア 救護班の編成

(ア) 救護班は、医師・歯科医師・看護師・保健師・アスレティックトレーナー・事務職員等により、必要に応じた班編成とする。

(イ) 救護班に従事する医師・看護師等の編成については、競技の特性を踏まえ、競技団体と協議のうえ、医療機関・関係団体等の協力を得て行う。

イ 救護所の設置

(ア) 救護所は、救護活動及び競技に支障のないよう、競技会場の適切な場所に設置する。

(イ) 救護所出入口付近には、救護所を明示する看板等を設置する。

(ウ) 救護所内部は、衛生管理に十分留意するとともに、外部から見えないよう配慮

する。

(エ) 開設時間は、各会場の開場（開門）1時間前から終了30分後までとし、必要に応じて変更する。

ウ 医薬品等の配備

(ア) 救護所には、当該会場の競技特性等を勘案のうえ、必要に応じて医薬品、医療器具、AED（自動体外式除細動器）、その他の物品を配備するとともに、電話、ファクシミリ等通信機器、コピー機、書類用保管庫（施錠付）等を調達及び配備する。

(イ) 医薬品については、ドーピング禁止物質を含有する医薬品は配備しない。

エ 応急処置

救護班及び移動救護班は、傷病者の早期発見及び応急処置を行うとともに、以下の事務処理を行う。

(ア) 応急処置を実施した場合、「処置記録兼診療依頼書（参考様式第1号）」に所定の事項を記載する。

(イ) 医療機関に搬送する必要がある傷病者が発生した場合は、直ちに救急自動車等の出動を要請し、搬送措置を講じる。

オ 救急搬送

関係機関と協議し、救急自動車を配備する場合には、適切な場所に、適切な台数を配備する。

(ア) 救護班は、救急自動車等の出動を要請する等の措置を講じた場合は、所定の事項を記載した参考様式第1号の写し及び搬送先医療機関に記載してもらった「搬送先医療機関診療結果報告書（参考様式第2号）」を搬送する傷病者に交付する。

(イ) 救急自動車等の出動を要請する等の措置を講じた救護班員は、市町実行委員会内の会場を統括する部署に必要事項を報告する。

(ウ) (イ) の報告を受けた会場を統括する部署は、予め定めた手順に従い、市町実行委員会内の各部署に必要事項を通知し、円滑な救急搬送等が妨げられないよう措置を講じる。

カ 記録・報告等

(ア) 救護班は、医療機関に搬送した傷病者のその後の病状・経過を把握するよう努めるとともに、必要に応じて県実行委員会へ報告する。

(イ) 救護班は、当日の業務終了後、「取扱傷病者一覧表（参考様式第3号）」を作成し、参考様式第1号とともに、市町実行委員会内の会場を統括する部署に提出する。

ただし、参考様式第1号については、搬送する傷病者に原本を交付した場合は、その控えを提出する。

(ウ) 救護班が記載した参考様式第1号は、全救護班員が閲覧等を行えるようファイリングし、個人情報保護に十分配慮のうえ、適切に保管する。

キ 医療機関の確保等

関係団体等と連携し、傷病者が円滑に医療機関を受診できるよう、予め医療

機関に協力を要請する。また、会期に応じて、各会場地域の休日診療・救急当番一覧表を作成する。

ク 業務実施マニュアルの作成及び研修の実施

医療救護に従事する実施本部員等を対象とした業務実施マニュアルを作成し、研修を実施する。

(ア) 会場の特性及び競技の特性を勘案し、競技団体と協議のうえ、救護班に従事する医師等や地元消防署等の助言・協力を得ながら、救護所の開設時間や班員の従事シフト、救急搬送要請に係る市町実行委員会内の役割分担や活動情報の集約方法など、救護業務の具体的な進め方を定め、これを共有するための業務実施マニュアルを作成する。

(イ) 作成した業務実施マニュアルをもとに、必要に応じて実施本部員及び救護班員向けの研修を実施する。

ケ 会場サイン等

赤十字標章を使用する場合は、予め日本赤十字社三重県支部の承諾を得ることとし、県実行委員会を通じて必要な手続きを行う。

また、必要な場所に救護所の案内板を設置する。

(2) 練習会場及び市町実行委員会主催の両大会関連イベント会場等

練習会場及び両大会関連イベント等においても、救護対策に万全を期すよう努める。この場合において、救護業務の内容は、上記5(1)に準じて実施する。

(3) 宿泊施設における医療救護

ア 宿泊施設の責任者に対する周知徹底

宿泊施設に対し選手・監督、役員、視察員、報道員及びその他関係者が宿泊施設で発病・負傷した場合、最寄りの医療機関の紹介又は救急自動車の出動要請等を行うとともに、速やかに市町実行委員会に報告するよう宿泊施設の責任者に対し、周知徹底を図る。

