

【送付先】

〒514-0004 三重県津市栄町1丁目891 三重県合同ビル4階
三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会事務局
国体・全国障害者スポーツ大会局運営調整課内 担当：森 行
FAX：059-224-2075
E-mail：morih11@pref.mie.lg.jp

宿舎衛生講習会受講確認アンケート

○宿舎衛生講習会受講後、理解できた項目にチェックを付けて、当アンケートを上記まで送付してください。

- 不特定多数が触れる箇所を定期的に消毒するとともに、入口及び施設内に手指の消毒設備（アルコール消毒液等）を設置しましょう。
- 手洗い設備は、石けんや消毒液などを備えるとともに、ペーパータオルや個人用のタオルを設置し、交換や補充に注意しましょう。また、共用タオルは設置しないようにしましょう。
- 従業員は、毎日就業前に健康チェックをするとともに、定期的に健康診断（検便検査）等を受けるなどして、健康管理に努めましょう。
- 嘔吐物などの汚物を処理する場合は、まず換気を行い、マスク・手袋等を着用し、汚染を広げないように、外から内側へふき取りましょう。最後は忘れずに、汚染部位を消毒しましょう。
- 飲用に適しない水を雑用水として使用している場合は、誤飲を防ぐため 蛇口付近等に「飲めない」旨の表示をしましょう。
- 宿泊者が出すごみは、家庭ごみではなく、事業系の一般廃棄物と産業廃棄物に分けて適切に処理しましょう。
- 浴槽水は、1日1回以上完全に換水し、浴槽の清掃・消毒をしましょう。
浴槽水を循環させる設備を設けている場合などは、1週間に1回以上は完全に換水し、浴槽の清掃・消毒をしましょう。
- 浴槽水の遊離残留塩素濃度は、0.4mg/L程度を保ちましょう。
- 貯湯槽内温度は60℃以上、給湯栓温度は55℃以上に保ちましょう。
(既定の温度を確保できない場合は、末端の給湯栓で遊離残留塩素濃度を常に0.1mg/L以上に確保する)
- レジオネラ症（疑い含む）患者が発生した場合は、原因と考えられる設備の使用を直ちに停止し、その現状を保持したまま、保健所に連絡しましょう。

施設名： _____

受講者名： _____

【送付先】

〒514-0004 三重県津市栄町1丁目 891 三重県合同ビル4階
三重とこわか国体・三重とこわか大会実行委員会事務局
国体・全国障害者スポーツ大会局運営調整課内 担当：森 行
FAX：059-224-2075
E-mail：morih11@pref.mie.lg.jp

食品衛生講習会受講確認アンケート

○食品衛生講習会受講後、理解できた項目にチェックを付けて、当アンケートを上記まで送付してください。

- 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。
- 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。
- 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。
- 作業開始前に、すべての従事者の健康状態を確認し、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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 食品衛生責任者は、大会期間中、施設の種類に応じた食品衛生自主管理記録票等の必要な記録を作成し、保管すること。
- 作業開始前はもちろんのこと、肉・魚・卵殻に触れた後や配膳の前には、手指の洗浄消毒を十分に行うこと。

施設名： _____

受講者名： _____