イ 搬送情報の把握

傷病者が医療機関に搬送された場合、宿泊施設の責任者又は傷病者の関係者から、傷病者の住所・氏名・性別・年齢及び参加区分・傷病の発生時間・発生場所・発生原因及び現在の状況・搬送先の医療機関及び搬送方法等必要な事項を確認する。

6 医療救護体制の周知

傷病発生時に患者への対応が適切に行われるよう、両大会参加者や宿泊施設等に対して、以下の方法等により周知を行う。

(1) リーフレット等の作成及び配布・掲示

(2) 市町実行委員会等のホームページへの掲載

7 県実行委員会への報告

全競技終了後、参考様式第3号を競技会場ごとにとりまとめ、県実行委員会に報告する。

8 その他

- (1) この指針は、リハーサル大会における医療救護に準用するものとする。
- (2) この指針に定めるもののほか、医療救護に実施に関して必要な事項は、市町実行委員会が別に定める。
- (3) 市町実行委員会を組織していない市町にあっては、「市町実行委員会」を「会場地市町」に読み替える。

処置記録兼診療依頼書

取扱救護所		発行番号	No.
発症場所	式典中・競技中・観戦中・移動中 その他 ()	発行日時	令和 年 月 日 午前・午後 時 分頃
		参加区分	選手・監督・役員・観客 その他 ()
傷病者情報	ふりがな 氏名		
	生年月日	M・T・S・H・R 男・女 年 月 日生 歳	競技/会場 競技名 () 会場名 ()
	住所	都道府県名 ()	宿舎の名称
	連絡先	(TEL - -)	付添者 (TEL - -)
保険証所持の有無	有 ・ 無		
応急手当の内容	1 傷病内容 胃腸障害、感冒、貧血、頭痛、熱中症、疲労、眼症、耳症、打撲、捻挫、骨折、脱臼、筋腱断裂、挫創、切創、裂創、歯牙の外傷、その他 { } 2 受傷部位 { } 3 発症(事故)原因 { } 4 現病歴 { } 5 既往歴 { } 6 処置内容(処置時間: 時 分) { } 7 使用医薬品 { } 8 備考 { } 体温 (°C)、 血圧 (/ mmHg)、 脈拍 (/回) 9 搬送 (有 ・ 無) 救護所医師等氏名		

移送先医療機関 担当医 様
 (三重とこわか国体・三重とこわか大会)において発症した上記の者に対する診療をお願いいたします。

令和 年 月 日

三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会
 会長 鈴木 英敬

本書を医療機関へ送付すること並びに搬送先医療機関から三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会に返送することについては、個人情報の保護に万全を期すとともに国民体育大会・全国障害者スポーツ大会の統計資料に利用すること以外には使用しないことを条件に承諾します。

同意欄 (署名)

搬送先医療機関診療結果報告書

【救護所で記載】

取扱救護所	診療依頼書発行番号
-------	-----------

宛 先 : 三重とわか国体 ○○○実行委員会事務局

医療救護担当者あて

FAX番号 059-0000-0000

下記診療内容欄等に記入後、この用紙を、三重とわか国体 ○○○実行委員会事務局まで当日中にFAXでご送付いただきますようお願いいたします。

診 療 内 容	1 傷病名	[]
	2 治療内容・使用医薬品	[]
	3 その他	[]
診療医師名		
発 信 者 名	医療機関名	担当者 (所属)
	住所	(氏名)
	TEL	FAX

※ ご不明な点等ございましたら、下記までご連絡ください。

TEL 059-0000-0000 三重とわか国体 ○○○実行委員会事務局

取扱傷病者一覧表

競技名 _____

会場名 _____

月 日 ()

救護所・救護班 _____

区分	取扱傷病者数						医療機関搬送者の数					
	選手	監督	役員	観客	その他	計	選手	監督	役員	観客	その他	計
胃腸障害												
感冒												
貧血												
頭痛												
熱中症												
疲労												
眼症												
耳症												
打撲												
捻挫												
骨折												
脱臼												
筋腱断裂												
(挫・切・裂)創												
歯牙の外傷												
その他												
合計												

三重とこわか国体・三重とこわか大会弁当調達要項（案）

1 趣旨

この要項は、第76回国民体育大会「三重とこわか国体」及び第21回全国障害者スポーツ大会「三重とこわか大会」に参加する選手・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 実施区分

三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会（以下「県実行委員会」という。）及び会場市町実行委員会（以下「市町実行委員会」という。）は、次の区分における弁当調達業務を実施する。

(1) 県実行委員会

- ア 三重とこわか国体 総合開・閉会式会場
- イ 三重とこわか大会 開・閉会式会場及び競技会場

(2) 市町実行委員会

- ア 三重とこわか国体 競技会場

3 弁当調製施設の選定

- (1) 県実行委員会は、三重県医療保健部食品安全課（以下「食品安全課」という。）、県保健所及び四日市市健康福祉部衛生指導課（以下「四日市市保健所」という。）の協力を得て、別紙「弁当調製施設選定基準」を満たす弁当調製施設を選定する。
- (2) 市町実行委員会は、別紙に準じて、必要な基準等について別途定め、弁当調製施設を選定する。
- (3) 県実行委員会及び市町実行委員会は、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) 市町実行委員会は、選定した弁当調製施設を「三重とこわか国体・三重とこわか大会弁当調製施設名簿」（第1号様式）により令和2年9月末日までに県実行委員会に報告する。
- (2) 県実行委員会は、自ら選定した弁当調製施設及び市町実行委員会から報告のあった弁当調製施設を取りまとめ、第1号様式により食品安全課及び四日市市保健所に提出する。
- (3) 県実行委員会及び市町実行委員会は、(1)及び(2)の報告後においても必要と認められる場合は、追加して弁当調製施設を選定することができる。その場合、県実行委員会及び市町実行委員会は、それぞれ(1)及び(2)の報告を速やかに行う。
- (4) 食品安全課は、報告のあった弁当調製施設が県外に所在する場合は、施設を所管する都道府県、保健所を設置する市又は特別区（以下「都道府県等」という。）に、

食品衛生指導の実施及び報告を依頼する。

ただし、四日市市内の競技会場に提供する弁当調製施設については、食品安全課と四日市市保健所で協議の上、いずれかから依頼する。

5 弁当調製施設の選定の取消

(1) 県実行委員会及び市町実行委員会は、上記3(1)(2)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 食品衛生法関係法令に基づく施設の改善命令又は指導に速やかに従わないとき。

イ 食品衛生法関係法令に基づく施設の許可の取り消し、営業の全部又は一部の禁止、若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実行委員会又は市町実行委員会が当該施設を不相当と認めたとき。

(2) 市町実行委員会が選定を取り消したときは、速やかに県実行委員会に報告し、選定取り消しの報告を受けた県実行委員会は、速やかに食品安全課及び四日市市保健所に報告する。

(3) 県実行委員会が選定を取り消したときは、速やかに食品安全課及び四日市市保健所に報告する。

(4) 食品安全課は、県実行委員会又は市町実行委員会が選定の取り消しを報告した弁当調製施設が県外に所在する場合は、その旨を当該都道府県等に通知する。

ただし、四日市市内の競技会場に提供する弁当調製施設については、食品安全課と四日市市保健所で協議の上、いずれかから依頼する。

6 弁当を提供する大会参加者及び弁当料金

(1) 斡旋弁当(大会参加者から弁当料金を徴収して提供する弁当をいう。)及び支給弁当(県実行委員会又は市町実行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、県実行委員会及び市町実行委員会がそれぞれ定める。

(2) 斡旋弁当及び支給弁当の料金は、お茶を含めて900円以内(税抜)とし、県実行委員会及び市町実行委員会がそれぞれ定める。

7 弁当の申込み及び発注

(1) 斡旋又は支給を行う弁当の申込み、受付及び発注等の手続きについては、県実行委員会及び市町実行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及び取消は原則として認めないこととする。

(3) 県実行委員会及び市町実行委員会は、申込みを受け付けた斡旋弁当及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。

8 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、県実行委員会及び市町実行委員会が別に定める方法により精算する。

9 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、県実行委員会又は市町実行委員会がそれぞれ弁当調製施設や食品安全課及び保健所等と協議の上、別に定めるものとする。
- (2) 市町実行委員会を組織していない市町にあつては、「市町実行委員会」を「会場地市町」に読み替える。
- (3) この要項は、リハーサル大会、総合開・閉会式リハーサル等における弁当の調達に準用するものとする。

弁当調製施設選定基準

県実行委員会は、弁当調製施設を以下の選定基準を満たす施設の中から選定する。

1 施設の立地条件

三重県内に所在し、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。

ただし、三重県内の弁当調製施設だけで必要な食数が確保ができない場合は、三重県外に所在する弁当調製施設も対象とする。

2 衛生管理体制

(1) 平成30年9月1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。

(2) 「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)等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。

(3) 検食は、原材料及び調理済み食品毎に50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して、-20℃以下で2週間以上保存できること。

(4) 調理従事者(食品の調理・盛付け等、食品に接触する可能性のある者であって、臨時職員を含む。)の全員に対し、令和3年6月以降に、検便検査(赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌を含むもの)の実施が可能であること。

なお、検便検査項目にはノロウイルス(抗原検査)も含めることが望ましい。

(5) 食品衛生法に基づく食品衛生監視票(平成16年4月1日付食安発第0401001号)(令和元年度若しくは令和2年度に発行のもの)における評価が80点以上である等、保健所の監視により一定以上の衛生管理ができていることが確認されていること。

(6) 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、若しくは国体・大会開催期間中参加できること。

3 弁当調製能力

(1) 国体総合開・閉会式会場においては、1回あたりの提供可能数が最大500食以上であること。ただし、県実行委員会が別に定める場合は除く。

(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。

4 対応能力

(1) 申出のあった提供可能数が、調製施設の大きさ、従事者数等に見合ったものであること。

(2) 県実行委員会が定める食材及び献立内容で調製ができること。

- (3) 県実行委員会が定める弁当料金による調製ができること。
- (4) 県実行委員会が指定する容器、包装紙等の使用ができること。
- (5) 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（アレルゲン、原料米の産地等の表示を含む。）
 - ウ 添加物（アレルゲンを含む。）
 - 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 その他県実行委員会が指示する表示
- (6) 必要に応じてサンプル弁当の提出ができること。
- (7) 弁当の付属品の、お茶・割り箸・つま楊枝・お手拭き・お品書き・持ち運び用のビニール袋の提供については、県実行委員会の指示に沿った内容での提供ができること。
- (8) 国体総合開・閉会式及び大会開・閉会式（以下「開・閉会式」という。）、競技会等の運営にあわせた搬入及び喫食後の弁当容器の回収ができること。
 - ア 県実行委員会が指定した時刻・場所に、適切な温度管理（10℃以下）のできる方法（冷蔵車の利用等）にて、衛生的な運搬ができるとともに、配布終了まで会場内に待機し、弁当の適切な保管ができること。
 - イ 弁当は、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の納入ができること。
 - ウ 弁当容器の回収にあたっては、県実行委員会が指定する時刻・方法による回収ができること。
- (9) 荒天等により、開・閉会式及び競技会等が変更又は開催が中止となった場合、弁当の調製及び納入については、県実行委員会の指示に基づく対応ができること。

今後のスケジュール

令和元年度から令和2年度にかけての国体・大会開催準備（医事・衛生専門委員会関係分）については、次のとおり予定しています。

年度	月	内 容
令和元年度 (2年前)	3月	<ul style="list-style-type: none"> ○第3回常任委員会(3/26)にて報告 <ul style="list-style-type: none"> ・三重とわか大会医療救護要項 ・三重とわか国体・三重とわか大会 医救護実施要領、防疫対策実施要領、 食品衛生対策実施要領 ・三重とわか国体市町医療救護業務推進指針 ・三重とわか国体・三重とわか大会 弁当調達要項
令和2年度 (1年前)	4月	<ul style="list-style-type: none"> ・病院に対して医師等派遣及び傷病者受け入れ等の協力依頼（訪問）
	9月 までに	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当調製施設説明会及び弁当調製施設の決定
	10月	<ul style="list-style-type: none"> □第75回国民体育大会 「燃ゆる感動かごしま国体」視察 □第20回全国障害者スポーツ大会 「燃ゆる感動かごしま大会」視察
	1月頃	<ul style="list-style-type: none"> ○第5回医事・衛生専門委員会 <ul style="list-style-type: none"> ・医師・看護師等必要数の調整・依頼状況の報告 ・医療救護計画及び医療救護マニュアルの報告 ・医薬品・備品調達計画の報告 ・弁当調製事業者選定及び弁当調達計画の報告

凡例 ○:会議等の開催 □:開催準備活動

注:開催時期や内容は、いずれも予定であり、準備の進捗により変動することがあります。